

Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben von Bauknecht

Küchen-Equipment für mehr Genuss

September 2016: *Die flexiblen Induktionskochfelder und Abzugshauben von Bauknecht erfüllen zuverlässig die unterschiedlichsten Anforderungen ambitionierter Hobbyköche – mit vollendeter Optik, durchdachten Funktionen und starker Leistung. So halten die Kochfelder mit FlexiCook Technologie die Temperatur stets konstant, auch wenn Töpfe verschoben werden. Und die Dunstabzugshauben mit dem 360° Filtersystem beseitigen Fett und Gerüche so effizient wie nie zuvor. Die Produktneuheiten bringen modernes Design mit einzigartiger Technik zusammen und machen schon die Zubereitung der Speisen zum Genuss.*

Induktionskochfelder sind deutlich schneller und energieeffizienter als Glaskeramik-Kochfelder mit Strahlungshitze – so schätzen deutsche Nutzer von Induktionskochfeldern vor allem die Möglichkeit, die Temperatur genau regulieren zu können und die Hitze ganz gezielt zuzuführen. Das hat eine internationale Studie von Bauknecht in sechs europäischen Ländern ergeben.*



Die Induktionsfelder von Bauknecht mit FlexiCook wissen, wo das Kochgeschirr steht, und passen sich dynamisch an.

Diesem Verbraucherwunsch werden die neuen Induktions-Kochfelder von Bauknecht gerecht: Sie liefern absolut gleichmäßige Hitze und erleichtern mit ihren Spezialfunktionen das Warmhalten, Köcheln und Auftauen von Speisen. Gleichzeitig erkennt die FlexiCook-Technologie Größe, Anzahl und Position des Kochgeschirrs.

Presseinformation

Eine weitere Erkenntnis der Studie: Dunstabzugshauben sind nach Meinung der deutschen Verbraucher nicht immer den Anforderungen gewachsen, die an sie gestellt werden. Knapp 40 Prozent der Befragten befürchten, dass die Hauben durch fettige oder stark riechende Lebensmittel überfordert sein könnten. Und genau so viele stören sich am lauten Betriebsgeräusch des Dunstabzugs.

Kein Problem für die neuen und außergewöhnlich leisen Hauben von Bauknecht: Dank des neuartigen 360° Filtersystems und seiner 2-in-1 DualFilter-Technik werden Fett und Gerüche höchst effizient beseitigt.



Bauknecht setzt dem Induktionskochfeld die Haube auf – mit innovativen Technologien, die effizient gegen Fett und Gerüche vorgehen

Kochfelder, die mitdenken

Ganz gleich was auf dem Herd steht: Die neuen Induktionskochfelder von Bauknecht passen sich dynamisch an Kochgeschirr mit Größen zwischen 12 und 24 Zentimeter an. Die FlexiCook-Technologie erkennt einen Topf nicht nur, sondern speichert auch die gewählte Einstellung. So kann der Benutzer beispielsweise eine Soße zuerst im vorderen Bereich des Kochfeldes zubereiten und dann den Topf einfach nach hinten verschieben, wo er bei gleicher Temperatur weiterköchelt. Damit ist der vordere Teil des Kochfeldes wieder frei und kann genutzt werden, um die nächste Zutat zuzubereiten. Die FlexiCook Zone lässt sich in zwei getrennte Zonen aufteilen oder zu einer besonders großen Zone zusammenschalten – perfekt für ovale, rechteckige und längliche Pfannen oder Bräter und die gleichzeitige Nutzung mehrerer normaler Töpfe.

Die Steuerung der FlexiCook Zone erfolgt intuitiv über das elektronisch geregelte TouchControl-Feld – dank der Slider-Technologie kann leicht eine von neun Temperaturstufen gewählt werden.

