

## Kühlen mit System und neuen Komfort-Features

**Mannheim. Wie Convenience den Alltag erleichtert, zeigen Kältemodelle mit innovativen Komfort-Features: beispielsweise speziellen Frischeschubladen, in denen sich empfindliche und auch leicht verderbliche Lebensmittel deutlich länger frisch halten. Oder mit großen Nutzvolumina wie Big-Size-Frischezentren nach amerikanischem Vorbild, mit oder ohne integrierten Eiswürfel- und Wasserspender, oder ganz neu – mit einer integrierten Vakuumier-Station. Und für alle Weinliebhaber gibt es kleine und große Profi-Geräte, in denen sich edle Tropfen so wohlfühlen wie in einem richtigen Weinkeller.**

Wenn es um den Kauf neuer Hausgeräte geht, zählt Energieeffizienz nach wie vor mit zu den wichtigsten Kriterien. Das gilt ganz besonders bei der Anschaffung einer neuen Kühlgefrierkombination. Läuft sie doch an 365 Tagen rund um die Uhr. „Mit einem Marken- oder Premiumgerät, eingestuft in die derzeit beste Energieeffizienzklasse A+++, holt man sich ein besonders verbrauchsarmes und nachhaltiges Gerät ins Haus“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Doch der ressourcenschonende Umgang mit Energie ist nur eines von vielen Komfortmerkmalen, mit denen neue Einbau- und Standmodelle zum Kühlen, Gefrieren und Weinlagern heute ihre Besitzer begeistern. Neben NoFrost-Technik – nie mehr von Hand auftauen müssen – ist das vor allem eine deutlich verlängerte Lebensmittelfrische. Das gilt auch für heikle Produkte wie Meeresfrüchte oder empfindliches Obst und Kräuter. Innovative Frischeschubladen mit idealen Temperaturen und Lagerbedingungen für Fisch und Fleisch sowie Obst, Salat und Gemüse machen so etwas möglich. Gleichzeitig unterstützt so ein modernes, zeitgemäßes Frischemanagement dabei, die vermeidbare hohe Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

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](http://www.amk.de)  
[www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)  
[www.amk-ratgeber-](http://www.amk-ratgeber-)

[kueche.de](http://kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto: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.

„Neben bester Energieeffizienz und einer deutlich längeren Frische der Lebensmittel spielen in den neuen Lifestyle-Wohnküchen auch das Design und die Geräuschemission eine wichtige Rolle“, sagt Volker Irle. Schön und leise sind sie – die neuen Kühlgefrierkombinationen und Multidoors. Dabei erfreuen sich insbesondere großvolumige Einbaugeräte oder Solitäre mit mehreren hundert Litern Nutzinhalt großer Beliebtheit. Das kann z. B. eine doppeltürige Kühlgefrierkombination mit zwei ausziehbaren Gefrierschubladen im sogenannten Frenchdoor-Design sein oder eine stylische Side-by-Side-Kombination nach amerikanischem Vorbild mit zwei oder vier Türen – dann Multidoor genannt. In so einen XXL-Viertürer passt ein ganzer Wocheneinkauf hinein. Für zusätzlichen Komfort im Alltag sorgt beispielsweise ein flexibel nutzbarer Bereich, der je nach Bedarf einfach von Gefrieren auf Kühlen umgestellt werden kann: Erwartet man in ein paar Stunden Gäste, kommt der Getränkervorrat in diese flexible Zone und wird dort auf Wunschtemperatur heruntergekühlt. Nach der Party oder dem nächsten Einkauf kann wieder einfach von Cooling auf Freezing umgestellt werden.

Eine feine Sache sind auch Kältemodelle mit einem integrierten Wasser- und Eiswürfelpender. Dazu können sie, müssen aber nicht, mit einem Festwasseranschluss ausgestattet sein. Eine helle und gleichzeitig blendfreie LED-Beleuchtung bringt weiteren Komfort, um sich einen guten Überblick bis in den letzten Winkel des Kältemodells hinein zu verschaffen. Ebenso hochwertige Glasablagen, die sich mit einem Handgriff verstellen lassen, sodass auch ein großer Kuchen oder Braten bequem untergebracht werden können. Hygienefilter sorgen dafür, dass der Innenraum keimfrei bleibt und es beim Öffnen des Kühlschranks stets angenehm und frisch riecht.

Batch Cooking – Kochen auf Vorrat. Auch das ist jetzt mit einem Kühlcenter plus integrierter Vakuumier-Station möglich: Einfach die frischen Lebensmittel in einen lebensmittelechten Kunststoffbeutel geben. Das Ende des Beutels in den auf der Kühlschrankfront dafür vorgesehenen Schlitz halten, auf Start drücken und schon werden die Lebensmittel luftdicht versiegelt. Anschließend kommen die Beutel direkt in einen Dampfgarer oder Dampf-Backofen mit Sous-Vide-Funktion oder werden im Gefrierteil der Side-by-Side-Kombination bevorratet.

