

Industrie

Mehr Raum für ungetrübte Kocherlebnisse

Donnerstag, 01.09.2016

Der Trend zur offenen Wohnküche hält unvermindert an und fordert auch von den Geräteherstellern neue Lösungen ein. Siemens forciert deshalb jetzt vermehrt integrierte Abzugslösungen. Ganz neu: das „inductionAir System“. Es ermöglicht durch den direkten Einbau in die Kochstelle mehr Planungsfreiheit in der Küche, vor allem in offenen Wohnküchen. Hier würde eine große Dunstabzugshaube an Wand oder Decke nämlich den Gesamteindruck meist stören.

Maximiertes Kochvergnügen

Das „inductionAir System“ integriert zwei Geräte: eine „vario induktions“-Kochstelle und eine integrierte Lüftung. Mit der Funktion „powerMove Plus“ lässt sich die Kochfläche in drei verschiedene Temperaturzonen aufteilen. Sie werden bei der Platzierung von Topf und Pfanne automatisch aktiviert. Für zusätzlichen Komfort sorgen „Bratsensor Plus“ und „Kochsensor Plus“. Sie messen die Temperatur in Pfanne oder Topf genau. Sobald die gewünschte Wärme erreicht ist, ertönt ein Signal und die Kochfläche wird nicht weiter erhitzt. Es muss sich nicht mehr über verbrannte Speisen geärgert werden.

Heftige Dämpfe bzw. starker Geruch am Kochfeld gehören dank der eingebauten Lüftung der Vergangenheit an. Denn der Dunst wird, noch bevor er aufsteigen kann, dort abgesogen, wo er entsteht: direkt am Kochfeld. Ein Luftgütesensor, der unsichtbar im Lüfterkanal platziert ist, misst dabei während des Kochens die Intensität bzw. den Verschmutzungsgrad des Dunstes und passt die Lüfterleistung automatisch an. Der Zehn-Minuten-Nachlaufmodus garantiert frische Luft in der Küche auch direkt nach dem Kochvorgang.

Damit das Gerät dabei in jeder Situation bestens funktioniert, wurde ein „iQdrive-Motor“ verbaut. Sein bürstenloser Mechanismus sorgt für eine effiziente und geräuscharme Lüftung – sowohl im Um- als auch im Abluftbetrieb. Auch beim Thema Design hat sich der Münchener Hausgerätehersteller wieder einiges einfallen lassen: So verschmelzen Kochstelle und Lüftung im „inductionAir System“ edel zu einem Gerät. Das Design der Lüftung gleicht sich durch ihr facettenartiges Aussehen dem des Kochfeldes an.

Maximale Flexibilität

Viele neue Möglichkeiten bei der individuellen Küchenplanung ermöglicht auch das „modulAir System“. Dank des platzsparenden Einbaus in die Kochinsel bzw. die Küchenzeile bleibt genügend Raum für Schubladen, sodass nicht auf wertvollen Stauraum für Kochtöpfe und Küchenutensilien verzichtet werden muss. Die Tischlüftung lässt sich mit einer Vielzahl von Siemens-Kochstellen und Dominos wie „varioInduktion Plus“, Teppan Yaki oder Lava-Grill kombinieren. Es müssen keine Abstriche bei der Lüfterleistung hingenommen werden. Dabei ist die Bedienung einfach: Mit einem Finger lässt sich die Abzugskraft des Systems intuitiv regeln. Per Touchcontrol kann aus drei Standardstufen und einer Intensivstufe gewählt werden.

Ausfahrbare Tischlösung

Mehr Flexibilität und Freiheit bei der Küchenplanung gewährleistet auch das neue „downdraftAir System“ von Siemens. Der 90 cm breite Tischlüfter ist direkt hinter der Kochstelle unauffällig mit einem Edelstahlrahmen in die Arbeitsplatte integriert. Bei Bedarf kann der Abzug per Touchcontrol somit ganz einfach aus dem Unterschrank herausgefahren werden. Die Dünste verschwinden dann direkt in der hochwertigen Konstruktion aus Edelstahl und Glas. Der Metallfett-filter – welcher einfach entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden kann – entfernt dabei selbst kleinste Fettpartikel zuverlässig aus der Luft, bevor sie einen Film auf Kochstelle und Arbeitsfläche hinterlassen können. Das „downdraftAir System“ kann ebenfalls als Ab- und Umluftlösung verwendet werden.

[zum Seitenanfang](#)