

Bauknecht präsentiert Induktionskochfelder mit persönlichem Kochassistent

## Die neue Flexibilität des Kochens mit Active Cook Modus

**September 2017:** *Bauknecht stellt eine neue Reihe von Induktionskochfeldern mit Active Cook Modus vor, die dank innovativer Sensortechnologie grenzenlose Freiheit beim Kochen ermöglicht. Der Kochassistent bietet dem Anwender 63 beliebte Kochkombinationen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die intuitiv über das Touch-Display gesteuert werden. Das Kochen wird dank der leistungsstarken Sensortechnologie zusätzlich erleichtert. Sie überwacht den Kochfortschritt und wählt die richtige Temperatur und Garzeit aus, um Hobbyköchen stets ein perfektes Ergebnis zu bieten. Zudem gibt es keine vorgegebenen Kochzonen mehr, sodass Töpfe und Pfannen in unterschiedlichsten Größen auf der gesamten Oberfläche genutzt werden können. Durch die Kombination aus modernem Design und bewährter Technologie wird so das Kocherlebnis neu definiert.*



---

Die neuen Induktionskochfelder mit Active Cook Modus: der persönliche Kochassistent, auf den man sich verlassen kann.

Im hektischen Alltag kommt die Kreativität und Vielfalt bei der Zubereitung der Speisen häufig zu kurz. Im engen Zeitfenster müssen

neben dem Kochen in der Regel noch viele andere Dinge im Haushalt erledigt werden. Aber wenn die Familie zum Essen zusammenkommt, entsteht eine wertvolle gemeinsame Pause am Tag. Mit seinen neuen Induktionskochfeldern stellt Bauknecht Verbrauchern einen unsichtbaren Kochassistenten in der Küche zur Seite, ganz gleich, ob sich Köche an etwas Neuem ausprobieren wollen oder einfach nur Unterstützung bei der Zubereitung von klassischen oder einfallsreichen Gerichten wünschen.

### **Jeder kann kochen – Schritt-für-Schritt-Anleitungen für perfekte Kochergebnisse**

Der Kochassistent bietet 63 Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Zubereitung von verschiedenen Lebensmitteln und Speisen. Dank den neuen Induktionsspulen werden Töpfe und Pfannen besser erkannt und damit die Leistung erhöht. Die neuen Spulen haben integrierte Sensoren, die die Temperatur ermitteln und, basierend auf dem eingestellten Kochprogramm, automatisch die richtige Leistungsstufe einstellen und halten. Ein kontinuierlicher Informationsfluss zwischen den Sensoren, die die Temperatur im und am Kochgeschirr ermitteln, hilft zur Einstellung und Anpassung der korrekten Leistungsstufe für das gewählte Kochprogramm. Dies ist dank der integrierten Sensoren, die in der Mitte der Spulen platziert sind, möglich. Die Sensoren senden die Temperatur und die elektronischen Signale direkt an die Benutzeroberfläche.

### **Grenzenlose Flexibilität auf der Kochfläche**

Die TotalFlexi Kochfläche bietet unendliche Kochmöglichkeiten. Es gibt keine vordefinierten Kochzonen, sodass Pfannen und Töpfe unterschiedlichster Form und Größe auf der gesamten Oberfläche verwendet werden können und immer optimal aufliegen. Unterstützt wird die flexible Nutzung durch die Active Heat-Technologie: die komplette Kochfläche ist in vier verschiedene Temperaturzonen

unterteilt, sodass gleichzeitig in unterschiedlichen Töpfen auf dem Kochfeld Suppe erwärmt, Nudeln gekocht und Butter geschmolzen werden kann. Die Töpfe können zudem auf der gesamten Oberfläche bewegt werden, ohne dass dabei das Kochfeld bedient werden muss.



---

Fünf Automatikfunktionen: eine breite Auswahl an voreingestellten Kochfunktionen unterstützt bei der Zubereitung der Speisen. Egal ob Warmhalten, Kochen, Schmelzen, Köcheln oder Mokka für Espressoliebhaber – die Wärmezufuhr wird automatisch immer richtig dosiert.

### **Design trifft Intuition**

Die neuen Induktionskochfelder verfügen über eine intuitive, unterstützende Touch-Display-Technologie. Das interaktive Display sorgt mit seinen Schritt-für-Schritt-Anleitungen für optimale Koch-Ergebnisse. Die Funktionen und Einstellungen sind übersichtlich, leicht verständlich und intuitiv zu bedienen. Das Kochfeld besticht darüber hinaus durch sein einzigartiges und auffälliges neues Design, das jede Küche ästhetisch abrundet.

„Das neue Induktionskochfeld mit Active Cook-Modus soll ein täglicher Assistent in der Küche sein – eine Innovation, die den Alltag erleichtert und die Freude an der Zubereitung von Speisen weiter steigert“, unterstreicht Jan Reichenberger, Marketing Director Germanics, Bauknecht Hausgeräte GmbH. „Die neue Reihe vereint die Präzision des

Induktionskochens und innovativer Sensortechnologie mit einem intuitiven User-Interface für eine ganz neue Dimension des Kochens.“

### **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, 93.000 Mitarbeitern und 70 Produktions- und Technologieforschungszentren weltweit im Jahr 2016 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 und andere große Markennamen in nahezu allen Ländern der Welt. Die europäische Zentrale befindet sich in Pero (MI), Italien. Weitere Informationen zum Unternehmen unter [www.whirlpoolcorp.com](http://www.whirlpoolcorp.com) und [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) oder auf Twitter @WhirlpoolCorp.

### **Ihre Ansprechpartner:**

Kerstin Triebener  
Bauknecht Hausgeräte GmbH  
Tel. 0711-81071-1271  
[kerstin.triebener@whirlpool.com](mailto:kerstin.triebener@whirlpool.com)  
[www.bauknecht.de](http://www.bauknecht.de)

Volker Matheis  
Emanate GmbH  
Tel. 089-12 44 5-180  
[bauknecht@emanatepr.com](mailto:bauknecht@emanatepr.com)