

Gut Böckel – 100 Jahre Bauknecht und KitchenAid

“Die Küche neu denken” auf Gut Böckel

Juli 2019: Als fester Bestandteil der M.O.W., der zentralen absatz- und umsatzorientierten Möbelmesse für den europäischen Markt, ist die Bauknecht Hausgeräte GmbH vom 14. bis 19. September 2019 erneut zu Gast auf Gut Böckel im nordrhein-westfälischen Rödinghausen. Unter dem Motto „Die Küche neu denken“ präsentieren die Marken Bauknecht, KitchenAid und privileg Produktinnovationen, die künftig in keiner Küche fehlen dürfen. Wie jedes Jahr zeigt die Küchenmeile A30 die neuen Trends der Saison. Seit nunmehr 100 Jahren prägen auch Bauknecht und KitchenAid diese Trends maßgeblich.

„Wir bei Bauknecht blicken mit unserer aufmerksamkeitsstarken Jubiläumskampagne "Du kümmerst dich um die Dinge, die du liebst. Wir auch – seit über 100 Jahren" auf ein bisher sehr ereignisreiches, aufregendes und erfolgreiches Jahr zurück“, erklärt Jens-Christoph Bidlingmaier, Vorsitzender der Geschäftsführung DACH der Bauknecht Hausgeräte GmbH. „Und natürlich freuen wir uns besonders in unserem Jubiläumsjahr, unsere mehrfach prämierten Gerätehighlights auf Gut Böckel zu präsentieren und uns erneut als starker Partner für unsere Fachhandelspartner zu beweisen“, so Bidlingmaier weiter.



Intuitives Kocherlebnis mit den neuen Induktionskochfeldern

Eines dieser Highlights sind die neuen Induktionskochfelder von Bauknecht, die Spitzentechnologie mit hochwertiger Qualität vereinen. Sie überzeugen durch ihre eleganten dunklen Glasoberflächen, die von einem schlanken Aluminiumprofil eingefasst sind. Dank der hilfreichen Funktion "My Menu" wird das Kochen so intuitiv, dass es ein Kinderspiel ist, neue Rezepte und



Die neuen Induktionskochfelder von Bauknecht überzeugen durch ihre eleganten dunklen Glasoberflächen, die von einem schlanken Aluminiumprofil eingefasst sind.

neue kulinarische Abenteuer zu wagen. Die neuen Induktionskochfelder sind mit einer Reihe unterschiedlicher Oberflächenoptionen und für jedes Budget erhältlich.

Backöfen mit Steam-Technologie: Bauknecht sorgt für ordentlich Dampf in der Küche

Dampfgaren erfreut sich zunehmend größerer Beliebtheit. Viele Verbraucher sehen Kochen als kreativen Zeitvertreib und der Wunsch nach einem einfacheren und gesünderen Lebensstil wird immer stärker. Genau hier setzt Bauknecht mit seinen Backöfen mit Steam-Technologie an: Sie machen die Welt des Dampfgarens für jeden zugänglich, indem sie die Kraft des Dampfes mit traditioneller Heißluft kombinieren. Intuitive Benutzeroberflächen garantieren eine einfache Bedienung und sorgen damit für hervorragende Ergebnisse – innen schön saftig und außen knusprig. So verwandeln die Geräte mit Total Steam Technologie den Backofen in einen 100-prozentigen Dampfgarer.

So macht Kochen noch mehr Spaß

Ebenfalls mit dabei auf Gut Böckel sind die Muldenlüfter von Bauknecht, eine Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Diese modernen und platzsparenden Dunstabzüge sind ebenflächig in das Kochfeld integriert und lassen sich – genau wie das Induktionskochfeld – ganz einfach elektronisch durch vorne angeordnete Bedienelemente steuern.



Bauknecht präsentiert eine Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Diese modernen und formschönen Dunstabzüge sind oberflächig in das Kochfeld integriert und lassen sich ganz einfach elektronisch steuern.

Die Induktionskochfelder von Bauknecht sind mit der „Combi Duo“ Funktion ausgestattet, welche zwei separate Kochzonen zu einer großen Fläche

verbindet, bieten eine Booster-Funktion für jede Kochzone und werden ganz einfach über Touch-Control bedient.

Vielseitiger Vorratsmanager

Die viertürige Kühl-Gefrierkombination Active Quattro – die bereits mit dem Red Dot Design Awards 2019 ausgezeichnet wurde – bringt außergewöhnliches Fassungsvermögen und unglaubliche Vielseitigkeit zusammen. Mit 591 Litern maximalem Nutzinhalt bietet die Kühl-/Gefrierkombination ausreichend Platz für jeden Großeinkauf. Der Clou sind die speziellen „Multi-Temperatur“ Zonen mit drei verschiedenen Temperaturen für die optimale Aufbewahrung unterschiedlichster Lebensmittel: -7 Grad für schonendes Auftauen, -12 Grad ist ideal für Eiscreme und Desserts und -18 Grad für die traditionelle Aufbewahrung.



Starker Auftritt: Die für ihr Design preisgekrönte Kühl-/Gefrierkombination Active Quattro von Bauknecht ist einer der Stars auf Gut Böckel im Rahmen der M.O.W. / Küchenmeile A30.

Wir feiern ein Jahrhundert Freude am Kochen und Backen – feiern Sie mit und besuchen Sie uns vom 14. bis 19. September 2019 auf Gut Böckel.

Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Corporation

Die 1919 gegründete Bauknecht Hausgeräte GmbH 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 sieben Ländern ein Geschäftssegment der Whirlpool Corporation (NYSE: WHR). Mit einem Jahresumsatz von ca. 21 Milliarden US-Dollar, 92.000 Mitarbeitern und 70 Produktions- und

Technologieforschungszentren weltweit im Jahr 2017 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 und www.bauknecht.eu.

Ihre Ansprechpartner:

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

Stefanie Notter
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-147
bauknecht@emanatepr.com