Küchentrends

Smarte Features zur Unterstützung

Bei ihren neuen Einbaugeräten legen die Konsumenten gesteigerten Wert auf Energieeffizienz und Unterstützung im Alltag, beispielsweise durch smarte Features und einen erhöhten Komfort, wie ihn innovative Technologien und neue pflegeleichte Oberflächen bieten.

„Ressourceneffizienz hat hohe Priorität bei der Wahl eines neuen Einbaugerätes“, erklärt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). „Gefolgt von smarten und komfortablen Features, die die Lebensqualität im Alltag verbessern oder noch mehr steigern.“ Die erste Wahl hierbei sind Einbaugeräte in den jeweils besten Energieeffizienzklassen. Das gilt insbesondere für die nonstop laufenden Kühlgeräte. Da macht es einen deutlichen Unterschied bei der jährlichen Stromrechnung, in welche Energieeffizienzklasse die Neuanschaffung eingestuft ist. Am besten in A, B oder C.



Schlichtes Design: Diese 90 Zentimeter breite Wandhaube fügt sich in viele Küchenambientes ein. Werkfotos: AMK

Mithilfe neuester professioneller Technik - zum Beispiel Frischeschubladen mit optimaler Temperatur und aktiver Befeuchtung - bleiben Obst, Gemüse und Salat bis zu fünfmal länger knackig frisch. Gleichfalls perfekte Lagerbedingungen gibt es für Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Milch- und Wurstwaren, damit sie in ihrem eigenen Frischesafe ebenfalls länger appetitlich und frisch bleiben.

Wie Kühlen und Gefrieren auf ganz hohem Niveau geht, zeigen neue Modelle, die neben modernster Kühltechnologie und intelligenten Funktionen mit einer luxuriösen Innenausstattung aufwarten. Beim Öffnen der Türen geben sie ihr exklusives Inneres preis, bei dem jedes Detail sorgfältig geplant wurde: elegante perlfarbene Oberflächen im Zusammenspiel mit eloxiertem Aluminium und Glas und ein Beleuchtungskonzept, das mit seinem weichen Licht die natürlichen Farben der Lebensmittel unterstreicht. Hinzu kommen Funktionen wie z. B. NoFrost-, Hygiene- und Silent-Technologien – für einen komfortablen sowie nahezu geräuschlosen Betrieb. Der Gefrierbereich lässt sich über ein elegantes Touchdisplay aus Glas im Nu in einen zusätzlichen Kühlbereich verwandeln, wenn größere Mengen an frischen Lebensmitteln gelagert werden sollen.



Passend zu den matten Möbeloberflächen gibt es jetzt Kochfelder mit einer matten, tiefschwarzen Oberfläche, auf der Fingerabdrücke und Kratzer deutlich weniger sichtbar sind.

Gekocht wird auf einem energieeffizienten Induktionskochfeld. Die neuesten Designmodelle beeindrucken nicht nur mit einer hohen Performance, Konnektivität und zahlreichen assistierenden Funktionen, die beispielsweise ein Überkochen oder Anbrennen der Lebensmittel verhindern. Ein besonderes Highlight sind ihre neuen beschichteten Oberflächen, die den Trend zu matten Möbelfronten aufgreifen. Ihre hochwertige Glaskeramik in samtigem Tiefschwarz wirkt edel und verleiht ihnen eine moderne, ruhige Ausstrahlung. Zudem sind sie angenehm pflegeleicht. Auch Fingerabdrücke und Kratzer sind dadurch weniger sichtbar. Die neue Beschichtung wird übrigens in einem umweltverträglichen Prozess aufgebracht. Ein weiteres Plus: die brillante Darstellung der Bedienanzeigen, die durch das dunkle Material hell, klar und farbecht wirken.

Maximale Leistung und (Energie-)Effizienz. Minimale Geräusche durch einen Motor der neuesten Generation. Konnektivität und Sprachsteuerung. Dazu ein elegantes, formschönes und minimalistisches Design - so präsentieren sich die neuen Kopffreihauben. Zudem bringen sie eine hohe Funktionalität in die Küche. Bei Verbindung mit einem geeigneten Induktionskochfeld via Bluetooth passt sich ihre Absaugleistung automatisch an die gewählte Kochstufe an.

WLAN-fähige Modelle lassen sich per Smartphone und App aus der Ferne ein- und ausschalten. Darüber hinaus kann ihre Lüfterleistung reguliert und die gewünschte Lichtintensität der integrierten LED-Beleuchtung remote eingestellt werden.

