

Innovative Funktionen und smarte Lösungen treffen auf extra viel Platz und maximale Frische

Die neuen Kühl- Gefrierkombinationen Active Quattro von Bauknecht: Die intelligenten Raumwunder mit Frischegarantie

August 2020: Immer mehr Menschen möchten sich gesünder ernähren und das bedeutet vor allem eins: Frisches, am liebsten regionales, Obst und Gemüse. Doch damit diese empfindlichen Lebensmittel länger frisch und lecker bleiben, brauchen sie optimale Lagerungsbedingungen oder müssen rasch nach dem Einkauf verzehrt werden. Dass dies nicht immer klappt zeigt ein erschreckender Fakt: Acht Prozent der gekauften Lebensmittel landen in europäischen Haushalten im Müll. Am meisten davon betroffen sind mit 30 Prozent frisches Gemüse und mit 29 Prozent frische Früchte.¹ Hier setzt Bauknecht mit den neuen Kühl- Gefrierkombinationen Active Quattro an und bietet neben innovativen Funktionen für bis zu 15 Tage länger frische Lebensmittel.² Eine Lagerkapazität von bis zu 591 Litern³, smarte Features und ein vielseitiges, flexibles Stauraumkonzept, das für jede Gelegenheit und individuelle Ansprüche maßgeschneiderte Lösungen bietet, machen die neuen Raumwunder von Bauknecht zu perfekten Vorratsmanagern für jeden Haushalt.



Für Obst und Gemüse wie frisch vom Markt

Sehr empfindliche Lebensmittel wie frische Früchte, Salate und Blattgemüse können mit dem Active Quattro bedenkenlos auf Vorrat gekauft werden, denn das innovative Food Care System sorgt für das optimale Frischeklima: Die Triple Cool-Funktion sichert im gesamten Kühl- und Gefrierraum ein optimales Temperatur- und Feuchtigkeitsniveau. Drei unabhängige Kühlsysteme steuern dabei die

einzelnen Bereiche separat. Die Active Fresh Pro-Technologie stellt die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Innenraum nach dem Öffnen schneller wieder her und verhindert, dass Lebensmittel Geschmack oder Frische verlieren. Active Oxygen reduziert mit der Freisetzung von Aktivsauerstoff Gerüche und Bakterien effektiv und ganz ohne Chemie. So riecht der Kühlschrank immer frisch und Bakterien haben keine Chance, sich auszubreiten. Dank dieser drei innovativen Technologien bleiben² frisches Obst und Gemüse bis zu 15 Tage länger frisch. Das ist besonders praktisch für alle, die seltener einkaufen, aber dafür mehr, und gleichzeitig Wert auf eine gesunde Ernährung mit frischen Zutaten legen. Gerade in den warmen Sommermonaten können so ganz einfach leichte, gesunde und vitaminreiche Gerichte vorgeplant und Lebensmittelabfälle vermieden werden. Auch Mealprep, das Vorbereiten mehrerer Mahlzeiten für einen späteren Verzehr, lässt sich so hervorragend umsetzen. Die Vorteile im Alltag liegen darin, dass nicht nur Zeit beim Kochen eingespart, sondern gleichzeitig Lebensmittelverschwendung reduziert wird.

2-in1: Die Convertible Zone wird im Handumdrehen vom Gefrier- zum Kühlfach

Die Convertible Zone im rechten, unteren Bereich des Active Quattro kann im Handumdrehen vom Gefrier- zum Kühlfach umgestellt werden, hinzu kommen sechs Temperatureinstellungen.



Diese praktische Funktion bietet zahlreiche individuelle Nutzungsmöglichkeiten, wie beispielsweise als Familien- oder Kinderfach, um den Liebsten kinderfreundliche, gesunde Mahlzeiten und Snacks zur Selbstbedienung bereitzustellen oder als separater Aufbewahrungsbereich bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Und vor allem zu besonderen Anlässen ist auf die Convertible Zone Verlass: Als Getränkekühler, extra Kühlfläche für Kuchen, Nachspeisen und Snacks oder Salate und Grillgut. Die drei Temperaturen im Kühlfach-Modus sind 0°C für Fleisch und Fisch, 4°C als ideale Temperatur für die Aufbewahrung von Obst und Gemüse sowie 10°C für die perfekte Lagerung von Weißweinen. Beim Einfrieren kann die Zone auf mehr als drei verschiedene Einstellungen gestellt werden: Zwischen -22 und -16°C ist konventionelles Einfrieren auf längere Zeit möglich, die Einstellung -12°C ist perfekt für cremiges Speiseeis und Desserts, während -7°C die ideale Option für die Lagerung der Mahlzeiten ist, die schnell aufgetaut werden müssen, oder immer dann, wenn Zutaten direkt verarbeitet werden.

