

Zeit für mehr
Geselligkeit
dank Küchen-
planung vom
Fachmann

Neue Küchen – DIGITAL und doch gemütlich

Alles im Griff:
Ihre Küche steuern Sie
ganz praktisch und bequem von
unterwegs aus.

Moderne Küchen sind das Herzstück einer jeden Wohnung. Hier treffen sich Familie und Freunde, hier wird kommuniziert und natürlich auch gekocht. Denn gesundes und raffiniertes Kochen wird immer mehr zum Trend – auch unter jungen Leuten.

Die Hersteller von Küchenmöbeln und -geräten haben in den vergangenen Jahren die Wünsche und Anforderungen von Profiköchen auf private Küchen übertragen. Schöne und dabei pflegeleichte Materialkombinationen aus Holz, Stahl, Stein, Kunststoff oder Glas tragen zum gesamten Wohlfühlen in der Küche bei. Hinzu kommen die Vorteile moderner Elektrogeräte, die heute mit Energieeinsparung und enorm leisen Laufgeräuschen punkten. Ganz aktuell im Trend ist die Vernetzung der Hausgeräte untereinander. Der Siegeszug von Smartphones und Tablet-PCs sowie die Ausstattung der Haushalte mit W-LAN machen es beispielsweise möglich, die neuen

vernetzungs-fähigen Hausgeräte von überall aus zu kontrollieren und zu steuern. Die stressige Frage, ob der Herd wirklich aus ist, gehört damit der Vergangenheit an.

HEISSER DRAHT ZUR KÜCHE

Praktisch ist auch eine Backofen-App, die Tipps und Ideen für Rezepte liefert und gleich einen „digitalen Einkaufszettel“ generiert. Eine professionell geplante Küche vom Küchenspezialisten bietet immer beide Komponenten: Technische Perfektion und Gemütlichkeit.

Ein Gerät, viele Ideen – der XXL- Dampfgarer von Miele

Dampfgarer mit Backofen gelten als die Multitalente unter den Kochgeräten, sind sie doch vollwertiger Backofen und Dampfgarer in einem Gerät. Die Firma Miele hat jetzt ein XXL-Gerät mit den Abmessungen eines 60er-Standardbackofens in ihr Programm aufgenommen. Sein Edelstahl-Garraum weist ein Volumen von 68 Litern auf.



Da geht was:
Dampfgaren im XXL-
Format eröffnet neue Möglichkeiten.

Von Profiköchen und in Kochforen werden die Dampfgarer mit Backofen von Miele für ihre Zubereitungsvielfalt geschätzt. Über 200 Automatikprogramme bietet das Gerät, darunter auch Anwendungen für das Niedertemperaturgaren und Auftauen von Gerichten. Außerdem besteht die Möglichkeit, eigene Programme zu speichern. Zur Ausstattung gehört ein Speisethermometer für das punktgenaue Braten von Fleisch über die Kerntemperatur. Zu herausragenden Ergebnissen beim reinen Dampfgaren braucht es kurze Aufheizzeiten, denn je schneller der Dampf den Sauerstoff aus dem Garraum verdrängt, desto schonender ist das für die Lebensmittel. Das XXL-Gerät von Miele ist auch in dieser Disziplin vorbildlich und schafft das Aufheizen auf 100°C in kürzester Zeit.

