

Premiere für die neuen Backöfen, Dampfgarer und Mikrowellen

## **Für echte Geschmacksentdecker: Die neuen stilvollen Einbaugeräte von Bauknecht**

**September 2016:** *Die neuen Backöfen, Dampfgarer und Mikrowellenöfen von Bauknecht sind die zuverlässigen Partner bei der Zubereitung selbst anspruchsvoller Speisen. Die Einbaugeräte vereinen authentisches Design mit einzigartiger Leistung und hervorragender Alltagstauglichkeit. Zahlreiche Assistenzprogramme machen Sie zum perfekten Helfer in der gesunden und vitaminreichen Küche. Noch vor der Markteinführung wurde das Design des neuen Bauknecht Einbauofens ausgezeichnet – das Gerät trägt stolz das Siegel des Red Dot Product Design Awards 2016.*



**reddot award 2016**  
winner

Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen ändern sich – und mit ihnen die Anforderungen an die Einbaugeräte in der Küche. Ein Drittel aller Deutschen wünscht sich heute in erster Linie einen Ofen, der die wertvollen Nähr- und Geschmackstoffe in den Lebensmitteln erhält. Das hat eine aktuelle internationale Studie von Bauknecht ergeben.\* Es geht längst nicht mehr nur darum, satt zu werden, sondern auch darum, sich gesund und ausgewogen zu ernähren.



---

Vollendung in Design und  
Funktion: Die neuen  
Einbaugeräte von  
Bauknecht

Mit seinen neuen Einbaugeräten zeigt Bauknecht, dass das Unternehmen die Bedürfnisse der ernährungsbewussten Verbrauchergeneration nicht nur erkennt, sondern mit ausgeprägtem technischen Know-how, dem richtigen Gespür für die Anforderungen im Alltag und einer authentischen Designsprache mehr als erfüllt. Die herausragende Optik und die zahlreichen durchdachten Funktionen der neuen Einbaubacköfen, Einbaudampfgarer und Einbaumikrowellen sind der eindruckliche Beweis. Vier neue Design-Linien werden auch höchsten Ansprüchen an das

optische Erscheinungsbild der Einbaugeräte gerecht – vom klassischen Design in Edelstahl bis zum High-End-Design in Vollglas. Auch beim Bedienkonzept der neuen Geräte bietet Bauknecht eine große Bandbreite: Der Verbraucher kann wählen zwischen einem Textdisplay, einfach zu bedienen über einen Fingerdruck, der Einknopfbedienung TwistCook, einem Grafikdisplay mit versenkbaren Knebeln sowie einem Digitaldisplay.

## **Die Einbaubacköfen – mit integriertem Meisterkoch**

Vorbei sind die Zeiten, in denen das Kochfeld und der Backofen ein festes Paar waren und sich ein gemeinsames Bedienfeld teilen mussten – selbstbewusst präsentieren sich moderne Öfen heute auf Augenhöhe mit dem Nutzer. Mit innovativen Technologien garantieren die Allrounder von Bauknecht das optimale Garergebnis. PowerHeißluft verteilt durch leistungsfähige Lüfter den Wärmestrom absolut gleichmäßig im Garraum und ermöglicht durch die Zirkulation in alle Richtungen die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen. Ein Autosensor verringert dank vordefinierter Automatikprogramme Temperaturschwankungen, hält die Hitze konstant auf gleichbleibendem Niveau und gewährleistet so einen deutlich präziseren Garvorgang. Die Spitzenmodelle von Bauknechts Einbauöfen bringen einen integrierten Kerntemperaturfühler mit – er meldet die Temperatur direkt aus dem Inneren des Garguts, so dass Kerntemperatur und Garvorgang auf dem Display überwacht werden können, ohne den Backofen zu öffnen.



---

Von „B“ wie Backofen  
über „D“ wie Dampfgarer  
bis „M“ wie Mikrowelle –  
drei Gerätekategorien,  
eine Designphilosophie

Die Modelle mit einer ProCook Elektronikuhr bieten bis zu 28 vorprogrammierte Rezepte, die von erfahrenen Meisterköchen kreiert wurden. Einmal ausgewählt gibt der Backofen Einstellungen wie

## Presseinformation

Temperatur, Ansteuerung der Heizelemente, Lüftereinstellung und die Garzeit für das jeweilige Gericht vor. Zusätzlich verfügen die Öfen über bis zu 14 voreingestellte Automatikprogramme mit Kochfunktionen und Temperaturen für häufig zubereitete Speisen wie Teig, Pizza, Fleisch oder Aufläufe. Ein zusätzliches Plus der neuen Einbaubacköfen: Im Vergleich zur 2015er-Generation hat Bauknecht das Fassungsvermögen um mindestens 10 Prozent auf großzügige 71 bis 73 Liter erweitert und bietet so noch mehr Platz für Braten, Speisen oder Backwaren.

### **Spitzenköche, die selber sauber machen**

Mit intelligenten Reinigungsprogrammen gehen die Öfen auch nach dem Essen zur Hand – ohne Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln. Während des Pyrolyse-Programms wird der Innenraum auf Temperaturen bis zu 420°C erhitzt. Dadurch zersetzt sich der an den Wänden haftende Schmutz zu Asche, die anschließend ganz einfach mit einem feuchten Tuch entfernt werden kann.

Alternativ erleichtert DiamondClean die Reinigung: Während eines 35-minütigen Dampfreinigungsprogramms bei 90°C lösen sich Verschmutzungen von den speziell beschichteten Wänden. Das ist nicht nur umweltfreundlich, sondern spart auch Energie.

