

Ein echter Augenschmaus mit cleveren Funktionen – die beste Voraussetzung für einen Gaumenschmaus

Edles Design und tolle Performance: Die Einbaugerätelinien von Bauknecht

September 2022: *Jeder hat seinen einen Ort, an dem alles aufeinander abgestimmt ist und wo es an nichts fehlen darf. Für viele ist das die Küche. Mit seinem Gespür für aktuelle Trends und stetigen Investitionen in die Produktentwicklung weiß der Hausgerätehersteller Bauknecht, welche Features die Küche von heute (und morgen) benötigt. Von Induktions-Kochfeldern über die schonende Lebensmittelzubereitung mit Dampf bis hin zur Trendfarbe Schwarz hält Bauknecht passende Geräte in seinem Portfolio bereit.*

Ein Evergreen: Die schwarzen Designlinien

Schwarz als Trendfarbe – das ist nicht neu, aber dafür beständig. Das elegante „kleine Schwarze“ finden wir heute nicht mehr nur noch in Kleiderschränken, sondern immer häufiger auch in deutschen Küchen. So stattet Bauknecht mittlerweile vier der Designlinien mit schwarzen Oberflächen und Applikationen aus und reagiert damit auf die Wünsche der Kundinnen und Kunden.

Der größte Coup: Die beliebte Collection.05 bekam ein Refresh und ist nun mit dezenten Edelstahl-Applikationen ausgestattet und verfügt über eine Einknopfbedienung, die das Handling kinderleicht macht. Das Gleiche gilt für die Collection.07, die durch Dynamik und Ausdrucksstärke besticht und absolut alltagstauglich daherkommt.

Mit der Collection.09 und der Collection.11 bringt Bauknecht zwei Designlinien hervor, die ihresgleichen suchen. Hochwertige Materialien wie Glas und Edelstahl lenken alle Blicke auf die Geräte, die Collection.11 wurde bereits mit dem iF Award für das durchdachte Design ausgezeichnet. Genau diese Collection setzt sogar noch einen drauf und ist im grifflosen Design erhältlich. Leicht zu bedienende Benutzeroberflächen und Funktionen und Features, die da unterstützen, wo es am wichtigsten ist, runden den Eindruck der Geräte ab.



Die schwarze Designlinie der Collection.09 überzeugt mit dunklem Türglas und schwarzem Edelstahl.

Dank Induktion Zeit und Energie sparen

Wir alle sind tagtäglich damit beschäftigt, Abläufe zu optimieren, um am Ende des Tages so viel Zeit wie möglich für Familie, Freunde und uns selbst zu haben. Das Kochen mit Induktion hat nicht nur den Vorteil, dass die Hitze sofort da ist und so Kochzeit eingespart werden kann.

Die Induktionskochfelder von Bauknecht sind flexibel, intelligent und mit einer eleganten Glasoberfläche ausgestattet. Die Kochoberflächen sind in vier unterschiedliche Temperaturbereiche eingeteilt, was maximale Flexibilität vor allem für aufwändigere Gerichte bietet. Sie können bequem die Temperaturzonen wechseln, ohne die Einstellung auf dem Display verändern zu müssen. Die FlexiCook-Funktion erkennt eigenständig Größe, Anzahl und Position der verwendeten Töpfe. So ist es ganz einfach möglich, zwei Töpfe mit unterschiedlichen Temperaturen zu erwärmen. Zwei Kochzonen lassen sich zudem zu einer großen zusammenschalten, sodass etwa Familien ihre Speisen in größeren Töpfen oder Brättern zubereiten können.

Dampf bleibt der Star

Auch der Trend zum Kochen mit Dampf hält sich nachhaltig. Die schonende und gesunde Zubereitung sorgt dafür, dass Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten bleiben.

Die Backöfen mit Dampf-Funktion von Bauknecht verfügen über Steam-Technologien, dank derer die Zubereitung fluffig-krossen Gebäcks oder die

punktgenaue Garung eines Fisches ein Leichtes ist. Bauknechts Steam Einbaubacköfen verbinden die Vorteile des Dampfgarens mit den Vorzügen eines Ofens und ermöglichen das gleichmäßige Dampfgaren größerer Mengen an Lebensmitteln.



Geräte mit Total Steam verfügen über eine mit Wasser befüllbare Schublade auf der Vorderseite, die Dampffunktion wird über das Display aktiviert. Active Steam Geräte verfügen über drei Dampf-Sättigungsstufen: niedrig (25%), mittel (50%) und hoch (75%). Auch hier gelangt das Wasser über die Schublade in das Innere und eignet sich besonders für Speisen, die bei 140 bis 220 Grad Celsius gegart werden. Dank des Gentle Steam Features wird Dampf mit traditioneller Heißluft kombiniert, die Geräte verfügen bereits über vorinstallierte, speziell abgestimmte Programme für das einfache Garen von bspw. Brot, Fisch oder Fleisch.

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, die es sich zum Ziel gesetzt hat, das weltweit beste Unternehmen für Hausgeräte zu sein, kontinuierlich bestrebt, das Leben zu Hause zu verbessern. In einer zunehmend digitalen Welt treibt das Unternehmen zielgerichtete Innovationen voran, die den wandelnden Bedürfnissen der Konsument:innen entsprechen. Das Portfolio umfasst unter anderem die Marken Bauknecht, Whirlpool, KitchenAid, privileg, indesit, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, jennAir und Yummly. Im Jahr 2021 meldete das Unternehmen einen Jahresumsatz von rund 22 Milliarden US-Dollar, 69.000 Mitarbeitende und 54 Produktions- und

Technologieforschungszentren. Weitere Informationen über das Unternehmen finden Sie unter www.whirlpoolcorp.com und www.bauknecht.eu.

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Triebener
Bauknecht Hausgeräte GmbH
kerstin_triebener@whirlpool.com
www.bauknecht.de

Karolin Rau
WPP
Tel. 089-710-4078-453
bauknecht@wpp.com