

Attraktive Cooler für die Küche

Mannheim. Während in vielen Haushalten früher ganz selbstverständlich sich regelmäßig wiederholende Wochenpläne zum Einkaufen und Kochen aufgestellt wurden, geht es heute um viel Spontanität, Flexibilität und Abwechslung bei der persönlichen Lebensmittelauswahl und Ernährungsgestaltung. Ebenso um reichlich Platz zum Aufbewahren und eine langanhaltende Frische der Produkte. Moderne, energieeffiziente Modelle zum Kühlen, Gefrieren und Weintemperieren erfüllen all diese Verbraucherwünsche bravourös. Bei einer optimalen Produktauswahl aus dem großen Angebotsspektrum hilft der Küchenspezialist vor Ort.

Montags gab's meist, was vom Sonntagsmenü noch übrig war, Freitag traditionell Fisch. Ein Eintopf gehörte ebenso zum Wochenplan wie eine süße Mehlspeise. Wie anders ist unsere Ernährungsweise heute. „Das bringen nicht nur unsere mobilen Lebens- und Arbeitsstile und sich verändernden Einkaufs- und Bevorratungsgewohnheiten mit sich. Oder der Wunsch nach einer auf die eigenen Bedürfnisse abgestimmten Ernährungsweise, sondern auch die unzähligen Lebensmittelangebote, damit jeder seinen ganz eigenen, individuellen Ernährungsstil genießen und mit anderen zelebrieren kann“, beschreibt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK), die aktuelle Entwicklung.

Eine große Vielfalt an attraktiven Modellen zum Kühlen, Gefrieren und Weintemperieren in allen Preisklassen bedient die unterschiedlichsten Lifestyles. Dank vieler Nischenhöhen- und -breitenmaße fügen sich die vielseitigen Einbaugeräte in jede Küchensituation ein – von der kleinen Küchenzeile bis hin zur offenen Wohnküche. Schon seit Jahren lässt sich, unabhängig von der Haushaltsgröße, eine Entwicklung zu energieeffizienten Kältesafes mit steigenden Volumina (Gesamtnutzinhalten) beobachten. „Ein Trend, der sich angesichts der Corona-Krise und den

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

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-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.

damit verbundenen Maßnahmen wie Home-Office noch verstärkt hat“, sagt Volker Irle.

Viel und viele verschiedene Produkte möglichst lange frisch bevorraten zu können, ist ein Wunsch der Konsumenten. Auch ein optimaler und nachhaltiger Umgang mit den Lebensmitteln, denn eine länger anhaltende Frische führt zu weniger Lebensmittelverschwendung. Dafür sind die Kältegeräte mit cleverer HighTech ausgestattet. In speziellen Frischeschubladen finden sie das perfekte Klima für eine Verlängerung ihrer Frische vor: eine Temperatur knapp über 0 °C sowie eine ideale und regulierbare Luftfeuchtigkeit, damit sich Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch so lange wie möglich frisch und appetitlich halten. Eine sensorgesteuerte Kühlung – ein Netzwerk aus Sensoren plus einer intelligenten Software – macht die Kältegeräte immer leistungsfähiger, in dem zum Beispiel die Umgebungs-, Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur kontrolliert wird. Oder elegante Innenrückwände aus Metall: Nach dem Öffnen des Kühlschranks gibt die Metallplatte ihre gespeicherte Kälte ab, damit das ursprünglich eingestellte Temperaturlevel im Nu wieder erreicht ist. Eine weitere tolle Frische- und Komfortlösung sind flexible Kältebereiche, die je nach Bedarf entweder zum Kühlen oder Gefrieren genutzt werden können. Dazu switchen die Besitzer einfach zwischen beiden Modi hin und her.

Die meisten neuen Modelle zum Kühlen, Gefrieren & Weintemperieren sind heute WLAN-fähig. Manche von ihnen sind mit Kameras im Kühlbereich ausgestattet, um eine nachhaltige Einkaufsplanung, Bevorratung und Temperatursteuerung per Smartphone/Tablet und App auch von unterwegs aus zu ermöglichen. „Nachhaltigkeit beginnt bei der Energieeffizienz der Kältegeräte und einer verlängerten Lebensmittelfrische und reicht bis hin zu individuell generierten Rezeptvorschlägen per App, was die Nutzer aus den Lebensmitteln in ihren Kältesafes alles machen könnten“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Dazu gehört auch eine professionelle Weinbegleitung, wie man sie sonst nur aus der gehobenen Gastronomie und vom Sommelier kennt. Per App kann man unter anderem auch Tipps zur richtigen Lagerung und optimalen Trinktemperatur abrufen oder die edlen Spirituosen im eigenen Weintemperierschrank online verwalten, um den Überblick über sein Depot zu behalten und rechtzeitig nachzubestellen.

