

ETM Testmagazin: Bestnote für Mikrowellenbackofen MW 179 IN

Multitalent mit Auszeichnung: JetChef von Bauknecht

Februar 2015: Das ETM Testmagazin hat den JetChef Mikrowellenbackofen von Bauknecht einer ausführlichen Prüfung unterzogen und vergibt die Bestnote **SEHR GUT**. In der aktuellen Ausgabe des Magazins steht der JetChef auf insgesamt zwölf Seiten in den Kategorien Handhabung, Funktionalität, Sicherheit, Zubehör und Dokumentation auf dem Prüfstand. Das überragende Urteil der Tester mit einer Gesamtbewertung von 94 Prozent bescheinigt Bauknecht Geräten einmal mehr Verbrauchernähe, zeitloses Design und ein überzeugendes Bedienkonzept.

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Bauknecht JetChef MW 179 IN	
SEHR GUT	94,0 %
Kombi-Mikrowelle im Test	Heft 03/2015



Die Bauknecht JetChef
Mikrowelle – der
Alleskönner für die Küche

Das ETM Testmagazin hat sich zum Ziel gesetzt, eine kompetente und nachvollziehbare Orientierungshilfe für Kaufentscheidungen zu geben. Vor diesem Hintergrund hat sich die Redaktion des Magazins vor allem für das breite Funktionsspektrum des JetChef MW 179 IN interessiert: Das Gerät ist Mikrowelle, Grill, Dampfgarer und Heißluftofen in Einem. Während der Testphase haben die Redakteure die komplette Bandbreite der Funktionen ausprobiert und damit den JetChef in diesem Zeitraum intensiver genutzt als jeder Durchschnittshaushalt. Besonderes Augenmerk lag auf der einfachen Bedienbarkeit der vielfältigen Funktionen und auf dem Endergebnis, nämlich der Konsistenz und dem Geschmack der zubereiteten Speisen. Das Urteil des ETM Testmagazins: Sehr gut!

Von Lachs bis Lasagne: Perfekte Zubereitung per Knopfdruck

Der Bauknecht JetChef bietet dank innovativer Technik die optimale Unterstützung beim Zubereiten von Speisen: Der Nutzer hat die Auswahl aus 90 vorgespeicherten Rezepten – außerdem kann er Zubereitungsart und individuelle Gardauer für weitere zehn Lieblingsrezepte speichern und damit den JetChef an seine persönlichen Bedürfnisse anpassen. Das ETM Testmagazin bestätigt: Die Automatikprogramme erleichtern die Zubereitung immens – angefangen von den Basisfunktionen bis hin zu den komplexen Programmen, die die Funktionen von Mikrowelle, Grill und Heißluft kombinieren.

Die Aufwärmautomatik erhitzt die Speisen gleichmäßig, ohne dass sie zwischenzeitlich manuell gewendet bzw. umgerührt werden müssen. Bei zuvor im Kühlschrank gelagerten und anschließend mit der Mikrowelle erhitzten Speisen ließen sich nach drei Minuten Abkühlen Temperaturunterschiede von höchstens 2,3 Grad ermitteln – es gab also keine kalten oder übermäßig heißen Stellen.



Das Urteil des ETM Testmagazins : Der JetChef von Bauknecht ist „sehr intuitiv zu bedienen“

Lob für Automatikprogramme

Die vorprogrammierten Rezepte haben die Tester überzeugt: Ein 900 Gramm schwerer Schweinebraten war nach einer Garzeit von nur 60 Minuten innen saftig und außen kross. Fleischspieße wurden in kurzer Zeit gar und dabei einheitlich gebräunt. Und auch Fisch ließ sich mit dem entsprechenden Programm schonend backen, dämpfen oder garen: Im Test wurden beispielsweise gefüllte Forellen in nur 16 Minuten gebacken. Im Dampfgarbehälter waren Nudeln nach 18 Minuten stets al dente und selbst Lasagne brauchte nur 26 Minuten; die Nudeln wurden gleichmäßig gegart und der Käse perfekt gratiniert. Sogar Karottenkuchen gelang in nur acht Minuten – er ließ sich leicht von der im Zubehör enthaltenen Crisp-Platte lösen und bestach mit einer angenehm lockeren Konsistenz.



Al dente auf Knopfdruck: Nudeln im JetChef-Dampfgarbehälter

Anklang fand auch die einzigartige Brot-Auftaufunktion des JetChef, die sich über eine separate Taste aktivieren lässt. Im Test wurden verschiedene Brot- und Brötchensorten binnen kurzer Zeit gleichmäßig aufgetaut; die Backwaren bestachen jeweils mit einer warmen, weichen Krume und einer krossen Kruste.



Einzigartig auf dem Markt: Die Bread Defrost Funktion von Bauknecht

Das Urteil der Tester

Der Bauknecht JetChef MW 179 IN konnte im Test mit einer sehr intuitiv gestalteten Bedienung und exzellenten Ergebnissen punkten. Mit dem enormen Funktionsspektrum können Speisen auch gebacken, gegrillt oder gedämpft werden. Somit werden frische Speisen wie zum Beispiel Schweinebraten, gebackener Fisch, Gemüse und Kartoffeln auf den Punkt gegart sowie auch vorgebackene und tiefgefrorene Speisen wie zum Beispiel Pommes Frites, Fischstäbchen oder Pizza kross zubereitet. Die 90 Automatikprogramme erleichtern die Zubereitung immens. Mit der einzigartigen Brot-Auftaufunktion wird Brot nicht nur aufgetaut, sondern auch so kross wie man es sonst nur vom Bäcker kennt.

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 10.000 Mitarbeitern und Vertriebsbüros in mehr als 30 europäischen Ländern und Produktionsstätten in sechs dieser Länder – eine hundertprozentige Tochter der Whirlpool Corporation. Mit einem Jahresumsatz von 19 Milliarden US-Dollar, 69.000 Mitarbeitern und 59 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.eu.

Ihre Ansprechpartner:

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

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