

Presseinformation

Datum
März 20

Seite
1/4

Anspruchsvoll in Leistung und Design

Gaggenau Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung

München, März 2020: Die Flex-Induktionskochfelder von Gaggenau stehen für unübertroffen präzises, schnelles und flexibles Kochen. Jetzt hat der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte das 80 cm breite Flex-Induktionskochfeld der Serie 200 überarbeitet und die Lüftung flächenbündig ins Kochfeld integriert – für ein puristisches Design und noch mehr Komfort beim Verschieben des Kochgeschirrs. Ein neues Installationskonzept ermöglicht maximale Flexibilität in der Küchenplanung. Dank der automatischen Lüftungssteuerung können sich ambitionierte Köche voll und ganz auf die Zubereitung konzentrieren, ohne auf die Einstellung der Lüftung zu achten.

Das Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung verbindet Kochen auf professionellem Niveau mit Flexibilität und Automatik. Die dezenten Kochzonenmarkierungen und die abgesenkte, schlanke Lüftungsöffnung unterstreichen das puristische Design. Das 80 cm breite Flex-Induktionskochfeld aus opakem, tiefschwarzem Glas überzeugt mit Edelstahlrahmen für den aufgesetzten oder rahmenlos für den flächenbündigen Einbau. Das Twist Pad für die Bedienung des flächenbündigen Kochfeldes ist nun auch in edlem Schwarz erhältlich.

Die integrierte Lüftung saugt Kochdünste und Gerüche direkt an der Kochfläche ab. Besonders komfortabel ist dabei die Automatik-Funktion, die sich bei Nutzung des Kochfeldes einschaltet und mit der sich die Leistung dank eines Sensors laufend selbständig an die Kochdunstentwicklung anpasst.

Geräuscharm und effizient

Die hocheffiziente Lüftung arbeitet extrem leise und ist sowohl als Umluft- als auch als Abluftvariante erhältlich. Sie vereint einen leistungsstarken und energieeffizienten BLDC-Motor mit optimaler Luftführung und erzielt mit wirksamen Aktivkohlefiltern effektive Geruchsreduktion. In der Umluftversion kann u. a. auf luftführende Kanäle

Presseinformation

Datum
März 20

Seite
2/4

verzichtet werden – für maximale Flexibilität in der Küchenplanung, beispielsweise beim Einbau in eine schwebende Kochinsel.

Komfortable Reinigung

Ein zweistufiger Überlaufschutz stellt sicher, dass von der planen Fläche des Kochfelds keine Flüssigkeiten in den Bereich der Lüftung gelangen. Die engmaschigen Filterlagen, die bei Gaggenau aus hochwertigem Edelstahl gefertigt sind, fangen die Fettpartikel im Dunst zuverlässig auf. Die Fettfilter lassen sich von oben ganz leicht entnehmen und werden einfach in der Spülmaschine gereinigt. Auch die elegante Abdeckung der Lüftung aus Zinkdruckguss ist spülmaschinenfest. Mit ihren Vorteilen und Erleichterungen sorgt die Lüftung für ständig frische Luft und setzt dabei mehr Zeit und Kreativität zum Kochen frei.

Professionelles Kocherlebnis

Die Flex-Funktion verbindet einzelne Kochzonen. So kann großes Kochgeschirr auf dieser Fläche flexibel genutzt werden. Das Kochfeld erkennt dessen Größe und Form und erhitzt es genau an der richtigen Stelle. Beim Verschieben erkennen die Flex-Induktoren das Kochgeschirr und übernehmen die Temperatureinstellungen automatisch und ohne Wartezeit. Ideal zum Frittieren, Köcheln lassen oder für die Zubereitung von Saucen ist die Profikoch-Funktion. Damit lässt sich die gesamte Kochfläche in drei Temperaturzonen voreinstellen und das Kochgeschirr wird zum schnellen Übergang vom Ankochen und -braten zum Fortkochen einfach verschoben – wie in der Profiküche.

Darüber hinaus bietet das Kochfeld beispielsweise die Booster-Funktion, die zum kräftigen Anbraten oder schnellen Erhitzen kurzfristig die Leistung bis auf 3700 W erhöht. Neben einer Warmhalte-Funktion gibt es einen Kochsensor mit Temperaturanzeige sowie einen Bratsensor, der die Temperatur des Bratguts konstant hält und ein Anbrennen verhindert.

Presseinformation

Datum
März 20

Seite
3/4

Intuitive und einfache Bedienung

Die Steuerung und Kontrolle aller Funktionen erfolgen besonders einfach und intuitiv über das abnehmbare Twist Pad. Dieses wird zur Kindersicherung oder zur Reinigung einfach entfernt. Sollte einmal während des Kochens ein kurzes Wischen über das Kochfeld nötig sein, nimmt man das Twist Pad einfach ab. Dank eines automatischen Wischschutzes bleiben die Voreinstellungen erhalten – so kann man ohne Wartezeit direkt weiterkochen.

Die neuen Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung bieten Flexibilität in der Küchenplanung und werden höchsten Ansprüchen an Funktion und Ästhetik gerecht. Sie sind ab März 2020 erhältlich.

Über Gaggenau

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit 24 Flagship-Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com

www.gaggenau-showroom.de

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau_)

Vimeo (/gaggenauofficial)

Presseinformation

Datum
März 20

Seite
4/4

Bildunterschriften:

02 Anspruchsvoll in Leistung und Design

Das Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung von Gaggenau verbindet Kochen auf professionellem Niveau mit Flexibilität, Automatik und Design.

02 Geräuscharm und effizient

Die in das Flex-Induktionskochfeld flächenbündig integrierte Lüftung saugt Kochdünste und Gerüche leise und effektiv direkt an der Kochfläche ab.

03 Intuitive und einfache Bedienung

Die Steuerung und Kontrolle aller Funktionen erfolgen besonders einfach und intuitiv über das abnehmbare Twist-Pad. Das Twist-Pad für die Bedienung des flächenbündigen Kochfeldes ist nun auch in edlem Schwarz erhältlich.

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564