Sechs Röststufen

Ein Toaster gehört in den meisten Haushalten zur festen Küchenausstattung und ist gerade für Frühstücksfans ein Must-have. Das neue Modell eines Küchengeräteherstellers aus dem Sauerland ist ein hochwertig verarbeiteter Langschlitz-Toaster für bis zu vier Scheiben mit zusätzlichem, abnehmbarem Brötchenaufsatz und eignet sich besonders für Familien, die mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag starten wollen. Bei der Bedienung punktet der Toaster mit sechs Röststufen, die dank der vier einzelnen Heizelemente sowie der Brotscheibenzentrierung jedes Brot gleichmäßig rösten. Das Gerät verfügt zudem über eine Auftau- und Warmhaltefunktion. Zusätzliches Goodie ist die Soft-Lift-Funktion, mit der die Brotscheiben nach dem Toastvorgang sanft nach oben fahren, was die Brotentnahme erleichtert.



Der Toaster verfügt über einen abnehmbaren Brötchenaufsatz. Werrkfoto: Graef

Kräutermix



Egal ob südländische Genusswelt oder gesunde Ernährung: Frische Kräuter dürfen dabei nicht fehlen. Dieser neue Übertopf bringt die grüne Vielfalt der Natur in die Küche. Ein Kräutermix ziert die schlichte Topfform, während zum Beispiel Basilikum- und Rosmarinsträucher ihren mediterranen Duft verströmen. Kräuterbegeisterte platzieren den Kräutertopf gerne griffbereit neben Schalen mit farbenfrohem Obst oder Gemüse wie Paprika und Tomaten. Beim Blick darauf entstehen sofort Bilder im Kopf vom klassischen Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum oder einem leichten Pastagericht mit Tomaten-Kräutersauce. Werkfoto: Scheurich

Grillkörbe

Grillen, wann immer man möchte, unabhängig von Wetter und Jahreszeit - das ermöglicht ein Hersteller mit seinem innovativen Zubehör für den Backofen.

Das spülmaschinenfeste Zubehör macht das Wenden von Grillgut zum Kinderspiel und minimiert gleichzeitig das Risiko von Verbrennungen oder Fettspritzern. Es besteht aus zwei separaten Grillkörben, die jeweils Platz für bis zu sechs klassische Burger bieten.



Dank des inkludierten Griffs und der speziellen Form des Korbes lässt sich das Grillgut ohne zusätzliche Hilfsmittel mühelos und einfach wenden. Werkfoto: Bauknecht

Mehr Flexibilität und Komfort

Ob frische Zutaten für den Kochabend oder kühle Getränke für Gäste: Dieser neue Unterbau-Kühschrank bringt Flexibilität und Komfort in die Küche.

Zwei großzügige Schubladen mit individuell regelbaren Temperaturzonen sorgen für eine übersichtliche Lagerung direkt neben dem Kochfeld. Die kompakte sowie vielseitige Kühlmöglichkeit soll sich ideal als Kellerfach, Getränkekühlung oder Ergänzung zum Hauptkühlschrank eignen.

Die zwei getrennten Schubladen können flexibel auf Temperaturen zwischen null und 14 Grad eingestellt werden. So ist es möglich, in dem unteren Fach Getränke nahe null Grad zu kühlen, während Gemüse darüber bei rund 14 Grad frisch gehalten wird. Besonders für Haushalte ohne Keller bietet das Gerät eine praktische Lösung, um Vorräte wie Kartoffeln, mediterranes Gemüse oder Zitrusfrüchte übersichtlich zu lagern.

Mit einer Nischenhöhe von 86 bis 92 Zentimeter möchte sich der Unterbau-Kühlschrank nahtlos in bestehende Küchenkonzepte einfügen, idealerweise in der Nähe des Kochfeldes. So lassen sich frische Zutaten beim Kochen schnell entnehmen und verarbeiten - ganz ohne Umwege zum Hauptkühlschrank. Auch als zusätzlicher Stauraum für häufig benötigte Produkte oder als separater Getränkekühlschrank für Feiern ist das Gerät komfortabel einsetzbar.

Die Steuerung der Kühlschubladen erfolgt komfortabel über das Display „FreshTouch“. Damit lässt sich die Temperatur mit nur einem Fingertipp intuitiv einstellen. Die Steuerung ist auch über eine App möglich.



Ob Kartoffeln, Zucchini oder Zitronen, der Unterbau-Kühlschrank eignet sich als modernes Kellerfach. Werkfoto: Miele

Herstellernachweise: **Smarte:** Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK), Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Tel.: 0621/8506100; **Grillkörbe:** Bauknecht Hausgeräte GmbH, Industriestr. 48, 70565 Stuttgart, Tel.: 0711/81071-0; **Mehr:** Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Str. 29, 33332 Gütersloh, Tel.: 05241/89-0; **Sechs:** Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg, Tel.: 02932/97030; **Kräutermix:** Scheurich GmbH & Co. KG, Gottlieb-Wagner-Str., 63924 Kleinheubach/Main, Tel.: 09371/507-0;

Redaktionelle Bearbeitung: AST