Extra viel Platz für optimale Lagerung und der perfekte Überblick

Aktuelle Umfragen zeigen: Viele Verbraucher kaufen seltener ein, dafür aber mehr und wünschen sich deshalb Hausgeräte mit großen Lagerkapazität. Mit einem Volumen von bis zu 591 Litern³ bietet die Kühl-Gefrierkombination Active Quattro von Bauknecht genügend Platz, um große Einkäufe und Extra-Vorräte perfekt zu kühlen und zu lagern. Gleichzeitig ist aber auch mit Sätzen wie „Wo steht nochmal die Butter?“ Schluss, denn dank der intelligenten Innenraumaufteilung des Active Quattro und flexibel einstellbarer Regale behalten Verbraucher immer den Überblick.



Zum intelligenten Raum- und Lagerungskonzept des Active Quattro gehört zusätzlich zu den zwei großen Schubladen für Obst und Gemüse die Food Care Zone zur Aufbewahrung besonders empfindlicher Lebensmittel. In der separaten Schublade finden beispielsweise Milchprodukte, frischer Fisch oder Fleisch Platz, ohne Gerüche im Kühlschrank zu verteilen. Ein breites, ausziehbares Fach eignet sich ideal für flache Speisen wie Pizza, Ofengemüse oder Blechkuchen. Im Gefrierfach bieten die zwei herausziehbaren Easy Find Tray-Gefrierablagen Flexibilität und Überblick. So bleibt der gesamte Inhalt des Active Quattro immer übersichtlich sortiert und optimal griffbereit.

Eiswürfel für kühle Drinks und frisches Trinkwasser sind immer griffbereit

Ein praktisches Novum des Active Quattro ist der Wasser- und Eiswürfelpender. Da er sich außen in der linken Tür befindet, müssen die Kühlschranktüren nicht geöffnet werden, um Eiswürfel oder gekühltes Wasser zu entnehmen. Durch sein schlankes Design lässt er dabei genügend Platz für den Inhalt im Innenraum. Der integrierte Filter macht Leitungswasser zu qualitativ hochwertigem Trinkwasser und lässt sich zudem leicht austauschen. So sind an heißen Tagen gekühltes Wasser und Eiswürfel für den extra Frischekick immer zur Hand.



Alles im Blick mit der Home Net App

Dank der Home Net App ist der Active Quattro mit Smartphone oder Tablet verbunden. Nutzer erhalten hilfreiche Tipps und Anleitungen für eine optimale Lebensmittelversorgung. Besonders nützlich beim Einkauf: Der Inhalt des Kühl- und Gefrierschranks kann mit Hilfe der App verwaltet und später eingesehen werden. Außerdem sendet die App zum Beispiel Benachrichtigungen an die Benutzer, Lebensmittel zu verwenden, die vor einiger Zeit gekauft wurden. Dies verhindert, dass Essen verdirbt und Lebensmittelabfälle entstehen.

¹Kantar TNS: Studie zu Lebensmittelverschwendung im Auftrag von Bauknecht (Juni 2018)

²Basierend auf Gewichtsverlust und Sichtqualität bei internen Lebensmitteltests mit handelsüblichem Obst und Gemüse.

³Die Active Quattro-Range umfasst die Modelle BQ9 U2L (Fassungsvermögen: 591 Liter) und BQ9I MO1L (Fassungsvermögen: 543 Liter), die sich in der Verfügbarkeit einzelner Features unterscheiden. Beide Modelle sind ab sofort im Handel erhältlich.

Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Corporation

Die 1919 gegründete Bauknecht Hausgeräte GmbH vertreibt Hausgeräte rundum die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Seit 1991 ist Bauknecht Teil der Whirlpool Corporation. Die Whirlpool Corporation (NYSE: WHR) ist der weltweit führende Großgerätehersteller mit einem Jahresumsatz von rund 20 Milliarden US-Dollar, 77.000 Mitarbeitern und 59 Fertigungs- und Technologieforschungszentren im Jahr 2019. Das Unternehmen vermarktet Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, JennAir, Indesit und andere große Markennamen in fast allen Ländern der Welt. Weitere Informationen über das Unternehmen finden Sie 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

Margarita Sossau
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-135
bauknecht@emanatepr.com