

Bis zu 50 Prozent Energie- und Zeitersparnis durch Induktionsbackofen*

Induktionstechnologie jetzt erstmals auch im Ofen: Bauknecht präsentiert ersten Induktionsbackofen im Markt

Januar 2013: Bauknecht revolutioniert mit Induktionstechnologie erneut das Kochen. Nach den Induktionskochfeldern, die seit Jahren Köche begeistern, bringt Bauknecht jetzt den ersten Ofen mit Induktionstechnologie auf den Markt. Dieser liefert Back- und Kochergebnisse, die es so vorher nicht gab – perfekt zubereitete Speisen lassen sich im Handumdrehen zaubern. Dabei spart er bis zu 50 Prozent der Zeit und Energie.* Die Induktionsgarmethode ist mit Abstand die effizienteste Art des Kochens und wird perfekt mit klassischen Kochvorgängen kombiniert: Diese spezielle Koch- und Backmethode ermöglicht durch die Induktionsspirale perfektes Garen von unten und gleichzeitig von oben durch den zugeschalteten Grill. Das Wenden des Garguts gehört somit der Vergangenheit an. Der ressourcensparende Induktionsbackofen konnte mit seiner revolutionären Technologie auch die Jury des Kücheninnovationspreises überzeugen: Er erreichte in allen Kategorien die Spitze des Teilnehmerfeldes und erhielt somit den goldenen „Best of the Best“ Award.



Best of the Best Award
beim
Kücheninnovationspreis



„Hobbyköche wollen Ihre Familie und Ihre Gäste nicht nur mit perfekten Kochergebnissen sondern auch mit Kochinnovationen begeistern. Ein Backofen, der durch Induktionstechnik die Speisen auf den Punkt erhitzt und Geschmack so revolutioniert – das war für Viele lange Zeit nicht vorstellbar“, erklärt Antonia Schulze, Business Manager Food Preparation bei Bauknecht. „Induktion bringt im anspruchsvollen Job- und Familienalltag der Verbraucher viele Vorteile, wie zum Beispiel die hohe Sicherheit, die schnelle Zubereitung durch präzise Temperatureinstellung sowie den flexiblen Einsatz ohne unnötiges Vorheizen. Eine Übertragung der Technologie auf einen Backofen ist technisch sehr anspruchsvoll, konnte aber von Bauknecht erfolgreich umgesetzt werden“, so Schulze weiter.

Symbiose für einmalige Kocherlebnisse: Induktions- und klassischer Ofen in einem

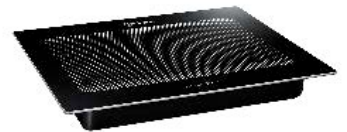
Bauknecht ist es jetzt gelungen, die Vorteile der in Kochfeldern bewährten Induktionstechnologie auch in einem Einbaubackofen umzusetzen: Dazu wird ein spezieller Induktionseinsatz verwendet, in den eine Heizspirale integriert ist. Die passende, zum Induktionsbackofen mitgelieferte Induktionsbratenform wird auf den Einsatz gestellt und gibt, wie herkömmliches Induktionskochgeschirr, die Induktionshitze direkt an das Gargut weiter. In Kombination mit dem Grill wird die Hitze optimal im Innenraum verteilt und garantiert so perfekte Back- und Kochergebnisse. So gelingen alle Gerichte so lecker und köstlich wie nie zuvor: Innen zart und saftig und außen kross. Sobald der Induktionseinsatz an der Backofenrückwand eingerastet wird, geht der Ofen automatisch in den Induktionsmodus über. Ohne Induktion kann der Ofen natürlich auch für klassische Kochvorgänge als normaler Backofen benutzt werden und bietet das gewohnte vielseitige Spektrum an Garfunktionen.

Kein Vorheizen, enorme Zeitersparnis

Dank der neuen, verbesserten Luftzirkulation im Backofeninnenraum entfällt ein langwieriges und energieverschwendendes Vorheizen des Backofens. So verbindet die Induktionstechnologie nachhaltiges Kochen mit perfekten Garergebnissen bei enormer Zeitersparnis.

Einfache Bedienung für den maximalen Kochspaß

Der Einbaubackofen bietet weitere komfortable Features: Die neuartige Benutzerführung bietet 16 Voreinstellungen für verschiedene Arten von



Einmalige Ergebnisse
durch Kombination von
Grill und Induktion



16 Voreinstellungen für
perfekte Zubereitung

Speisen – von Fisch, über Gemüse bis hin zu Kuchen – die dann automatisch perfekt zubereitet werden. Der Induktionsbackofen gehört zur KOSMOS-Produktreihe und verleiht jeder modernen Küche das gewisse Etwas. Griffloses Design und Touch-Control-Blenden verleihen den KOSMOS Geräten ein unverwechselbares Äußeres. Zudem macht der Induktionsofen mit seiner pflegeleichten ProTouch Edelstahloberfläche immer einen glänzenden Eindruck. Bauknecht setzt mit dem innovativen Induktionsbackofen nicht nur neue Maßstäbe in Puncto Geschmack, sondern auch beim zeitsparenden, energieeffizienten und flexiblen Kochen und passt somit perfekt in den modernen Alltag.



* Induktionsfunktion im Vergleich zu einem normalen Bauknecht Ofen (mit Vorheiz-Funktion und ohne Induktionstechnik)

Die Bauknecht Hausgeräte GmbH

Bauknecht wurde 1919 gegründet. Seit 1991 ist die Bauknecht Hausgeräte GmbH, Stuttgart, eine 100-prozentige Tochtergesellschaft des US-amerikanischen Whirlpool-Konzerns. Bauknecht erwirtschaftete im Jahr 2011 mit ca. 1.200 Mitarbeitern einen Umsatz von 445 Mio. Euro. Das Unternehmen entwickelt, fertigt und vertreibt Hausgeräte rund um die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.bauknecht.de sowie unter www.whirlpool.eu.

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