

Pressedienst 24-082020

Kleine Küchenhelfer für die Lifestyle-Wohnküche

Mannheim, 27.08.2020. „Individualisierung ist einer der Megatrends des 21. Jahrhunderts – vom eigenen, gestaltbaren Lebens- und Ernährungsstil bis hin zu den facettenreichen Ansprüchen an alle Produkte, mit denen man sich täglich umgibt. Die besten Voraussetzungen hierfür sind Diversität und viele Wahlmöglichkeiten, wie sie die Küchenbranche bietet“, sagt Geschäftsführer Volker Irle vom Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche, der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Große Diversität und viele Optionen – das macht den Reiz bei der individuellen Planung und Gestaltung einer neuen Wohnküche aus. Nach der Auswahl von Küchenmöbeln, Einbaugeräten und Zubehör stellt sich noch die finale Frage nach den kleinen Küchenhelfern, mit denen die neue Wunschküche komplettiert werden soll. Dazu zählen wichtige Arbeits-Tools wie zum Beispiel ein leistungsstarker Handrührer, Stab- und Standmixer, eine vielseitige Küchenmaschine – heutzutage sehr begehrt: smart und mit Kochfunktion –, ein attraktiver Kaffee-Espresso- und/oder ein Teeautomat.

Viele Wahlmöglichkeiten bestehen auch bei den Designs der kleinen und größeren Küchenhelfer: klar, linear und ganz minimalistisch oder vielleicht im Retro-Look und einer typisch gesofteten Linienführung. Mit zarten, pastelligen, matten oder glänzenden, originellen, bunten Oberflächen oder in intensiven Farbtönen, die die volle Aufmerksamkeit auf sich lenken. „Interessant ist auch ein Mix verschiedener Stilrichtungen. Das kann beispielsweise eine elegante, moderne, grifflose Wohnküche sein, in der ein paar wenige, ausgesuchte Kleingeräte im Vintage-Style platziert werden“, erläutert Volker Irle.

Hoch funktional sowie ergonomisch bis ins kleinste Detail ausgetüftelt, das sind die attraktiven Marken-Küchenhelfer heute alle. Ein großer

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.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.

Funktionsumfang gehört ebenso zu ihrer Ausstattung wie die Möglichkeit zu Konnektivität bei vielen Neuheiten. Manch Kleiner bietet sogar verschiedene Anwendungsnutzen mit einem einzigen Gerät: zum Beispiel ein Handrührer, der sich mithilfe des Zubehörs in einen Stabmixer oder ein Vakuumiergerät verwandeln lässt. Eine feine Sache für die Zubereitungsmethode Sous-Vide-Garen oder zum Marinieren von Fleisch, Fisch oder Gemüse oder wenn Lebensmittel im Kühl- oder Gefrierschrank vakuumiert bevorratet werden sollen.

Rühren, kneten, schneiden, raspeln, würfeln, reiben, mixen, zerkleinern und aufschlagen – das Multitalent Küchenmaschine begeistert vom Profi und Hobbykoch bis hin zum Anfänger: durch eine hohe Leistung, eine Ausbaufähigkeit mit individuellem Sonderzubehör und einen hohen Bedienkomfort. So verhindert beispielsweise ein sanfter Anlauf des kraftvollen Motors, dass sich Spritzer und Mehlwolken beim Vermengen der Zutaten auf den Küchenmöbelfronten und Arbeitsflächen verteilen. Ein Spezialzubehör für Backwaren & Feingebäck erweitert die vielen Optionen für eine Zubereitung in der eigenen Küche – mit Ergebnissen wie aus einer Pâtisserie. Und: fast alle Zubehörteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Spitzenmodelle unter den multifunktionalen Küchenmaschinen punkten darüber hinaus mit Koch-, Gar- und Anbrat-Funktionen sowie mit verschiedenen Modi für eine stressfreie Zubereitung der Lebensmittel. Neben einem manuellen Modus besteht die Möglichkeit auf viele Automatikprogramme zurückzugreifen oder sich beim Kochen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen unterstützen zu lassen. Bei Aktivierung der Anbrat-Funktion kommt so ein Allrounder übrigens auf Temperaturen von bis zu 200°C. Auch vitaminschonendes Dampfgaren in zwei Intensitätsstufen ist möglich – und mithilfe eines Zwischenbodens können auch verschiedene Zutaten gleichzeitig und auf bis zu drei Ebenen im heißen Wasserdampf zubereitet werden. Kreatives Kochen nach Bauchgefühl oder den eigenen Lieblingsrezepten ist mit so einer smarten Universalküchenmaschine ebenso möglich wie sich durch neue Online-Rezepte anregen zu lassen. Dazu muss man nur noch die App laden, im Rezepte-Pool nach leckeren Speisen stöbern und sie per WLAN auf die Küchenmaschine übertragen.

Konnektivität und zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten zeichnen auch einen Marken-Kaffeevollautomaten aus. Je nach gewählter Kaffeespezialität lassen sich diverse Getränkeparameter an den persönlichen Geschmack anpassen und als Lieblingsprofil abspeichern: z. B. die Mahlmenge der Kaffeebohnen, die Wassermenge und Wassertemperatur. Darüber hinaus werden die Geräte in schicken neuen Farbstellungen und hochwertigen Oberflächenausführungen angeboten, sodass sie sich perfekt in das neue Küchen-Ambiente einfügen.