### **Die Kombi-Dampfgarer – für die gesunde Küche**

Die neuen Geräte für das Einbaumaß 45 Zentimeter vereinen Leistung und Vielseitigkeit: In erster Linie sind sie zwar Dampfgarer, können aber dank Umluftfunktion und kombinierter Funktionsweise noch viel mehr.



---

Macht mehr als nur Dampf:  
Der Einbaudampfgarer von  
Bauknecht ist optimal für  
schnelles Auftauen,  
Aufwärmen und Garen

Die Geräte mit 34 Liter Garraumvolumen kontrollieren permanent Menge und Temperatur des in den Innenraum ausgestoßenen Wasserdampfs.



# Presseinformation

Zusätzlich wird der Feuchtigkeitsgehalt im Garraum überwacht – für ein geschmacksintensives Ergebnis. Alle vorgespeicherten Kochprogramme eignen sich optimal für schnelles Auftauen, Aufwärmen und Garen.

Die Umluftfunktion sorgt für die Goldbräune der Gerichte und der kombinierte Umluft-/Dampfgar-Modus garantiert knusprige und zarte Speisen – von saftigen Braten über gefrorene Fertiggerichte bis zu verführerischen Desserts.

Zehn Assistenzprogramme unterstützen bei der Wahl der richtigen Temperatur und der geeigneten Ebene im Dampfgarer. Mit dem Kerntemperaturfühler im Spitzenmodell lässt sich der Garpvorgang über das Display überwachen – besonders wertvoll, um den idealen Garpunkt von Fleisch zu treffen. Je nach Ausführung gibt das Gerät Rückmeldung entweder über die interaktive Frontfläche oder das klar ablesbare Anzeigefeld. Mit der SteamAuftauen-Funktionen beweist der Dampfgarer seine große Alltagstauglichkeit – er ist hocheffizient beim Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot oder Früchten: Die Lebensmittel trocknen nicht aus und die Nährstoffe bleiben erhalten. Und auch beim Aufwärmen von Speisen mit Dampf kommen die ursprünglichen Geschmacksnoten wieder voll zur Geltung.

## **Die Mikrowellenöfen – eingebaute Multitalente**

Mit zusätzlichem Grill und Umluftfunktion hat sich die Mikrowelle in der Küche mittlerweile emanzipiert – das entsprechende Zubehör macht die neuen Einbaugeräte von Bauknecht sogar zum Dampfgarer und damit zum idealen Helfer für ernährungsbewusste Köche.

In fast drei Viertel aller deutschen Haushalte ist die Mikrowelle täglich im Einsatz, doch jeder Zweite greift dabei nur auf die gängigsten Funktionen zu, so eine aktuelle Bauknecht Studie.\* Mit zahlreichen Automatikprogrammen, die den Nutzer bei der Zubereitung von Speisen effizient anleiten, wollen die neuen Mikrowellenöfen von Bauknecht das ändern und dem Verbraucher das volle Funktionsspektrum der Alleskönner erschließen.

Der Kochassistent gibt die korrekten Kocheinstellungen beim Erhitzen und Zubereiten krosser Speisen bereits vor. Und je nach Modell assistiert er auch bei kompletten Gerichten von der Vorspeise bis zum Dessert. Einfach die entsprechende Funktion auswählen und beispielsweise Pasta und Reis, Fleisch, Fisch, vegetarische Gerichte, Brot oder Kuchen gelingen fast von alleine – dafür sorgen die unterschiedlichen Technologien in den Mikrowellenöfen von Bauknecht: Das 3D-System verteilt die Mikrowellen optimal im Garraum und Lebensmittel werden

# Presseinformation

gleichmäßig gegart, erhitzt oder aufgetaut. Gleichzeitig verringert sich die Garzeit und damit auch der Energieverbrauch.

Der integrierte Grill und die als Zubehör erhältliche Crisp-Platte harmonisieren perfekt, um köstliche und selbst an der Unterseite krosse Speisen zuzubereiten. Im Zusammenspiel erreichen sie ausgezeichnete Ergebnisse zum Beispiel bei Braten, Pizza, Omelette oder Kuchen.

Und mit dem optionalen Dampfgarbehälter gelingt auch die Zubereitung gesunder, kalorienarmer Lebensmittel: Sobald das Wasser anfängt zu kochen misst ein Sensor permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Essen – so bleibt die Konsistenz der Lebensmittel unverändert und das Essen ist stets perfekt gegart.

Die RapidAuftauen-Funktion der neuen Einbaumikrowellenöfen von Bauknecht ist zudem die optimale Möglichkeit, Speisen gleichmäßig aufzutauen. Einfach die Art des Lebensmittels und das Gewicht eingeben – den Rest machen die Geräte von allein.



---

Moderne Optik trifft intuitive Bedienung – die Geräte eröffnen den direkten Zugriff auf das volle Funktionsspektrum

## **Drei Gerätekategorien, eine Design-Philosophie**

Die Backöfen, Dampfgarer und Mikrowellenöfen von Bauknecht vereinen hochwertige Materialien und eine moderne Optik mit einer denkbar einfachen und intuitiven Bedienung. Die perfekt aufeinander abgestimmten Einbaugeräte fügen sich harmonisch in jedes Küchenambiente und überzeugen durch charakteristische Details. Zu den Geräten der neuen Einbau-Serien von Bauknecht gehören ebenfalls Glaskeramik-Induktionskochfelder, Dunstabzugshauben, Wärmeschubladen und ein neuer Kaffeevollautomat.

\* 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](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)