

KÜCHEN NEWS

Technische Raffinessen, originelle Accessoires und wertvolle Tipps rund um Küchen, Kochen und Servieren



MITTEN INS SCHWARZE trifft der Espresso-Vollautomat von AEG (Infos: Tel. 09 11-3 23 19 95) mit seinem neuen Design. Das polarblaue Display und die Alutec-Ästhetik von „Cafamosa 400“ fallen sofort ins Auge. Doch nicht nur optisch hat das Gerät Einiges zu bieten: Über das Display können Einstellungen wie Wasserhärte, Temperatur bis hin zur gewünschten Sprache gesteuert werden. Das Crema-Plus-Sieb sorgt für eine cremige Haube – das Qualitätsmerkmal für den wahren Espresso-Kenner. Innovativ an dem edlen Stück ist auch die Thermoblock-Technology: Das derzeit modernste Beheizungssystem für Espresso-Vollautomaten sorgt für gleichbleibende Kaffeetemperatur und schnelle Aufheizzeiten. Und wenn Sie einmal Lust auf Cappucino oder Café macchiato bekommen – auch ein Milchaufschäumer ist im Gerät integriert.



TRADITION UND TECHNIK vereint der Godin-Ofen „Chatelaine“. Der nostalgische Look macht den Multifunktions-Heißluftbackofen zum optischen Herzstück jeder Küche. Auf der linken Seite ist ein gusseiserner Fleischgrill eingelassen. Als Brennstellen stehen Gas-, Elektro- oder Ceranfelder zur Auswahl. Die Messingleisten sind auch verchromt matt oder mit Echtdolmauf-lage erhältlich. Infos: Tel. 0 68 41-43 32



SO COOL IST DIE ZUKUNFT Ein Kühlschrank ist zum Kühlen da? Weit gefehlt, denn der Internet-Kühlschrank von LG-Electronics (Tel. 0 21 54-49 22 37) kann viel mehr als das. Über ein Display an der Frontseite wird der Inhalt des Kühlschranks verwaltet, über Internet können Sie auch vom Büro aus überprüfen, ob Einkäufe nötig sind. Auch TV-Anschluss, Radio, digitales Fotoalbum, Memoboard, Kalender und ein erweiterbares Kochbuch sind verfügbar.

SPÜLEN MIT KÖPFCHEN Nach einer größeren Feier wird der Geschirrspüler zu eng, an anderen Tagen ist so wenig Geschirr da, dass das Gerät halb beladen läuft. Diesem Problem vieler Haushalte hat sich Bauknecht (Tel. 0 18 03-25 23 25) mit dem Schubladen-Geschirrspüler angenommen. Das Edelstahl-Gerät besteht aus zwei Spül Schubladen, die – je nach Geschirrmenge – unabhängig voneinander betrieben werden können. Außerdem kann in einer Schublade mit einem Schonprogramm, in der anderen mit einem Intensivprogramm gespült werden.



ZAPFEN SIE HEISSES Wenn der Kaffee, der Tee oder das Nudelwasser ganz schnell heiß sein müssen: Mit dem neuen Kochendwasser-Gerät von Clage (Infos: Tel. 0 41 31-89 01 32) haben Sie immer kochendes Wasser parat. Und dabei bleibt das Gerät optisch unsichtbar, da es unter der Küchenspüle eingebaut wird. Ein Knopfdruck auf der elektronischen Armatur genügt und Sie können – ohne Wartezeit – heißes Wasser zapfen. Optional ist ein Edelstahl-Tableau erhältlich, so dass die Armatur auch außerhalb der Spüle installiert werden kann.

PRAKTISCHES VERSTECK In die Versenkung gleitet die neue einzigartige Backofentür mit dem Namen „Hide“ von Neff (Tel. 0 18 05-24 00 25). Das macht eine seitliche Kulissenführung möglich, mit der die Tür einfach komplett unter den Backofeninnenraum geschoben werden kann – stufenlos und leichtgängig. Diese neuwertige Vorrichtung ist besonders praktisch beim Bearbeiten der Speisen im Ofen oder beim Wischen des Backofeninnenraums, denn hier stört die geöffnete Ofentür oft. Wird die Tür als Ablagefläche benötigt, bleibt sie einfach ausgefahren. Und zum Reinigen können die „Hide-Türen“ komplett ausgehängt werden.



INFOS & SERVICE

Aktuelles und Informatives aus der Welt der Küchen –
von revolutionären Entwicklungen bis zu praktischen Helfern

INNOVATIV: NEUES MATERIAL FÜR KOCHTÖPFE

Die Kochserie „Vision“ von Silit wurde aus einem völlig neuen Material hergestellt: e³⁰ nennt sich die Synthese aus Stahl und Hightech-Keramik. Töpfe und Pfannen dieser Serie haben mehrere Vorteile: Sie sind schneid- und kratzfest, extrem glanzbeständig und pflegeleicht. Durch die porenlose Oberfläche ist das Geschirr bakterienhemmend und geschmacksneutral – ideal für Allergiker. Infos unter Tel. 0 73 71-18 90

AUSGEZEICHNET: SPAGETTI-TESTER IST SIEGER

Den Stahl Innovationspreis 2003 erhält „Al Dente“, der Spagetti-Tester der Firma Pott in Solingen. Die Auszeichnung wird alle drei Jahre von der deutschen Stahlindustrie an beispielhafte Projekte verliehen. Mit dem formschönen Tester hat das mühevoll Fischen mit der Gabel im Spagetti-Topf endlich ein Ende: Der schmale Edelstahlstab mit dem geschwungenen Haken bekommt eine einzige Nudel schnell zu fassen und verkochte Pasta ist somit passé. Infos unter Tel. 02 12-4 30 56

ENTWICKELT: SPEZIELLE DEGUSTATIONSGLÄSER

In Kennerkreisen nennt man sie die „Unbestechlichen“: Gläser, die speziell für Degustationszwecke entwickelt wurden. Erhältlich sind sie für junge und reife Rotweine, Weißweine und Champagner. Die Gläser besitzen einen sich zum Rand verjüngenden Kelch. Dadurch verflüchtigt sich das Bukett des Weines nur langsam und das Aroma kommt in wenigen Sekunden zur Geltung. Infos: www.esprit-et-le-vin.com