



Kochen macht Spaß

Gabriele Lindermann

Modernste Technik sorgt für vielfache Erfolgserlebnisse beim Kochen, Backen, Braten. Vom sensorgesteuerten Kochfeld bis zum vollautomatischen Backofen spannt sich der Bogen.

Der Einsatz anspruchsvollster Elektronik und Sensortechnologie hat Elektroherde, Backöfen und autarke Kochfelder zu Erfolgsgaranten gemacht. Mit allen nur denkbaren technischen Raffinessen ausgestattet, bieten sie alles, was sich anspruchsvolle und auch weniger geübte Köche für ihre Arbeit in der Küche wünschen.

Die Geräte vereinfachen bzw. übernehmen Routinearbeiten und erhöhen damit gleichzeitig die Sicherheit. Ihre Handhabung ist äußerst unkompliziert. Dank exakter Temperaturregelung arbeiten sie besonders energieeffizient. Auch die Reinigung und Pflege der Geräte nach getaner Arbeit wird zum Kinderspiel.

Verbraucherwünsche erfüllen

Ergebnisse einer Bauknecht Studie zeigen, dass die Küche in den Mittelpunkt des Lebens rückt und Kochen die angenehmste Tätigkeit im Haushalt ist. Idealerweise wünschen sich die Verbraucher dabei viel Komfort, der aber nicht auf Kosten der Umwelt gehen darf. Für rund 80 Prozent der Verbraucher ist Komfort nämlich genauso wichtig wie Nachhaltigkeit, wenn sie sich für ein neues Haushaltsgerät entscheiden.

Die Kombination aus Komfort und Umweltschutz nimmt einen immer höheren Stellenwert ein: Für die Hälfte aller Befragten bedeutet ein komfortables Zu-

hause, die besten Lösungen/ Technologien zum Schutz der Umwelt für ein »grünes Haus« einzusetzen. Allerdings haben erst 37 Prozent der deutschen Verbraucher alte Hausgeräte durch neue mit niedrigerem Energieverbrauch ausgetauscht, wenn die alten Geräte noch funktionierten. Neben den Erwartungen der Verbraucher, dass die Geräte durch ihre Funktion für mehr Komfort im Haushalt sorgen, sollen sie vor allem leicht zu reinigen sein. Besonders deutlich wurde dies in der Produktgruppe der Kühlgeräte und Backöfen. Schön finden die Verbraucher auch Backöfen, die nicht vorgeheizt werden müssen und deren Front bei der Benutzung kühl bleibt.

Rahmenlose Kochfelder zum flächenbündigen Einbau in die Arbeitsplatte, fließende Übergänge zwischen Domino-Kochfeldern, vor allem aber die perfekt auf alle anderen Neff Hausgeräte abgestimmte Designsprache eröffnen nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten in der Küche. Die neueste Version der magnetischen Einknopfbedienungs – der optimierte TwistPad – präsentiert sich besonders benutzerfreundlich: Man hat sämtliche Kochzonen mit nur einem Knopf im Griff. Durch einfaches Antippen des flachen Edelstahl-Knebels in Richtung der gewünschten Kochzone wird diese angesteuert. Ein kleiner Dreh bestätigt die Auswahl und regelt die exakte Leistungsstufe in Sekundenschnelle. Da der TwistPad nur mit einem Magnet fixiert ist, kann er zur Reinigung abgenommen werden. Bei jedem längeren Entfernen schalten sich automatisch alle noch aktiven Kochzonen aus – das macht die komfortable Einhandbedienung zur perfekten Kindersicherung.



Für noch mehr Übersicht und Präzision

AEG erweitert seine Induktions-Kochfelder-Reihe um die beiden 80 bzw. 60 Zentimeter breiten Induktions-Kochfelder HK 884400 X-G und HK 683320 X-G. Ihre besonderen Ausstattungsmerkmale sind das innovative MaxiSight-Bedienkonzept, ein mehrfarbiges TFT-Display inklusive Kochzonenansteuerung und Slider-Touchpanel. Informationen zu einzelnen Programmen, die bislang nur in der Bedienungsanleitung standen, können jetzt vom Bildschirm abgelesen werden. Dieser ist beim 80 Zentimeter breiten HK 884400 zentral, beim etwas schmaleren HK 683320 X-G im vorderen rechten Bereich angebracht. Ein Öko-Timer deaktiviert schon vor Ablauf der eingestellten Zeit die Kochzone und arbeitet mit der Restwärme weiter. Die Power-Funktion ermöglicht extrem schnelles Erhitzen großer Mengen Flüssigkeit, wie beispielsweise einen Liter kaltes Wasser in nur zwei Minuten.

