Oranier Küchentechnik | Neue Programme
Kochen mit nur einem Wisch

Oranier Küchentechnik: Kochfelder im Preiseinstieg mit Sliderfunktion und Topferkennung

Mittwoch, 14.09.2022

„Papa, wann ist das Essen fertig?“ „Mama, kommst du mal eben?“ „Darf ich auch mal rühren?“ Kochen ist mitunter eine Herausforderung. Nicht nur, wenn es um die gewünschte Mahlzeit geht. Und da Oranier stets die Familie im Blick hat, ist es konsequent, jetzt auch die Kochfelder der Serie „KFI“ im Preiseinstieg mit Sliderfunktion und Topferkennung auszustatten. Diese Funktionen machen das Kochen bequemer.

Verkaufsargumente, die bei Familien trumpfen

Sobald der Topf oder die Pfanne auf eine beliebige Position des Kochfelds gestellt wird, leuchtet das entsprechende Display auf und zeigt an, welche Kochzone punktgenau zu regeln ist. Bei der „KFI-Serie“ verfügt jede Kochzone sowohl über neun Leistungsstufen, Timer als auch über eine Booster-Funktion, die die Kochzeit verkürzt und so wertvolle Energie spart. Dank der automatischen Topf- und Topfgrößenerkennung wird die Energie nur dort eingesetzt, wo sie tatsächlich gebraucht wird. Übergelaufenes brennt nicht an, da die Glaskeramik an dieser Stelle nicht erhitzt wird. Ein Überhitzungsschutz „leerer Topf“, die Restwärmeanzeige, eine Kindersicherung sowie eine Betriebsdauerbegrenzung tragen ebenfalls zu optimaler Energienutzung, deutlich mehr Komfort und einem Höchstmaß an Sicherheit bei.

Flexibel in Größe und Gestaltung

Erhältlich als „Domino“, 60er- und 80er-Kochfeld, erfolgt der Einbau entweder flächenbündig oder aufgelegt auf die Arbeitsplatte – wahlweise mit hochwertigen Seitenleisten oder Rahmen in Edelstahl oder „pureBlack“. Eine hohe gestalterische Flexibilität und zeitlose Eleganz sind mit dem klaren Design das Maß der Dinge.
Übrigens: Für alle, die eine Anregung für eine leckere und schnelle Mahlzeit suchen, geht der beliebte Fernsehkoch Sebastian Lege gemeinsam mit Oranier den Geheimnissen des guten Geschmacks auf den Grund. Unter dem Motto „Mission Leibspeise“ gibt der Lebensmittelexperte in den sozialen Medien zahlreiche Tipps. Und zwar nicht nur mit Pfeffer und Salz, sondern auch mit einer kräftigen Prise Humor.

Kochen mit nur einem Wisch

Links

- Beitrag als pdf