Eine Berührung der glatten, einfach zu reinigenden Oberfläche reicht aus, um auch auf die Automatikfunktionen des Kochfeldes zuzugreifen:

- **Warmhalten** – das Essen wird auf der perfekten Temperatur gehalten, um es jederzeit servieren zu können
- **Köcheln** – so lassen sich Speisen schonend und gleichbleibend langsam garen
- **Auftauen** – diese Option liefert Wärme auf konstant niedriger Stufe, damit nichts anbrennt

Auch bewährte Funktionen wie der 4-kW-Booster zum schnellen Aufkochen gehören zur Ausstattung der neuen Induktionskochfelder mit FlexiCook Technologie, die in den Breiten 60 Zentimeter, 77 Zentimeter und 90 Zentimeter erhältlich sind.

Abzugshauben – weniger Gerüche, mehr Genuss

Die neuen Hauben von Bauknecht überzeugen mit hervorragenden Filterergebnissen und sind gleichzeitig flüsterleise im Betrieb. Das neuartige, patentierte Bauknecht 360° Filtersystem beseitigt Gerüche und Fett so effizient wie nie zuvor – so können filterbasierte Abzugshauben erstmals mit der gleichen Leistung aufwarten wie normale Absaughauben. Über die große Filterfläche neutralisiert das Aktivkohlegranulat der Spitzenqualität 98,9 Prozent der Kochgerüche. Gleichzeitig nehmen es zwei sich gegenseitig ergänzende Filter mit den Fettpartikeln in der Luft auf: Ein Aluminiumfilter fängt sie ein und der zweite Filter hält sie mit einem Labyrinth aus Stahl fest. So wird verhindert, dass Teilchen den Motor erreichen und seinen Wirkungsgrad beeinträchtigen. Die innovative DualFilter-Technik verdoppelt die Fettfilterleistung – so können 91,3 Prozent des Fetts aus der Luft entfernt werden. Das spezielle Filterdesign schützt auch den Motor vor dem Dampf, der beim Kochen entsteht. Die Filter lassen sich einfach entnehmen und mit einem Standardprogramm in der Spülmaschine reinigen.

Die neuen Dunstabzugshauben arbeiten insgesamt erstaunlich leise und bieten zusätzlich die Möglichkeit, das Betriebsgeräusch mit einem sanften Fingertipp auf das Bedienfeld auf bis zu 35 dB(A) zu senken – besonders praktisch, wenn zum Beispiel während des Kochens ein Anruf eingeht.

Mit ihren energiesparenden LED-Lichtsystemen leuchten die Dunstabzugshauben die gesamte Kochfläche gleichmäßig aus. So vereinen sie hochmoderne Ästhetik mit herausragender Leistung. Das Design der Induktionskochfelder und Abzugshauben ist wie das Erscheinungsbild der gesamten Einbaugerätereihe von Bauknecht perfekt aufeinander abgestimmt.



Kraftvolle Ästhetik: Die Dunstabzugshauben von Bauknecht schlucken zuverlässig Gerüche und Fettpartikel

* Die der Studie zugrunde liegende Befragung wurde von Januar bis Februar 2016 durchgeführt. Mithilfe eines sogenannten CAWI-Systems (Computer Assisted Web Interviewing) wurde eine repräsentative Auswahl von 3.600 Haushalten in Deutschland, Italien, Frankreich, Großbritannien, der Türkei und Russland befragt.

Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Corporation

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 der Whirlpool Corporation.

Whirlpool EMEA ist mit ca. 24.000 Mitarbeitern und Vertriebsbüros in mehr als 30 Ländern in Europa, dem Mittleren Osten und Afrika und Produktionsstätten in acht Ländern ein Geschäftssegment der Whirlpool Corporation (NYSE: WHR). Mit einem Jahresumsatz von ca. 21 Milliarden US-Dollar, 97.000 Mitarbeitern und 70 Produktions- und Technologieforschungszentren weltweit im Jahr 2015 ist die Whirlpool Corporation einer der weltweit führenden Hersteller und Anbieter von Haushaltsgeräten. Das Unternehmen vermarktet Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint und andere große Markennamen in nahezu allen Ländern der Welt. Die europäische Zentrale befindet sich in Comerio (VA), Italien. Weitere Informationen zum Unternehmen unter www.whirlpoolcorp.com und www.bauknecht.eu oder auf Twitter @WhirlpoolCorp.

Ihre Ansprechpartner:

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

Volker Matheis
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-180
bauknecht@emanatepr.com