„Unter den neuen, energieeffizienten Kühlgefrierkombinationen und Weinschränken ist für jeden etwas dabei – ob Einbau- oder Standgerät, Basic-, Premium- oder Luxusmodell“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Was ihr Design anbelangt, so zeigt sich einerseits der Trend zu einem modernen, minimalistischen Flat Design – mit glatten, flachen Fronten ohne überstehende Griffe – und zu dunklen Farbstellungen in Schwarz matt und dunklem Anthrazit. Aber auch die Nachfrage nach pastellfarbenen sowie recht farbintensiven Coolern im Stil der 1950er-/60er-Jahre ist ungebrochen, denn der Retro-Style ist nach wie vor sehr beliebt. (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: 26. September 2020. Weitere Informationen im Internet unter [www.amk.de](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

#### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 033-112019:** **Kühlen mit System und neuen Komfort-Features**

##### **Foto 1 + 1a:**

Ein Design-Highlight und Raumwunder für alle Haushalte, die viel unterbringen und bevorraten möchten. Die attraktive Planung setzt auf modular konzipierte Einbaugeräte, die sich nahtlos in eine Küchenzeile integrieren und zu einem stilvollen Vorratscenter kombinieren lassen. (Foto: AMK)

##### **Foto 2:**

Schicke NoFrost-Kühlgefrierkombination mit Convenience-Funktion: Seine Besitzer können bei Bedarf den Gefrierbereich innerhalb weniger Stunden auch in einen Kühlbereich umwandeln – z. B. wenn möglichst viele gekühlte Getränke für eine bevorstehende Party benötigt werden. (Foto: AMK)

##### **Foto 3:**

In diesem Weinklimaschrank können bis zu 79 Flaschen auf acht ausziehbaren Holzborden gelagert werden – in zwei Klimazonen zwischen 5 °C und 18 °C. Ganz edle Tropfen kommen auf das 45°-Präsentationsbord. Eine LED-Beleuchtung rückt zudem alles ins beste Licht. (Foto: AMK)

##### **Foto 4:**

Voluminöse und zugleich energieeffiziente Modelle liegen im Trend, wie z. B. dieser sparsame Gigant mit einem Gesamtnutzzinhalte von 685 Litern. Davon entfallen 456 Liter auf das Kühl- und 229 Liter auf das Gefrierteil. Dank NoFrost muss nie wieder von Hand aufgetaut werden. (Foto: AMK)

**Foto 5 + 5a:**

Energieeffizientes (A++) und vernetztes Frenchdoor-Modell mit einer flexiblen Schublade und sparsamer LED-Beleuchtung. Sie lässt sich entsprechend der gelagerten Lebensmittel zwischen -2°C und +7 °C einstellen. So bleibt alles bis zum Verzehr schön frisch und knackig. (Foto: AMK)

**Foto 6 + 6a:**

Zum optimalen Aufbewahren von Lebensmitteln bietet dieser attraktive Solitär z. B. drei vordefinierte Temperatureinstellungen: für traditionelles Einfrieren bei -18 °C, mittleres (-12 °C) und leichtes Einfrieren (-7 °C). Zudem arbeitet das neue A++ Multidoor-Gerät mit 37 dB(A) flüsterleise. (Foto: AMK)

**Foto 7 + 7a:**

Mit diesem XL-Frischecenter kann man nicht nur auf hohem Niveau kühlen und gefrieren, sondern auch Lebensmittel im Handumdrehen vakuumieren. Dazu ist die freistehende Premium-Side-by-Side-Kombination mit einer zusätzlichen, integrierten Vakuumier-Funktion ausgestattet. (Foto: AMK)

**Foto 8:**

A++ Kombination im Preiseinstiegsbereich mit viel Platz zum Lagern, einer Abtauautomatik im Kühlteil und Less-Frost-Technologie (minimiert die Eisbildung, dadurch muss seltener abgetaut werden) im Gefrierteil. Mit nur 35 Dezibel ist das Einbaugerät zudem extrem leise. (Foto: AMK)

**Foto 9:**

Bei diesem Unterbau-Kühlschrank (unter einer Küchenarbeitsplatte) mit Auszugsfach wird durch eine herausnehmbare Box mit Liftfunktion der bislang kaum zugängliche Stauraum unterhalb des Auszugwagens sinnvoll genutzt: Zieht man ihn heraus, schiebt sich die untere Box nach oben und ermöglicht so eine komfortable Entnahme der Lebensmittel. (Foto: AMK)

Mannheim, 05.11.2019