

Pressedienst 021-072019

Klein- und Großgeräte für die Lifestyle-Küche

Mannheim, 04.07.2019. Kleine Küchenhelfer und innovative Einbaugeräte sind nicht nur unverzichtbar im Alltag, sondern bringen auch gleichermaßen viel Freude, Professionalität und Komfort in jede Küche.

Heute kann man sich kaum noch vorstellen, was für ein langwieriger und arbeitsintensiver Prozess allein das Brotbacken einst war: vom mehrtägigen Ziehen des Sauerteigs über das klassische Teigkneten, -schlagen und -werfen von Hand bis endlich die duftenden, goldbraunen Brotlaibe aus dem Backhaus abgeholt werden konnten oder im eigenen Holzfeuerofen fertig waren. Nicht ganz so anstrengend und Kräfte raubend war die Zubereitung von Gebäck und Kuchen aller Art, dennoch musste der Teig lange Zeit von Hand gerührt werden, bis er schön mürbe war.

Was für ein Segen war da die Entwicklung der ersten mechanisch, später elektrisch betriebenen Küchengeräte. Heute stellen die technisch bis ins Detail ausgeklügelten, kleinen Küchenhelfer und ihr vielseitiges Zubehör bis hin zu hochwertigen, professionellen Kleingeräten – viele sind auch schon WLAN-fähig – das reinste „Eldorado“ für gelingendes Backen & Kochen dar. „Wofür früher mehrere Tage nötig waren, gelingt heute ohne körperlichen Kräfteinsatz in einem Bruchteil der Zeit“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Stabmixer, Standmixer und Küchenmaschine zählen heute zur Basisausstattung. Doch in die neuen Lifestyle-Küchen sind noch viele weitere Küchenhelfer eingezogen, die das Leben erleichtern und bereichern. So freuen sich in Zeiten bewussterer und gesünderer Ernährung immer mehr Menschen auf ihren täglichen, frisch zubereiteten Smoothie, den sie dank To-go-Trinkbehälter später auch unterwegs oder an ihrem Arbeitsplatz genießen können. Eine intelligente Geschwindigkeitskontrolle

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung gerne weiteres Text- und Bildmaterial zur Verfügung.

beim Mixen von Obst, Gemüse & Co. sorgt dafür, dass alle Zutaten bei reduzierter Temperatur schonend zerkleinert werden und die Nährstoffe erhalten bleiben. Damit die Konsistenz und Textur der Smoothies homogen-cremig und ohne Luftbläschen ist und sie ihre natürlichen Farben sowie ihren Vitamin-C-Gehalt bewahren, gibt es Standmixer mit Vakuum-Technologie: eine automatische Reduzierung des Sauerstoffgehalts im Behälter, bevor der eigentliche Mixvorgang beginnt.

Besonders vielseitig sind die neuen Küchenmaschinen mit ihrer umfangreichen Standardausstattung plus Zubehör zum Mixen, Kneten, Rühren, Pürieren, Zerkleinern, Mahlen, Raspeln und Schneiden. Fürs Backen gibt es ebenso spezielle Zubehörteile wie zum Walzen und Schneiden von Pasta oder zum Zerkleinern von Fleisch.

Wer sich keine Gedanken darüber machen möchte, wie jede Teesorte bei exakt wie viel Grad heißem Wasser optimal zubereitet werden sollte, für den empfiehlt sich ein intelligenter Teeautomat. Beispielsweise ein offenes System sowohl für losen Tee als auch für ausgewählte, exquisite Teesorten des Teeautomaten-Herstellers. Letztere werden dann einfach an das Gerät gehalten und per Code-Scanner erkannt.

