



Pressemitteilung

Frankfurt am Main,
31.05.2016

Weltneuheit: das 5-in-1-Induktionskochfeld von KitchenAid

Mit einem international einzigartigen Großgerät revolutioniert KitchenAid dieses Jahr den Küchenmarkt. Das neue 5-in-1-Induktionskochfeld mit zwei Induktionszonen und fünf Funktionen ermöglicht neben dem Kochen, Braten und Dünsten auch das Frittieren und Dämpfen von Lebensmitteln. Möglich macht das ein abgesenktes Induktionsfeld, über das zwei individuell regulierbare Edelstahlkochgefäße gehängt werden. Das Gerät kann je nach Bedarf mit umfangreichem Standardzubehör um neue Funktionen erweitert werden, erhältlich ist das neue System von KitchenAid ab Herbst 2016.

Frankfurt am Main, 30.Mai.2016 - [DPR] Stuttgart, Mai 2016. Spaghetti al dente, frisch gedämpftes Gemüse, auf der Haut

gebratener Fisch oder einfach ein paar Pommes Frites gelingen ab sofort optimal mit nur einem Gerät. „Ein solches System ist bisher einzigartig auf dem Markt“, beschreibt Burkhard Mölleken, Sales- und Marketingmanager für KitchenAid Großgeräte, das 5-in-1-Kochfeld. „Der Clou ist, dass die zwei Induktionsfelder 25 Zentimeter tief in die Küchenarbeitsplatte eingelassen sind. Sie funktionieren in Kombination mit zwei Edelstahlkochgefäßen, die in das Gerät eingehängt werden und über den Kochzonen schweben.“ Die Behältnisse werden wie normale Kochtöpfe erhitzt und können mit Zubehör um neue Optionen ergänzt werden.

Gleichzeitig Dämpfen und Braten, Kochen und Dünsten oder Frittieren; das innovative Gerät vereint all diese Garmethoden und lässt Hobbyköchen viel Spielraum in der Küche zu Hause. Packt einen die Lust auf knusprige Frühlingsrollen, füllt man eines der Gefäße mit Öl und setzt den passenden Frittierkorb mit den noch rohen Röllchen ein. Ebenso bietet das System durch einen einsetzbaren Dampfbehälter mit dazugehörigem Glasdeckel bestmögliche Voraussetzungen für das Dampfgaren oder Dünsten von Gemüse. Und auch Pasta gelingt mit einem speziellen Korb, der in das kochende Wasser eingelassen wird, ideal und ohne zusätzliches Abtropfsieb.

Lässt man die drei verschiedenen Einsätze weg, funktionieren die Edelstahlgefäße wie gewöhnliche Kochtöpfe zum Braten, Kochen oder Warmhalten von Speisen. Hier punktet das Gerät durch seine energieeffizienten, leistungsstarken Induktionszonen sowie eine optimale Wärmeverteilung. Um gerade bei mehreren Gästen flexibel zu sein, kann das Grundzubehör außerdem um eine große Edelstahl-Wanne ergänzt werden. Sie wird über den zwei Induktionsfeldern, die nicht nur einzeln, sondern auch zusammen reguliert werden können, eingehängt und ermöglicht die Zubereitung größerer Mengen. Im Vergleich zu einer herkömmlichen Garzone bringt das Kochfeld von KitchenAid somit ein neues Maß an Vielfalt und maximale Flexibilität in die heimische Küche.

Das Küchengroßgerät überzeugt nicht nur funktionell, es erweist sich auch als echtes Platzsparerwunder: „Sobald das Kochsystem nicht gebraucht wird, verschwindet es ganz einfach unter den dazugehörigen Abdeckungen aus Edelstahl, und auch das Zubehör kann in den Vertiefungen verstaut werden. Jeder freut sich doch über mehr Arbeitsfläche in der Küche“, resümiert Burkhard Mölleken.

Weitere Informationen finden Sie unter www.kitchenaid.de

[weiterführender Link:](#)

Pressekontakt:

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH

Miriam Hock
Tel.: 069 - 25 78 128 -16
E-Mail: mhock@gourmet-connection.de

Firmenportrait:

KitchenAid ist ein weltbekannter Hersteller von exklusiven Groß- und Kleingeräten für den Küchenbereich. Ihren Ursprung hat die Marke in den USA, wo sie 1919 gegründet wurde. Zeitloses Design, professioneller Anspruch und extreme Langlebigkeit zeichnen die Marke aus. Seit 2009 ist KitchenAid in Deutschland auch mit Großgeräten vertreten und bietet alle Produkte an, die eine professionelle Küchenausstattung auszeichnen.

Pressemitteilung von: KitchenAid

Autor: Miriam Walter