Sich einfach bekochen lassen

Der neue Siemens kochSensor plus hält automatisch eine von fünf vordefinierten Hitzeeinstellungen: 70, 90, 100, 120 oder 170 °C. Vom Auftauen bis zum Frittieren sind damit die häufigsten Anwendungen abgedeckt. Der kochSensor plus misst die Temperatur im Topf und hält sie mit einer Genauigkeit von +/-1,5° C auf Wunschniveau. Noch leichter geht es mit den neun Automatikprogrammen. Hier wird einfach ausgewählt, was heute auf dem Speiseplan steht. Dabei setzt das System nur so viel Energie ein, wie unbedingt nötig, um die Temperatur zu halten. Lebensmittel werden schonend gekocht, Nährstoffe bleiben weit möglichst erhalten. Und natürlich bewegt sich auch der Stromverbrauch auf Minimalniveau, insbesondere weil die Kochsensorik es erlaubt, den Deckel durchgängig geschlossen zu halten. Sensorkochen bedeutet Kochen mit Temperatureinstellung statt mit Leistungsstufen. Auf der touchSlider Skala wird ein bestimmter Bereich angewählt. Sehr ähnlich arbeitet der bratSensor plus. Mit vier Temperaturbereichen ermöglicht er alle Zubereitungsarten und sorgt dafür, dass die Temperatur energieeffizient konstant bleibt.



Neues Kochvergnügen

Mit den drei Produktlinien Kult, Kosmos und Komfort stellt Bauknecht eine neue Reihe von Einbau-Backöfen vor. Die Kombinationsmöglichkeiten mit den neuen Einbau-Mikrowellen und Einbau-Dampfgarern machen die Bauknecht Einbau-Backöfen zum perfekten Ausgangspunkt für eine individuelle Küchenplanung. Die Geräte haben einen deutlich vergrößerten Innenraum. Bei einem Volumen von 67 Litern ist es bequem möglich, Gerichte auf drei Ebenen gleichzeitig zuzubereiten, ohne dass sich Gerüche und Aromen übertragen. Diese und weitere Funktionen werden über eine intuitive Benutzerführung mit »CleverCook« Grafikdisplay gesteuert. Ressourcen schonendes Garen geschieht in allen Backöfen der Kult- und Kosmos-Produktlinie über die Funktion »Ohne Vorheizen« – durch ein neues Heizkonzept mit optimierter Luftzirkulation ist häufig kein Vortemperieren mehr nötig. Das spart bis zu 20 Prozent Energie und bis zu 26 Prozent Zubereitungszeit.



Bauknecht

Neuartiges Bedienkonzept

Damit sich Hobbyköche auf das Wesentliche konzentrieren können, gibt es von Miele jetzt neue HiLight-Kochfelder (Elektrokochfelder mit Strahlungsheizkörpern), deren Bedienung intuitiv und selbsterklärend ist. Auffällig ist bei den neuen Modellen die übersichtliche Anordnung der Bedienelemente auf der Glaskeramikfläche. Vor dem ersten Kochvergnügen steht die Entscheidung, ob es ein Gerät mit »Direktanwahl« oder »Komfort Direktanwahl« sein soll. Bei der Direktanwahl wird der Sensor für die gewünschte Kochzone betätigt. Die Anwahl ist intuitiv, weil die Zuordnung der Sensoren zur jeweiligen Kochzone logisch ist. Auf dem aufgedruckten Zahlenstrang muss dann nur noch die gewünschte Leistungsstufe zwischen 1 und 9 direkt angetippt werden. Bei Modellen mit Komfort Direktanwahl ist jeder Kochzone ein separater Zahlenstrang zugeordnet. Sie arbeiten mit zwei Helligkeitsstufen. Ist das Kochfeld außer Betrieb, heben sich nur die aufgedruckten Symbole für Ein-/Aus und Verriegelung von der schwarzen Glaskeramikfläche ab. Das Hinterleuchten der Sensorflächen erleichtert beim Kochen den Überblick. Bei allen Geräten gehören Zusatzfunktionen wie Stop&Go, Kurzzeitwecker und Timer mit Abschaltautomatik zur Ausstattung. Eine Fehlerüberwachung schaltet das Kochfeld aus, wenn Übergekochtes oder andere Gegenstände auf das Bedienfeld gelangen. Inbetriebnahmesperre und Verriegelungsfunktion unterbinden den Zugang bzw. verhindern Leistungsverstellungen durch Kinderhände.



