

## **PRESSEINFORMATION**

### **Mit Volldampf zur Kaufentscheidung Neue Checkliste „Dampfgarer“ von HAUSGERÄTE+**

Kochen und Backen sind mehr als eine Genussfrage: Die schonende Zubereitung von Lebensmitteln ist für viele Verbraucher besonders wichtig. Der Dampfgarer ermöglicht eine gesunde und fettarme Ernährung und ist eine ideale Ergänzung zu Kochfeld und Backofen, auch außerhalb von Profi-Küchen. Die Lebensmittel werden schonend im Wasserdampf gegart, was Vitamine und wertvolle Mineralien ebenso erhält wie den Eigengeschmack und die Farbe. Gemüse bleibt schön knackig und bissfest, Fisch und Fleisch wird saftig und zart. Doch der Dampfgarer kann noch mehr: „Die meisten Modelle sind auch geeignet für das Erwärmen von Speisen vom Vortag oder Fertigprodukten, für schonendes Auftauen, das Einkochen von Lebensmitteln in Einmachgläsern oder zum Auskochen von Babyflaschen“, so Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. Da keine Aromen übertragen werden, können süße und herzhaftere Speisen auf bis zu drei Ebenen sogar gleichzeitig gegart werden. Claudia Oberascher ergänzt: „Die einfache Handhabung der Geräte erleichtert die Zubereitung der Lebensmittel und garantiert perfekte Ergebnisse.“

Da die Produktvielfalt auf dem Markt recht groß ist, fällt die Auswahl des richtigen Gerätemodells nicht immer leicht. Auf die individuellen Bedürfnisse und Gegebenheiten kommt es an, denn die Ausstattungsmerkmale wie Größe, Funktionsumfang bis hin zu komfortablen Extras und Reinigungsfunktionen müssen zum Küchenalltag passen. Wer sich für einen Dampfgarer interessiert, findet alle wichtigen Punkte für die Kaufentscheidung in der neuen Checkliste „Dampfgarer“ der Initiative HAUSGERÄTE+. Sie kann auf [www.hausgeraete-plus.de](http://www.hausgeraete-plus.de) kostenlos heruntergeladen werden.

#### **Solo- oder Kombidampfgarer**

Dampfgarer sind von allen namhaften Herstellern erhältlich, beispielsweise als Einbau-Solo- oder Kombi-Dampfgarer, Dampfgareinsätze für den Backofen, Standgeräte oder Unterbaugeräte. Die richtige Ausführung findet, wer die Einsatzmöglichkeiten, die eigenen Kochgewohnheiten sowie die Einbau- und Installationssituation genau analysiert. Neben reinen Solo-Dampfgargeräten erfreuen sich die vielseitigen Kombi-

Dampfgarer, auch Dampf-Backofen genannt, großer Beliebtheit. Mit diesen Einbau-Backöfen mit integriertem Dampfgar-System ist Profi-Garen auch in der heimischen Küche auf nur 60 Zentimetern Breite möglich. Kombi-Dampfgarer sind wahre Multifunktionsgeräte: Dampfgaren, Umluft, Ober- und Unterhitze sowie Grill gehören zu ihren Leistungen. Mit diesen Modellen lässt sich das Dampfgaren ideal mit einer trockenen Beheizungsart kombinieren. Dieses Intervall-Garen ist fürs Braten und Backen die beste Wahl. Durch die Kombination aus trockener und feuchter Hitze bleibt beispielsweise Fleisch schön saftig und das Brot innen locker, während außen eine goldbraune Kruste entsteht.

### **Beim Kauf auf Komfort und Extras achten**

In der Checkliste „Dampfgarer“ von HAUSGERÄTE+ sind auch die zahlreichen Zusatzfunktionen, komfortablen Extras und umfangreiches Zubehör aufgeführt, mit denen moderne Dampfgarer zum Teil ausgestattet sind. Zeitschaltautomatiken wie Menügaren, Einstell-Hilfen oder das Speichern von eigenen Programmen können die Handhabung noch weiter vereinfachen. Für entspannte Nerven sorgen Funktionen wie eine automatische Sicherheitsabschaltung, eine Temperatur-Rückkühlung am Ende des Garvorgangs oder eine Kindersicherung. Ebenso gibt es Modelle, die bei der Reinigung und Pflege mehr zu bieten haben. Besonders praktisch sind automatische Entkalkungsprogramme und spülmaschinenfestes Zubehör.

Die Checkliste „Dampfgarer“ sowie weitere Checklisten zu anderen Hausgeräten und ein Online-Geräteberater von HAUSGERÄTE+ stehen unter [www.hausgeraete-plus.de](http://www.hausgeraete-plus.de) zur Verfügung.

### **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](http://www.hausgeraete-plus.de) bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

#### Pressekontakt:

becker döring communication  
Anja Becker / Tanja Göbel  
Fon 069-4305214-16  
[t.goebel@beckerdoering.com](mailto:t.goebel@beckerdoering.com)