

PRESSEMITTEILUNG

Smart Cooling

Die neue Multitür-Kühlschrank-Serie überzeugt mit intelligenter Kühltechnologie und extravaganter Design.

Berlin/Neu-Isenburg, 31. August 2017: Jedes Jahr werden weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Mit einem Fassungsvermögen von 490 Litern setzt der neue Multitür-Kühlschrank im hochwertigen Edelstahl-Design ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und punktet durch innovative Kühltechnologie: Sie hält Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als in herkömmlichen Kühlschränken und sorgt dafür, dass Vitamine, Nährstoffe & Co. auch bei niedrigen Temperaturen erhalten bleiben.

FreshMeter: Geruchsanalyse im Kühlschrank

Damit rohes Fleisch ohne Bedenken zubereitet und unnötiger Abfall vermieden werden kann, ist eine zuverlässige Kühlung wichtig. Die Multitür-Kühlschrank-Serie ist zu diesem Zweck mit einem speziellen Fach für rohes Fleisch ausgestattet, das die Haltbarkeit von Frischfleisch automatisch überwacht. Die FreshMeter-Technologie erfasst den Geruch im Fach und beurteilt so die Frische des Fleisches. Der Zustand wird anschließend über eine LED-Anzeige angegeben: Bei blauem Licht wird der Inhalt des Fachs analysiert, grünes Licht zeigt an, dass das Fleisch frisch ist. Leuchtet das gelbe Licht auf, wird signalisiert, dass das Fleisch verbraucht werden sollte, während rotes Licht darauf hinweist, dass das Fleisch verdorben ist und entsorgt werden muss.



Überzeugt durch smarte Kühl-Features: Der neue Multitür-Kühlschrank von Grundig (© Grundig Intermedia GmbH)

FullFresh+: Für knackig-frisches Obst und Gemüse

Zarter Brokkoli, junger Spinat, Guave und Granatapfel bleiben in den Multitür-Kühlschränken mit FullFresh+-Technologie drei Mal so lange fest, frisch und schmackhaft. In der klimatisierten Frischhalteschublade werden die hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur durch kleine Lüftungsöffnungen beibehalten. So strömt kontinuierlich kühle Luft durch die Schublade und sorgt dafür, dass Obst und Gemüse länger frisch bleiben und unnötiger Abfall reduziert wird.

Fullfresh+ 0°C: Beste Bedingungen für Fleisch, Fisch und Milchprodukte

Im 0°C-Fach mit Fullfresh-Technologie herrschen perfekte Bedingungen für Fleisch, Fisch und Milchprodukte: Der spezielle Kühlalgorithmus sorgt dafür, dass die Temperatur zwischen - und + 0,5°C oszilliert. Zusammen mit dem isolierten Fach-Design und dem optimierten Luftstrom für minimale Temperaturschwankungen bleiben Lebensmittel so länger frisch und trocknen im unverpackten Zustand deutlich langsamer aus.

Odurfresh+: Hält Aromen in Schach

Selbst mit den besten Verpackungsutensilien lässt sich nicht vermeiden, dass sich das Aroma von feinem Käse und frischen Meeresfrüchten häufig im gesamten Kühlschrank ausbreitet. Um intensive Gerüche dennoch in Schach zu halten, neutralisiert die Odurfresh+-Technologie Geruchsmoleküle durch speziell beschichtete Filter und UV-LEDs, ohne dabei schädliche Gase oder Chemikalien freizusetzen. Mit kurzen, aber häufigen Neutralisierungsintervallen arbeitet Odurfresh+ besonders energieeffizient und reduziert Gerüche im Kühlschrank so um bis zu 90 Prozent.

Vitamin Care Zone: Blaues Licht für eine Extraportion Frische

Spätestens eine Woche nach einem Großeinkauf büßen frische Lebensmittel wie Obst und Gemüse ihr Aroma ein. In der Vitamin Care Zone kommt deshalb Blaulicht zum Einsatz: Selbst wenn die Kühlschranktür geschlossen ist, bleibt es aktiv und sorgt dafür, dass der Vitamin C-Gehalt in Lebensmitteln nicht verloren geht. Damit bleiben Salat, Tomaten & Co. so nahrhaft wie am ersten Tag und behalten ihr natürliches Aroma und ihre Nährwerte bis zu 30 Prozent länger als in herkömmlichen Gemüsefächern.

PerfectIce: Für den perfekten Eiswürfel

Neben ihren intelligenten Kühlfunktionen verfügt die neue Multitür-Kühlschrank-Serie über einen tragbaren Eiswürfelbereiter. Innerhalb von nur 24 Stunden im Gefrierfach des Kühlschranks erzeugt er runde, klare und geruchsneutrale Eiswürfel und liefert so die ideale Ergänzung für jedes Kaltgetränk.

Über Grundig Intermedia

Grundig Intermedia ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter in Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Am Standort Neu-Isenburg sind die Bereiche Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement sowie Logistik und Service für den deutschen Markt angesiedelt. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.de.