Wer lieber perfekt zubereiteten Tee statt Kaffee genießt, der kommt mit einem smarten Vollautomaten für losen Tee auf seine Kosten. Damit muss man sich nie mehr den Kopf darüber zerbrechen, welche Teesorte wie lange und bei welcher optimalen Temperatur ziehen muss, ob Mehrfachaufgüsse möglich sind und wie das am besten vor sich geht. Das einzige, was für die perfekte Tea-Time noch zu tun bleibt: Einfach Wasser und den losen Tee einfüllen und vom Teevollautomaten selbst perfekt zubereiten lassen. Besonders einfach und komfortabel geht das per Scan und eine der delikatsten Sorten aus dem systemeigenen Bio-Teesortiment. Das Gerät liest den Code auf der Teepackung und schlägt automatisch die perfekte Zubereitung vor. Es können auch eigene Teesorten verwendet werden. Wer möchte, der hinterlegt seine persönlichen Zubereitungsvorlieben in der App. Das gilt auch für Sorten außerhalb des angebotenen Tee-Sortiments. Sind Mehrfachaufgüsse erwünscht, dann geht das ebenfalls bequem per Fernsteuerung – z. B. vom Esstisch oder der Couch aus.

„Die vielen attraktiven und intelligenten Küchenhelfer, die heute zur Auswahl stehen, tragen ihren Teil zur Faszination und Freude bei, die man täglich mit seiner neuen Lifestyle-Wohnküche erlebt“, so das Resümee von AMK-Chef Volker Irle. (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 zum AMK-Pressedienst 24-082020:
Kleine Küchenhelfer für die Lifestyle-Wohnküche

Foto 1:

Bringen Flair in Lifestyle-Küchen: z. B. kleine Küchenhelfer im kultigen Retro-Style der 1950er-Jahre wie dieses aufeinander abgestimmte Sortiment (Standmixer, Küchenmaschine, Stabmixer mit verschiedenen Aufsätzen und ein Entsafter), erhältlich in vielen attraktiven Farbstellungen. (Foto: AMK)

Foto 2:

Kaffeevollautomat mit intuitiver Benutzeroberfläche und außergewöhnlichen Kaffeegetränken per Touchdisplay oder via Mobile/App und einer Kaffee-Liebblingsliste. Nach dem Bezug sorgt eine Reinigungsfunktion mittels Dampfreinigung automatisch wieder für perfekte Sauberkeit und Hygiene. (Foto: AMK)

Foto 3 + 3a:

Multifunktionale Küchenmaschine mit vielen Funktionen – auch zum Kochen, Anbraten und Dampfgaren. Nutzer können unter drei Modi wählen (manuell, 24 Automatikprogramme, Kochen mit Anleitung) und sieben mitgelieferten, professionellen Werkzeugen und Zubehörelementen. (Foto: AMK)

Foto 4:

Besten Kaffeegetränk kombiniert mit einer intuitiven Bedienung, einfacher Pflege und Reinigung sowie einem besonders leisen Mahlwerk zeichnen diesen Stand-Kaffeevollautomaten für sieben Trinkspezialitäten aus. Er ist in vier Ausstattungsvarianten und fünf Farbstellungen erhältlich. (Foto: AMK)

Foto 5:

Mit ihrer kompakten Größe findet dieses stilvolle Einsteiger-Modell selbst in kleinsten Küchen Platz. Die formschöne Küchenmaschine ist in einer attraktiven Farbauswahl erhältlich und kommt mit einem vielseitigen Zubehör wie einem Mixer, Fleischwolf oder Durchlaufschnitzler nach Hause. (Foto: AMK)

Foto 6:

Offene Wohnküche im modernen Landhaus-Stil mit viel Arbeitsfläche zum Vor- und Zubereiten der Mahlzeiten und einer Küchenmaschine in farblich harmonisch abgestimmter Optik. Das macht z. B. Lust darauf, leckere Krustenbrote, Kuchen, feines Gebäck & Co. selbst zu backen. (Foto: AMK)

Foto 7:

Toller 3in1-Verwandlungskünstler. Mithilfe neuen Zubehörs wird dieser Handrührer entweder zum Stabmixer oder zu einem Vakuumiergerät – z. B. wenn Sous-Vide gegart werden soll oder wenn Fisch, Fleisch und Gemüse mariniert oder vakuumiert im Kühl-/Gefrierschrank bevorratet werden. (Foto: AMK)

Foto 8:

Immer mehr wasserführende Geräte ziehen in die Küche ein. Für eine vereinfachte Installation gibt es z. B. diesen 4-Wege-Verteilerblock für den Spülenunterschrank. An den mit vier Schrauben zu fixierenden Kaltwasserverteiler lassen sich drei wasserführende Elektrogeräte anschließen. (Foto: AMK)

Foto 9:

Ob über den Tag verteilt oder in stressigen Zeiten gilt: „Erst mal eine Tasse Tee trinken und gemeinsam mit allen Sinnen genießen. Ganz neuartige Tee-Erlebnisse beschert dieser Teevollautomat mit App-Steuerung und

einer Auswahl an feinen bis kräftigen Bio-Teesorten und stilvollem Zubehör.
(Foto: AMK)

Foto 9a:

Den losen Tee einfüllen – z. B. eine Sorte aus dem systemeigenen Teesortiment mit Code (oder eine eigene Lieblingssorte) – die Packung scannen und die Zubereitung starten. Persönliche Zubereitungsvorlieben können in der App hinterlegt werden. Das gilt auch für eigene Teesorten. (Foto: AMK)

Mannheim, 27.08.2020