Auch das Design der Geräte lässt keine Wünsche offen – innen wie außen. Dazu zählen beispielsweise Flexibilität beim Neuorganisieren der Ablageflächen. Ergonomie und Komfort durch sanft gleitende Schubladen mit Selbsteinzug. Hochwertige Glasplatten und Metall-Applikationen aus Edelstahl oder zum Beispiel Echtholztablare, auf denen der Wein lagert. Ebenso eine energieeffiziente LED-Beleuchtung und geruchsneutrale Frische dank spezieller Hygiene-Features (z. B. Luftfilter, Ionisierung, antibakterielle Beschichtungen). All diese Ausstattungsdetails erfreuen jedes Mal beim Öffnen der neuen Kältesafes.

Übrigens, so manches Standgerät im XXL- und S-Format ist optisch so attraktiv und hochwertig verarbeitet oder so außergewöhnlich im Design, dass es sich auch als besonderer Eyecatcher eignet – zum Gestalten von Übergängen in andere Wohnbereiche hinein, zum Kaschieren von Kaminschächten und Mauernischen oder als schicker, zusätzlicher Solitär in einer Wohnküche. (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 und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften:

Foto 1 + 1a:

In dieser Kühlgefrierkombination kontrollieren Sensoren permanent die Umgebungs-, Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur. In ihren speziellen Frischeschubladen bleiben die Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. (Foto: AMK)

Foto 2 + 2a:

Zwei Lösungen für XXL-Vorräte: Als Einbaulösung, bei der vier Einzelmodule miteinander kombiniert werden. Und als attraktiver Solitär im Übergangsbereich. Die Side-by-Side-Kombination in Edelstahl ist in A+++. (Foto: AMK)

Foto 3:

Prämierte und exklusive Design-Baureihe für anspruchsvolle Konsumenten. Eine sensorgesteuerte Frischetechnologie hält die Lebensmittel in dem Frenchdoor-Modell deutlich länger frisch. (Foto: AMK)

Foto 4:

Stets angenehme Gerüche: Ein Hygienefilter im Umluftsystem des Kühlschranks sorgt in dem A+++ Einbaugerät dafür, dass nach zwei bis drei Stunden 99,9 % der Bakterien nicht mehr nachweisbar sind. (Foto: AMK)

Foto 5 + 5a:

Diese A++ Kühlgefrierkombination bietet u. a. ein flexibles Türablagensystem, mit dem der Inhalt immer wieder neu so angeordnet wird, wie es gerade passt. Die Zutaten sind damit immer schnell zur Hand. (Foto: AMK)

Foto 6:

Kombinieren liegt im Trend, wie diese Luxus-Modelle zum Kühlen, Gefrieren und Weintemperieren zeigen. Die Kombi verfügt über einen integrierten IceMaker – im Weinschrank lagern edle Tropfen in zwei Klimazonen. (Foto: AMK)

Foto 7:

Als zusätzlicher Solitär zieht dieser flotte A++ Retro-Cooler im Stil der 1950er-Jahre überall die Blicke auf sich. Innen punktet er z. B. mit 222 Litern Gesamtnutzzinhalt zum Kühlen und einem 26-L-Gefrierfach. (Foto: AMK)

Foto 8:

Dreitürer mit antibakteriellem Schutz und flexibel einstellbaren Modi wie z. B. Superschnelles Kühlen, Auftauen, Meeresfrüchte, Obst & Gemüse. In die schmalere Möbelnische daneben passt noch ein Weinklimaschrank. (Foto: AMK)

Foto 9:

3 x länger frisch: Premium-Kühlgefrierkombi mit Touch-Display, Icemaker und hochwertigen LED-Elementen. Sie integriert sich perfekt in grifflose Küchen und öffnet sich mit leichtem Druck auf die Front. (Foto: AMK)

Mannheim, 22.06.2020