

Bauknecht A+++ Gefrierschrank mit ShockFreeze-Funktion

Schonender Einfrieren: Bauknecht bringt Profi-Technologie in deutsche Haushalte

Mai 2013: Der neue Bauknecht A+++ ShockFreeze Gefrierschrank GKN 3283 A3+ SHOCK ermöglicht Verbrauchern erstmals Einfrieren auf professionellem Niveau: In seinem speziellen ShockFreeze-Fach können Lebensmittel dreimal schneller* und dadurch besonders schonend eingefroren werden. Das außerordentlich energieeffiziente A+++ Gerät garantiert mit 335 Litern Fassungsvermögen perfekte Konservierung großer Mengen an Lebensmitteln. Und lästiges Abtauen entfällt, da Vereisungen im Gefrierraum dank NoFrost erst gar nicht entstehen können.



ShockFreeze-Funktion
im neuen Bauknecht
A+++ Gefrierschrank

Einfrieren wie ein Sternekoch

In Küchen von Sterneköchen hat das Schockfrostn schon lange Einzug gehalten. Denn Qualität und Geschmack von Lebensmitteln werden umso besser bewahrt, je kürzer der Gefriervorgang dauert: Die Zellflüssigkeit bildet beim schnellen Abkühlen nur sehr kleine Eiskristalle. So werden die Zellwände nicht zerstört und Geschmack, Vitamine, Farbe und Saftigkeit des Gefrieguts bleiben optimal erhalten. Nach dem Auftauen sehen die Lebensmittel nicht nur aus wie frisch vom Markt sondern schmecken auch

so. „Schockfrosten ist eine wegweisende Technologie, die Konsumenten bislang mit den Gefriergeräten von Sterneköchen verbinden. Mit dem neuen Bauknecht A+++ ShockFreeze Gefrierschrank kann nun jeder diese Profi-Technik in sein Zuhause bringen und die Qualität seiner Lebensmittel perfekt konservieren“, erklärt Jaroslaw Bartnik, Produktgruppenleiter Kühlgeräte bei Bauknecht. In dem speziellen Fach des Gefrierschranks wird, bei Aktivierung der ShockFreeze Funktion, die Temperatur rapide für vier Stunden auf -23°C gesenkt. Lebensmittel werden so dreimal schneller* eingefroren. Tests der unabhängigen SLG Prüf- und Zertifizierungs GmbH haben ergeben, dass durch Schockfrosten Lebensmittel nach dem Auftauen nicht nur frischer aussehen und schmecken, sondern auch nährstoffreicher sind, als wenn dasselbe Produkt normal eingefroren wurde. Beispielsweise verliert ein aufgetautes Schweinekotelett beim Braten 24 Prozent weniger Wasser und bleibt dadurch viel saftiger, Tomaten bewahren ihre Farbe 30 Prozent besser und in Lachs bleibt 31 Prozent mehr Vitamin E erhalten.*



Schockfrosten schützt Zellstruktur und damit Qualität des Gefrierguts

Mehr Platz, weniger Verschwendung

Jeder Deutsche wirft pro Jahr durchschnittlich 81,6 kg Lebensmittel in den Müll**, obwohl vieles davon bei richtiger Lagerung noch hätte gegessen werden können. Der Bauknecht ShockFreeze Gefrierschrank gibt den Verbrauchern das gute Gefühl, Lebensmittel jederzeit einfrieren zu können, ohne dass sie dadurch Geschmacks- oder Qualitätsverluste befürchten müssen. Mit außerordentlichen 335 Litern Fassungsvermögen in der größten verfügbaren Modellversion bietet der 70cm breite Gefrierschrank besonders hohe Flexibilität, Lebensmittel zu konservieren statt sie zu entsorgen. Mit seiner Energieeffizienzklasse A+++ spart der neue Bauknecht ShockFreeze Gefrierschrank dabei bis zu 50 Prozent*** der benötigten Energie – eine große Entlastung für Umwelt und Geldbeutel.



Ausgezeichnetes LUMiQ-Design als Inspirationsquelle

Beim neuen A+++ ShockFreeze Gefrierschrank begeistern nicht nur die inneren Werte: Sein Design ist inspiriert von den „red dot“ prämierten LUMiQ-Kühlgeräten von Bauknecht: Geradlinige, klare und schnörkellose Form in Kombination mit einem komfortablen Touchdisplay verleihen dem Gefrierschrank einen modernen Look, geprägt von kühler Eleganz.

Begeistert vom GKN 3283 A+++ SHOCK war in diesem Jahr auch die Jury des Plus X Design Awards, die den neuen XXL-Freezer von Bauknecht als besten Gefrierschrank des Jahres 2013 sowie mit dem Preis für High Quality, Design, Bedienkomfort, Funktionalität und Ökologie auszeichnete.



* Im Vergleich zu einem normalen Gefrierschrank ohne ShockFreeze Funktion (Tests durchgeführt von SLG bezüglich Vitamingehalt, Gewicht und Farbe der Lebensmittel)

** Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

*** Im Vergleich zum durchschnittlichen Energieverbrauch eines vergleichbaren Geräts der Energieeffizienzklasse A+

Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Europe, Mittlerer Osten & Afrika (EMEA)

Die 1919 gegründete Bauknecht Hausgeräte GmbH entwickelt, fertigt und vertreibt Hausgeräte rund um die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Seit 1991 ist Bauknecht Teil von Whirlpool EMEA. Whirlpool EMEA ist – mit 10.400 Mitarbeitern und Vertriebsbüros in mehr als 30 europäischen Ländern und Produktionsstätten in sieben dieser Länder – eine hundertprozentige Tochter der Whirlpool Corporation. Mit einem Jahresumsatz von 18,1 Milliarden US-Dollar, 68.000 Mitarbeitern und 65 Produktions- und Technologieforschungszentren weltweit ist die Whirlpool Corporation der weltweit führende Hersteller und Anbieter von Haushaltsgeräten. Das Unternehmen mit Sitz in Benton Harbor, Michigan, USA, vertreibt seine Produkte unter den Markennamen Whirlpool, Maytag, KitchenAid, Jenn-Air, Amana, Brastemp, Bauknecht und anderen großen Markennamen in fast jedem Land rund um den Globus. Die europäische Zentrale befindet sich in Comerio (VA), Italien. Weitere Informationen zum Unternehmen: www.whirlpoolcorp.com sowie unter www.bauknecht.com

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Triebener
Bauknecht Hausgeräte GmbH
Tel. 0711-81071-1271
kerstin_triebener@whirlpool.com
www.bauknecht.de

André Pechmann / Nadine Agostini
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-180
bauknecht@emanatepr.com