

PRESSEINFORMATION

Backen, Grillen, Dampfgaren – Funktionsvielfalt bei Backöfen Vielfältige Heizarten und Extras erleichtern die Speisenzubereitung

Von der Tiefkühlpizza über den klassischen Sonntagsbraten bis hin zu Plätzchen und Kuchen – der Backofen ist aus der Küche nicht wegzudenken, lassen sich in ihm doch die unterschiedlichsten Gerichte optimal zubereiten. Kein Wunder also, dass moderne Backöfen mittlerweile eine riesige Funktionsvielfalt bieten. „Insbesondere Kombi-Geräte lassen kaum Wünsche offen“, erklärt Christine Maginot-Rohde, Expertin der Initiative HAUSGERÄTE+. „Ob Obst dörren, Gemüse sanft dampfgaren oder Fleischgerichte Sous-Vide zubereiten – das alles ist in modernen Backöfen problemlos möglich.“ Doch auf welche Funktionen und Extras sollte man bei der Kaufentscheidung achten? Die Initiative HAUSGERÄTE+ gibt einen Überblick:

Diese Basis-Heizarten gehören zur Grundausstattung

Mit der klassischen Ober- und Unterhitze sowie Umluft-Funktion lassen sich bereits eine Vielzahl an Speisen zubereiten. Für besonders gleichmäßige Ergebnisse sind viele Elektro-Backöfen außerdem mit einer Heißluftfunktion ausgestattet. Anders als bei herkömmlicher Umluft strömt hier bereits heiße Luft in den Garraum, die mit einem Lüfterrad oder einem Ventilator verwirbelt wird. Die Vorteile: Das Vorheizen des Backofens ist dadurch nicht mehr nötig und es ist möglich, mehrere Backbleche gleichzeitig einzusetzen, zum Beispiel mit Plätzchen. Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung wird das Gargut auf allen Ebenen einheitlich gebräunt. Heißluftöfen bieten oft auch die sogenannte Pizzastufe, eine Kombination aus Heißluft und Unterhitze. Mit ihr wird besonders effektiv die Feuchtigkeit aus dem Garraum „vertrieben“, so dass vor allem Tiefgekühltes wie Pizza oder Pommes schnell fertig und vor allem schön knusprig werden.

Die meisten Backöfen haben auch eine Grill-Funktion für gleichmäßiges Bräunen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie für schnelles Überbacken von Aufläufen und Grätins. Verbreitet ist bei Backöfen mit Grill die Funktion Umluftgrillen, bei Heißluft auch Infrabraten, Heißluftgrillen oder Thermogrillen genannt. Hier bringt ein Ventilator die Grillhitze direkt ans Gargut, was für eine ideale Bräunung sorgt und Fleisch außen kross werden lässt, ohne das Innere auszutrocknen.

Pressekontakt:

becker döring communication · Tanja Heinrichs

Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29

t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Kombi-Geräte für anspruchsvolle Hobbyköche

Neben den Grundfunktionen bieten viele Hersteller weitere Zusatzfunktionen für bestimmte Garmethoden. Dazu zählen beispielsweise Warmhalten, Dörren, Vorwärmen, Auftauen, feucht Backen oder Braten und auch die Intensivhitze. Wenn es häufiger mal schnell gehen soll ist ein Kombi-Backofen mit Mikrowellenfunktion eine gute Wahl.

Für ambitionierte und gesundheitsbewusste Köche bietet sich ein Kombi-Gerät an, das gleichzeitig auch als Dampfgarer fungieren kann. Dampfgarer garen Gemüse, Fisch oder Fleisch besonders schonend und fettarm mittels Wasserdampf, der das Gargut von allen Seiten umgibt. Dampfbacköfen bieten den Vorteil eines vollwertigen Backofens und Dampfgarers in einem, mit dem sich die Beheizungsarten einzeln oder gemeinsam nutzen lassen. Eine Kombination ist ideal für Gerichte, die viel Feuchtigkeit, aber auch Heißluft benötigen. Während der Dampf das Innere der Speisen weich und saftig hält, verdampft die umgebende feuchte Luft und sorgt für eine knusprige Außenseite. Das ist beispielsweise optimal für Brot, Brötchen, Hefeteig oder Braten. Da beim Dampfgaren keine Aromen übertragen werden, kann sogar ein komplettes Menü auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig zubereitet werden. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie.

Manche Dampfbacköfen ermöglichen auch das sogenannte Sous-Vide-Garen, eine Zubereitung bei einer maximalen Temperatur von 99 Grad. Der Vorteil des Sous-Vide-Verfahrens liegt darin, dass die Speisen über einen langen Zeitraum in einem luftdichten Vakuum garen und keinerlei Flüssigkeit verlieren. Gewürze und Marinaden ziehen besser in das Gargut ein, die Aromen können sich nicht verflüchtigen. Durch die gradgenaue Temperatursteuerung wird ein einheitlicher Gargrad erreicht, der Fleisch und Fisch eine sehr zarte Textur verleiht.

Welche Extras gibt es für mehr Komfort?

Mit vielen nützlichen Extras ausgestattet, gelingt die Zubereitung im Ofen noch einfacher: Dank Automatikprogrammen läuft der Garvorgang völlig selbstständig ab. In Kombination mit speziellen Kerntemperatursensoren wird die Temperatur im Inneren von Gerichten wie Fleischspeisen oder Aufläufen kontrolliert. Wird eine vorher definierte Temperatur erreicht, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Danach übernimmt die Warmhaltefunktion, bis das Essen serviert wird. Einstell-Hilfen oder das Speichern von eigenen Programmen können die Handhabung noch weiter vereinfachen. Für Sicherheit sorgen Funktionen wie eine automatische Sicherheitsabschaltung sowie eine Kindersicherung.

Weitere Informationen rund um die verschiedenen Funktionen von Backöfen finden sich auf der Homepage der Initiative HAUSGERÄTE+: www.hausgeraete-plus.de

Pressekontakt:

becker döring communication · Tanja Heinrichs
Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29
t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication · Tanja Heinrichs

Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-16 · Fax +49 69 4305214-29

t.heinrichs@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com