Mit all diesen kleinen Küchenhelfern und multifunktionalen Küchenmaschinen wird die Lifestyle-Küche zu einer kreativen Genusswerkstatt für ihre Bewohner und Gäste. So können beispielsweise die im Handumdrehen zubereiteten Frische-Drinks im schicken Retro-Kühlschrank „geparkt“ werden, bis die Freunde zum Essen eintreffen. Und die vorbereiteten Lebensmittel werden dann auf einem schnellen Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug sowie im Einbau-Backofen und/oder Einbau-Dampfgarer zubereitet. „Wie schön, wenn zum Rund-um-Genießen dann noch der passende Wein spontan ausgewählt und kredenzt werden kann, da er im professionellen Einbau-Weinschrank bereits bei seiner optimalen Trinktemperatur lagert“, sagt AMK-Chef Volker Irle. Und zwischen den Gängen oder nach dem Essen gibt's dann noch eine leckere, personalisierte Espressospezialität aus dem Kaffeevollautomaten. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 28. September 2019. Weitere Informationen im Internet unter www.amk. (AMK)

Mannheim, 04.07.2019

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst: **Klein- und Großgeräte für die Lifestyle-Küche**

Foto 1:

Dieses neue Standgerät mit intelligenter Geschwindigkeitskontrolle zerkleinert und mixt die Zutaten in einem leichten Neigungswinkel und bei optimaler Geschwindigkeit, um alle Nährstoffe zu schützen. Die Pulse-Funktion lässt sich bei jeder Geschwindigkeitsstufe zuschalten. (Foto: AMK)

Foto 2:

Standmixer mit Vakuum-Technologie. Die Reduzierung des Sauerstoffs im Behälter verlangsamt den Oxidationsprozess deutlich – Vitamine und empfindliche Inhaltsstoffe bleiben so länger erhalten und die Smoothies bekommen eine homogene, samtig-weiche Konsistenz. (Foto: AMK)

Foto 3:

Küchenmaschinen sind als vielseitige Helfer aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken, zumal wenn sie auch noch so ein Eyecatcher und in verschiedenen Farbstellungen erhältlich sind. Mit seinen vielen Zubehörteilen passt sich dieses Gerät ganz den Bedürfnissen seiner Nutzer an. (Foto: AMK)

Foto 4:

Smartes Gerät für perfekt temperierte Teegenüsse Die Teesorten dieses Herstellers einfach via Tee-Codes scannen, dann werden sie optimal zubereitet. Es können auch lose Tees verwendet werden. Den zweiten Aufguss kann man z. B. auch per Smartphone/App starten. (Foto: AMK)

Foto 5 + 5a:

Ein Blickfang in der Lifestyle-Küche ist dieser neue Kaffeevollautomat, mit dem sich alle verfügbaren Kaffee-, Espresso-, Milchspezialitäten und Heißwassergetränke per One-Touch-Funktion zubereiten lassen – auf Wunsch auch zeitsparend im Doppelpack. (Foto: AMK)

Foto 6:

Eleganter und vernetzbarer Einbau-Weinschrank mit zwei Temperaturzonen, in dem die Spirituosen bei idealen Lager- und Klimabedingungen zwischen +5 °C und +20 °C bevorratet werden. Das Gerät bietet Platz für bis zu 83 Flaschen à 0,75 Liter. (Foto: AMK)

Foto 7:

Induktionskochfeld mit integrierter Muldenlüftung. Die Bedienung erfolgt über hochwertige Edelstahl-Knebel. Für besonderen Komfort sorgen eine Schmelz-, Warmhalte- und Pasta-Stufe sowie die Bridge-Funktion. Damit werden zwei Kochzonen zu einer großen zusammengeschaltet. (Foto: AMK)

Foto 8:

Schicker Kühlschrank in der Trendfarbstellung Olivgrün mit sparsamer LED-Innenbeleuchtung und einem Gesamtnutzzinhalte von 254 Litern – 235 Liter im Kühl- und 25 Liter im Gefrierbereich. Das energieeffiziente Retro-Modell trägt das EU-Energielabel A+++ . (Foto: AMK)

Mannheim, 04.07.2019