PRESSEMITTEILUNG

Garantierte Kocherfolge

Das innovative Ofen-Konzept Gourmet-Chef sorgt für ein punktgenaues Kochvergnügen.

Berlin/Neu-Isenburg, 31. August 2017: Mit dem Gourmet-Chef-Ofen präsentiert Grundig auf der IFA das Konzept einer neuen Küchenlösung, die das Kochen aufwendiger Gerichte noch einfacher macht: Das intuitive Design und die moderne Technologie des Gourmet-Chef regen die kulinarische Kreativität beim Kochen an und verringern die Reinigungszeit. Abgerundet wird der Backofen durch seine umweltfreundliche Technologie, die Nachhaltigkeit in der Küche garantiert und das tägliche Kochen zum Vergnügen macht.

Neues Ofen-Konzept für gesunde Gourmetküche

Intuitive Bedienung im edlen Design: Der Gourmet-Chef-Ofen sorgt schnell und einfach für kulinarische Höhepunkte im Alltag (© Grundig Intermedia GmbH)

Die richtige Temperatur ist bei der Zubereitung von Fleisch und Gemüse besonders wichtig, daher ist der Grundig Gourmet-Chef mit modernsten vernetzten Technologien und Sensoren ausgestattet. Für eine präzise Steuerung der Temperatur beim Kochen und beste Geschmacksergebnisse sorgen der Hochtemperatur-, Feuchtigkeits- und Temperatursteuerungssensor, ein BLDC-Motor sowie eine integrierte Kamera und ein Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Alle intelligenten Funktionen lassen sich beim Gourmet-Chef-Ofen über ein 7 Zoll TFT-Touchdisplay steuern und ermöglichen so eine einfache Überwachung und Anpassung des Kochvorgangs zu jedem Zeitpunkt.

Um Geflügel, Fleisch und Fisch saftig und zart zu garen sowie Brot und Gebäck frisch zuzubereiten, gibt es die Grundig Steam Assist-Technologie. Je nach gewähltem Kochprogramm werden automatisch mehrere Dampfstöße zu bestimmten Zeiten freigesetzt, die das Essen schonend und lecker zubereiten. Backwaren können dadurch bis zu 7 Prozent mehr Feuchtigkeit speichern und bis zu 14 Prozent mehr aufgehen als in einem herkömmlichen Ofen – das Ergebnis ist eine besonders knusprige und glänzende Kruste. Das Volldampfgaren ist zudem die ideale Methode für eine gesunde Ernährung, da beim Kochen kein Öl benötigt wird und mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Neben dem Volldampfprogramm bietet der Gourmet-Chef-Ofen auch ein Kombi-Dampfgarprogramm an und kann ebenso als herkömmlicher Ofen verwendet werden.

Damit der gelungene Kochabend nicht durch zeitintensive Aufräumarbeiten unterbrochen wird, verfügt der Backofen über eine automatische Reinigungsfunktion, die den kompletten Ofen per Knopfdruck gründlich mit Wasser säubert. Gegen dauerhafte Verschmutzungen hilft die Schnellreinigung, die automatisch zu Nachtstromzeiten durchgeführt wird.

GRUNDIG INTERMEDIA GMBH
THOMAS-EDISON-PLATZ 3 I 63263 NEU-ISENBURG
TEAM LEADER MARKETING COMMUNICATION I CLAUDIA HOELLWARTH
TEL. +49 (0)6102/7182-451 I presse@grundig.com I www.grundig.de I

LOESCH*HUND*LIEPOLD KOMMUNIKATION GMBH
TEGERNSEER PLATZ 7 I 81541 MÜNCHEN I
PR-KONTAKT I ISABELLE MUNDT/SUSANNE MÖHNER I
TEL. +49(0)89/720187-277/-18 I grundig@lhlk.de I www.lhlk.de I

Kulinarische Vielfalt in der Küche

Um die Vielzahl der Gourmet-Chef-Funktionen voll auszunutzen und auch fernab vom Lieblingsgericht neue kulinarische Wege zu erkunden, gibt es zusätzlich Rezeptideen und 52 automatische Dampfgarprogramme, die von professionellen Köchen entwickelt wurden. Über die Smart-Door-Anzeige können Benutzer schnell auf die Rezepte zugreifen und diese mithilfe der umfangreichen Funktionen des Gourmet-Chef nachkochen. Nach der unkomplizierten Installation der Gourmet-Chef-App können Benutzer den Ofen steuern und z.B. auf Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Rezepte mit Bildern, Videos sowie Tipps und Tricks von Köchen zugreifen.

Kochen ohne Anbrennen

Unerwünschte Kochergebnisse wie Überkochen oder Anbrennen sind mit dem 80 cm großen FlexiSmart-Induktionskochfeld kein Thema mehr. Mit insgesamt vier Induktionszonen und einer Flexizone mit Infrarotsensoren unter der Glaskeramik ist es in der Lage, die genaue Temperatur im Ofen zu messen und sie über spezielle Programme, wie automatisches Erwärmen, Einschmelzen, Kochen und Frittieren, an das jeweilige Gericht anzupassen. Zusätzlich überzeugt FlexiSmart mit einer Reihe von Kochhilfe-Menüs, die über ein Touchscreen-TFT-LCD-Display oder die HomeWhiz-App gesteuert werden. In der App stehen außerdem Rezepte und ausführliche Kochanleitungen zur Verfügung. Das Kochfeld ist das erste Kochfeld mit Sous-Vide Funktion

Frische Luft für hitzige Gerichte

Das neue Induktionslüftungssystem von Grundig ist nicht mehr über, sondern neben dem Kochfeld platziert und spart somit deutlich mehr Platz in der Küche. Das sieht nicht nur ästhetisch aus, sondern beseitigt auch Gerüche äußerst effektiv: Mit 647 m3/h Lüftungsleistung saugt das Induktionslüftungssystem unangenehme Gerüche einfach ab, bevor sie sich ausbreiten können. Die Bedienung von Lüftungssystem sowie Kochfeld funktioniert dabei ganz einfach über eine 9-Stufen-Touch-Steuerung. Letzteres besticht durch eine Heizleistung von 3,7 kW und zwei flexible Induktionszonen, die auch für größere Töpfe und Pfannen genug Platz bieten. Die Reinigung des Lüftungssystems (Energieeffizienzklasse A+) ist dank keramischer Filter sehr einfach zudem macht sie ihre zweijährige Lebensdauer wesentlich haltbarer als herkömmliche Aktivkohlefilter.

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.

GRUNDIG INTERMEDIA GMBH
THOMAS-EDISON-PLATZ 3 I 63263 NEU-ISENBURG
TEAM LEADER MARKETING COMMUNICATION I CLAUDIA HOELLWARTH
TEL. +49 (0)6102/7182-451 I presse@grundig.com I www.grundig.de I

LOESCH*HUND*LIEPOLD KOMMUNIKATION GMBH
TEGERNSEER PLATZ 7 I 81541 MÜNCHEN I
PR-KONTAKT I ISABELLE MUNDT/SUSANNE MÖHNER I
TEL. +49(0)89/720187-277/-18 I grundig@lhlk.de I www.lhlk.de I