

02/2019 – MÄRZ – ERSCHEINT 9 MAL JÄHRLICH – CHF 5.50

HAUSmagazin

NEUE IDEEN FÜR MEIN HAUS

**TAG DER
KÜCHEN-
NEUHEITEN
2019
– 12**



VOM GARTEN AUF DEN TISCH

**GEWUSST
WIE:
DER EIGENE
NUTZ-
GARTEN
– 30**



DIE BESTEN KÜCHEN-INNOVATIONEN 2019

ZUSAMMENSTELLUNG — TANJA SEUFERT

Am Tag der Küchenneuheiten 2019 in Safenwil präsentierten Schweizer Küchendesigner ausgewählte neue Produkte. Wir zeigen die überzeugendsten Innovationen.



FULLFLEX INDUKTIONS-KOCHFELD VON V-ZUG

Das FullFlex Induktionskochfeld verzichtet ganz auf vorgegebene Kochzonen. Es erkennt dank 48 modernster Induktoren automatisch Position und Grösse des Kochgeschirrs. So können Sie bis zu sechs Pfannen beliebig auf der Glaskeramikplatte platzieren. Das Kochfeld verfügt zudem über ein vollfarbiges Grafikdisplay, das eine komfortable Touch-Bedienung und eine übersichtliche Darstellung der Informationen bietet. Funktionen wie AutoPowerPlus oder Teppan Yaki erleichtern das Kochen und machen dieses zum Erlebnis. Neu ist das FullFlex Kochfeld auch im Breitenmass 70 cm verfügbar. Auf diesem platzieren Sie bis zu fünf Pfannen und Töpfe und geniessen ebenfalls volle Freiheit beim Kochen. Ein weiteres Highlight bietet das FullFlex Kochfeld mit der Teppan-Yaki-Funktion. Und last but not least: Mit dem Profimodus reguliert das Kochfeld die Leistungsstufe, wenn man einen Topf nach hinten schiebt. Ausgezeichnet mit dem Plus X Award. www.vzug.ch



BOX CENTER VON FRANKE

Unter dem Leitspruch «Organisation perfektioniert» hat Franke das neue Franke Box Center entwickelt: ein cleveres Ordnungssystem, das Spüle und Küchenzubehör zu einer kompakten, form-schönen Einheit verbindet. Die wichtigsten Küchenhelfer sind direkt an der Spüle immer griffbereit. So befindet sich neben der grossen Edelstahlspüle ein zweites, schmaleres Becken mit Abdeckung. Im sogenannten Nacht-Modus ist das Zubehör – bestehend aus Abtropfbecken, Messerblock, Schneidebrettern und Geschirr-Abtropfgitter – hier platzsparend, unsichtbar und hygienisch verstaut. Im Tag-Modus lässt sich damit über dem Hauptbecken im Handumdrehen eine zusätzliche Arbeitsfläche schaffen. Mit einer Breite von 860 mm passt das Franke Box Center in jeden klassischen 90 cm breiten Unterschrank und kann problemlos auch nachträglich eingebaut werden.

Für Produktdesign und Funktionalität wurde das Franke Box Center mit dem begehrten iF Design Award 2019 ausgezeichnet und erhielt den Konsumentenpreis «KüchenInnovation des Jahres® 2019» für besonders empfehlenswerte Produkte. www.franke.ch



SILVERLINE FLOW-IN DELUXE: INNOVATIVER KOCHELDABZUG

Der neue innovative 2-in-1- Kochfeldabzug von SILVERLINE zeigt sich jetzt mit noch mehr Luxus. Nebst den bisher bekannten Innovationen und Features wird das prämierte Flow IN noch um weitere hilfreiche Funktionen erweitert. Eine optimierte Steuerung und die effizientere Flächeninduktion stellen weitere Mehrwerte dar. Das innovative Design und die hohe Funktionalität stehen für das erlebnisorientierte Kochen von heute. Der kompakte und leise Sockelmotor mit 700m³/h Leistung arbeitet übrigens mit Energieeffizienzklasse A. Ab März 2019 wird die FLOW IN Family noch mit einem stärkeren Flächeninduktions- sowie einem nicht induktiven Kochfeldlüfter ergänzt. www.silverline.ch



WOKBRENNER VON BOFUN FÜR DRINNEN UND DRAUSSEN

Der Wokbrenner selbst hat bereits vor einiger Zeit den Weg von Asien nach Europa gefunden und ist bei Grillenthusiasten und Freunden der asiatischen Küche sehr beliebt. Die grundsätzliche Funktionsweise des Wokbrenners ist denkbar einfach. Die durch Gas erzeugte Flamme wird über mehrere Brennerdüsen in die Mitte der Kochmulde gelenkt, auf die der Wok zum Erhitzen aufgesetzt wird. Die Fakten zum Bofun sprechen für sich: 14 kW Brennerleistung, 8 Hochleistungsdüsen, Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl, 300° C in nur 30 Sekunden, Masse ab 58 x 51 bis Wunschgrösse, Holzarten nach Wunsch, Zubehör für Kochen, Wokken, Braten, Grillen uvm., Betrieb mit handelsüblichen Gasflaschen und Zubehör. www.bofun.de
Vertrieb Schweiz: www.silverline.ch



KOCHELD SENSEPRO VON ELECTROLUX

Das Sous-Vide-Garverfahren bringt viele Vorteile. So bleiben beispielsweise die Aromastoffe in den Speisen enthalten. Da die Lebensmittel beim Garen ihren Eigengeschmack behalten, werden Salz oder Fett als Geschmacksträger nicht mehr benötigt. Dieses besonders schonende «SousVide»-Verfahren ermöglicht Electrolux erstmalig jetzt auch im Topf – mit einem neuen Induktionskochfeld: Das bisher fortschrittlichste Induktionskochfeld SensePro von Electrolux ist mit dem weltweit ersten kabellosen und batterielosen Lebensmittelsensor ausgestattet. Egal, ob man eine leckere Sauce zubereitet, sein Steak medium oder well-done braten oder das SousVide-Verfahren auf dem Herd anwenden möchte – das clevere Kochfeld fungiert als persönlicher Sous-Chef, der garantiert nichts anbrennen lässt. www.electrolux.ch



DER AUTONOME GESCHIRRS- SPÜLER „G 7000“ VON MIELE

Die im Markt einzigartige Systemlösung AutoDos mit PowerDisk dosiert den Reiniger automatisch und verwendet ein eigens hierfür entwickeltes Pulvergranulat. Die PowerDisk lässt sich einfach in die Türinnenseite einsetzen. Während der Reinigung dosiert das System automatisch die genau passende Menge, abgestimmt auf das gewählte Programm. Speziell im Programm «Automatic» richtet sich die Dosierung nach dem Grad der Verschmutzung, den wiederum ein Sensor ermittelt. Auf das Programm «Normal 60° C» bezogen, reicht eine PowerDisk für 20 Spülgänge, was bei haushaltsüblicher Nutzung ungefähr einem Monatsbedarf entspricht. Zudem lassen sich die neuen Geschirrspüler per App auf vielfältige Weise mobil steuern und programmieren. Nur be- und entladen muss der Nutzer noch selbst, und gelegentlich die PowerDisk wechseln. Alles Weitere erledigt das Gerät. www.miele.ch

Dieser Beitrag ist eine Zusammenarbeit von HAUSmagazin und

