

# **Oranier – neue Programme Auf den Punkt abgerundet**

## **Oranier hat seine Backöfen veredelt und das Hauben-Sortiment weiterentwickelt.**

Freitag, 19.11.2021

Die Kombinationen von dunklen Oberflächen mit Massivhölzern oder Grautönen sind nach wie vor die aktuellen Farbtrends in der Küche. Bereits vor zwei Jahren hat Oranier deshalb auch bei den Backöfen das „pureBlack“-Design eingeführt. Mit „fineLine“ pointiert der deutsche Hersteller jetzt einzelne Bedienelemente der Edition und bietet damit dem Auge des Betrachters optische Anhaltspunkte auf den ansonsten schwarzen Flächen. Die silberne Linie findet sich zum einen als gefräste Fase auf der oberen Kante der schwarzen Metallgriffe und zum anderen als Ring um die Knebel. Ein dezenter Hingucker, der das klare Design abrundet.

Insgesamt stehen sieben von neun verschiedenen Einbaubacköfen und Herd-Kombinationen mit Features wie Pyrolyse, „softClose“ oder „DampfPlus“ in diesem Design zur Auswahl. Die weiteren zwei werden ebenfalls mit den neuen „fineLine“-Griffen in Kombination mit den klassischen, schwarzen Designknebeln angeboten.

Frischer Wind

Da neben der Technik ein inspirierendes Design das entscheidende Verkaufsargument ist, zeigte Oranier auf der area30 gleich fünf neue Dunstabzugshauben. Alle verfügen über drei Normalstufen und eine Intensivstufe, wobei sie dank hocheffizienter Motoren und einer strömungsoptimierten Konstruktion in der ersten Stufe flüsterleise arbeiten. Die LED-Beleuchtung sorgt für ein energiesparendes, helles Licht. Metallfettfilter – eine Anzeige weist darauf hin, wann sie gereinigt werden müssen – halten die Folgekosten gering.

Zwei neue Kopffreihauben bereichern das umfangreich erneuerte Sortiment. Sehr auffällig ist die Wandhaube „Rada“, die an ein futuristisches Flugobjekt erinnert. Bei der Kopffreihaube „Tana“ – außergewöhnlich ist hier die Bedienung über einen Drehknebel – rundet ein horizontal verlaufendes LED-Band das moderne Design aus schwarzem bzw. weißem Glas ab. Drei weitere elegante Modelle stehen im Bereich der Inselhauben zur Auswahl.

„Mission Leibspeise“

Oranier hat zur area30 neben Produktneuheiten auch den bekannten Fernsehkoch Sebastian Lege als exklusiven Markenbotschafter präsentiert. Unter dem Motto „Mission Leibspeise“ schaut der Küchenchef und Lebensmittelexperte in Omas Kochtopf, um zu ergründen, warum es bei ihr immer so gut schmeckt und ob es geheime Zutaten gibt. „Dazu braucht es in jedem Fall eine Portion Neugier“, so Lege. „Eine Handvoll Frische, geeignete Gerätschaften und Utensilien. Und natürlich eine kräftige Prise Humor.“ Der Schwerpunkt der Aktivitäten spielt sich in den Social-Media-Kanälen von Oranier ab, wo Lege regelmäßig auf seine lockere und unterhaltsame Art auftreten wird. Er gibt auch Küchentipps und beantwortet unterschiedliche Fragen.

## **Auf den Punkt abgerundet**

### **Links**

- [Beitrag als pdf](#)