Miele

Reichhaltige Modellvielfalt

Bosch hat jetzt einen »Europa-Backofen« im Programm. Sein AutoPilot 85 bereitet die beliebtesten Rezepte aus Europa zu. 13 Beheizungsarten sorgen dafür, dass alles in der richtigen Temperatur gart: vom saftigen Hydrobacken für Brot&Co. über die extraheiße Intensivhitze, Pizzastufe, Umluftgrill und 3D-HeißluftPlus bis hin zum schonenden Sanftgaren von Fleisch und Fisch. Seine Programmatematik ist leicht zu bedienen. 30 Sprachen spricht sein übersichtliches Klartext-Display, und wer zusätzliche Unterstützung braucht, ruft die Einstellungsempfehlungen der Bosch Testköche ab. Zur intuitiv leichten Bedienung trägt nicht zuletzt das klare Design mit den roten Akzenten von Display und Drehwähler bei. Bosch stellt den Europa-Backofen in zwölf verschiedenen Varianten und mit umfangreichem Sonderzubehör vor. Es reicht vom Dampfgarer-Einsatz über das zweiteilige Grillblech, den Metallbräter, die Pizzaform und den Backstein bis hin zum 3-fach-Teleskop-Vollauszug. Bereits in jedem Europa-Set enthalten sind ein Allround-Glasbräter sowie ein handlicher Ordner mit internationalen Rezepten.



Bosch



Gorenje

In edlem Schwarz

Die drei neuen Gorenje Elektro-Induktions-Kochfelder IT 742 AXC und IT 642 AXC zeigen sich in edlem, schwarzem Design mit einer Bräterzone und drei unterschiedlichen Kochzonen. Sie sind seitlich mit einem Edelstahlrahmen sowie frontseitig mit Facettenglasschliff versehen. Dank innovativer Power-Boost-Funktion und Power-Ankochautomatik stehen im Vergleich zu herkömmlichen, elektrischen Kochstellen rund 50 Prozent mehr Leistung zur Verfügung. Eine äußerst schnelle Erwärmung und Abkühlung des Kochfeldes spart sowohl Energie als auch Zeit, da sich die Zubereitungszeit des Kochgutes signifikant verringert. Die automatische Topferkennung stellt optimale Kochergebnisse bei minimalem Energieverbrauch sicher. Überhitzungsschutz, Timerfunktion sowie Kindersicherung und Sicherheitsabschaltfunktion zählen zu den weiteren Ausstattungsmerkmalen.



Haartrockner HT 0110

PROMOTION

SEVERIN HairCare:

Haarpflege mit Programm

SEVERIN HairCare ist ein vollständig neues Sortiment im Bereich der Haarpflege: frisch, jung, innovativ und professionell. Zusammen mit Profifriseurinnen und Styling-Expertin Janina hat SEVERIN ein umfassendes Programm ins Leben gerufen, das jede Traumfrisur in greifbare Nähe rücken lässt. Janina war im vergangenen Jahr Finalistin bei »Germany's next Topmodel«. Sie ist aber nicht nur Model, sondern auch gelernte Haarstylistin. Der Haartrockner HT 0110 wird allen Anforderungen gerecht. Sein Herzstück ist ein kräftiger und leistungsstarker AC-Motor, der sich vor allem durch seine Langlebigkeit auszeichnet. Die IONIC-Funktion verstärkt die Wirkung von Haarpflegeprodukten und reduziert die statische Aufladung des Haares. Das Haar lässt sich schneller und schonender trocknen, es weist mehr Sprungkraft, Glanz und ein vitaleres Aussehen auf. Optimal unterstützt wird die IONIC-Wirkung durch das

keramikbeschichtete Luftaustrittsgitter. Wer meint, ein Haarglätter glättet nur Haare, wird von den Produkten der SEVERIN HairCare-Linie eines Besseren belehrt. Der Haarglätter HC 0610 bietet trendige Stylingmöglichkeiten für jeden Haartyp. Er bringt unter anderem Volumen auch in von Natur aus glattes Haar. Die verschiedenen Stylings lassen sich mit traumwandlerischer Sicherheit vollbringen. Denn der Haarglätter von SEVERIN HairCare ist mit allem ausgestattet, was ein modernes Gerät braucht, um einfach und zugleich haarschonend zum Einsatz zu kommen: Zunächst liegt der Haarglätter dank seines ergonomischen Designs gut in der Hand. Das LCD-Display zeigt jederzeit die individuell gewählte Temperatur an. Seine langlebigen und massiven Keramikplatten gewährleisten eine perfekte Temperaturverteilung und ein sanftes Styling.

Haarglätter HC 0610



KONTAKTDATEN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon: 02933 / 982-0
Telefax: 02933 / 982 - 333
Internet:
www.severin-haircare.de
E-Mail: information@severin.de