

PRESSEINFORMATION

Kochen und Backen 2.0

Von smarterer Technik in der Küche profitieren

Das Thema Geräte-Vernetzung ist derzeit in aller Munde und ein Trend, dem sich kaum ein Hersteller entzieht. Auch im Küchenbereich werden Backofen, Kochfeld und Co. immer smarter. „Allerdings kennen viele Verbraucher noch gar nicht die Vorteile, die ihnen die intelligente Küchenausstattung bieten kann“, so Reinhild Portmann von der Initiative HAUSGERÄTE+. Die Geräte bringen mehr Komfort in unseren Alltag und vereinen innovative Technik mit Benutzerfreundlichkeit. Zusätzlich erleichtern sie den Kochvorgang und können sogar für Rezeptinspirationen und Abwechslung auf dem Esstisch sorgen. Die Initiative HAUSGERÄTE+ stellt die neuesten Entwicklungen im Bereich der Küche vor.

Leichtere Bedienung mit Sensoren

Moderne Induktionskochfelder bieten den Anwendern deutlich mehr Flexibilität als das klassische Keramikfeld. So lassen sich bei einigen Modellen beispielsweise zwei Einzelzonen zu einer großen runden oder eckigen Zone zusammenschalten oder erlauben es, das Kochgeschirr auf jeder beliebigen Stelle auf dem Kochfeld zu verwenden. Größe und Position von Pfanne oder Topf werden automatisch erkannt und zahlreiche kleine Induktionsspulen schließen sich zu der benötigten Leistungszone zusammen. Ein Mehr an Komfort bieten Temperatursensoren im Kochfeld. Diese sorgen mit voreingestellten Stufen immer für die richtige Temperatur im Kochgeschirr. Ist die gewünschte Bratstufe erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Brat- und Kochgut kann in die Pfanne oder den Topf gegeben werden; ein weiteres Nachregeln der Temperatur entfällt.

Für frische Luft in der Küche sorgen Dunstabzugshauben. Besonders effizient arbeiten sie mit Sensoren, die die Gebläseleistung automatisch dem Bedarf anpassen: Je nach Intensität der Kochwrasen stellen sie die nötige Betriebsstufe selbstständig ein. Einige Modelle kommunizieren auch direkt über Bluetooth mit dem Kochfeld oder sind per Funk mit diesem vernetzt und regulieren sich entsprechend den Einstellungen der Kochzonen. „So wird nie mehr Energie als nötig verbraucht und der Nutzer muss sich nicht mehr um das manuelle Einstellen der Gebläseleistung kümmern“, weiß Reinhild Portmann. Während die Küche also optimal von Fett und Gerüchen befreit wird, kann sich der Nutzer voll und ganz aufs Kochen konzentrieren.

Alles im Blick, alles unter Kontrolle

Viele moderne Backöfen lassen sich besonders einfach und komfortabel über Touchdisplays bedienen. Auf diesen hat der Nutzer beispielsweise die Restzeit und den aktuellen Status des Garvorgangs im Blick. Automatikprogramme erleichtern das Braten, Backen und Garen zusätzlich: Über das Display wählt der Nutzer einfach aus, was er zubereiten möchte – beispielsweise Fleisch, Brot oder Kuchen – die Betriebsart, Temperatur und Dauer regelt der Backofen dann ganz automatisch. Einige Modelle sind zudem mit einem integrierten Kerntemperaturfühler ausgestattet, der direkt in das Fleisch oder den Fisch gesteckt wird. Sobald der individuell gewählte Garpunkt erreicht ist, schaltet sich der Ofen ab.

Geräte-App bieten Zusatznutzen

Noch einen Schritt weiter geht die Vernetzung der Hausgeräte via App mit Smartphone oder Tablet. Damit lassen sich die Geräte nicht nur bequem vom Sofa oder sogar von unterwegs aus kontrollieren, die Nutzer können praktische Tipps wie Hinweise zur Bedienung und Gerätepflege darüber abrufen. Im Störfall verkürzt sich der Weg zum Kundendienst, mit nur wenigen Klicks lässt sich der Kontakt mobil herstellen. Auf Wunsch des Nutzers kann dem Techniker ein Fernzugriff ermöglicht werden, wodurch der Störungsgrund schnell erkannt und eventuell sogar direkt beseitigt werden kann. Praktisch ist auch der Zugriff auf Rezeptdatenbanken via Geräte-App. Wählt der Nutzer ein Rezept aus, kann er dieses direkt an den Backofen oder Dampfgarer senden, der dann Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit automatisch regelt. Per Push-Nachricht wird der Nutzer über das Ende des Garvorgangs informiert.

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
Irene Walker / Tanja Heinrichs
Fon 069-4305214-13
i.walker@beckerdoering.com

Initiative HAUSGERÄTE+
Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin
Fon 030-300199-1378
Fax 030-300199-4390
www.hausgeraete-plus.de