

Oranier – neue Programme

Die Linie bringt es auf den Punkt

Mittwoch, 16.02.2022

Die silberne „fineLine“ veredelt die Griffe und Knebel der „pureBlack“-Backöfen von Oranier und rundet als dezenter Hingucker das klare Design ab.

Es ist immer der letzte Strich, der ein Kunstwerk vollendet. Und genau aus diesem Grund ziert eine silberne Linie die „pureBlack“-Backöfen von Oranier. Dieses feine Element findet sich zum einen als gefräste Fase auf der oberen Kante der schwarzen Metallgriffe und zum anderen als Ring um die Knebel. Vor zwei Jahren bei Oranier eingeführt, hat „pureBlack“ den gestalterischen Spielraum bei der Küchenplanung erweitert. Denn die Kombination von dunklen Oberflächen mit Massivhölzern oder Grautönen sind die aktuellen Farbtrends in der Küche. Der Dialog von hellem oder rötlichem Holz und Schwarz bietet einen warmen Kontrast mit hohem Wohlfühlfaktor. Das Arrangement mit Grau hingegen ist vom Industrial Style inspiriert.

Zurückhaltende Eleganz

Mit „fineLine“ pointiert Oranier jetzt einzelne Bedienelemente der „pureBlack“-Edition und bietet damit dem Auge des Betrachters optische Anhaltspunkte auf den ansonsten schwarzen Flächen. Insgesamt stehen sieben von neun verschiedenen Einbaubacköfen und Herd-Kombinationen in diesem Design zur Auswahl. Die weiteren zwei werden ebenfalls in den „fineLine“-Griffen in Kombination mit den klassischen schwarzen Designknebeln angeboten. Alle mit einem XL-Backraum der 80-Liter-Klasse. Durch das große Volumen können in allen Modelle neun Einschubebenen mit bis zu vier Vollauszügen bestückt werden. So wird der Raum optimal genutzt.

Überzeugende Technik

Als Highlights sind einerseits die Backöfen mit Selbstreinigung zu nennen. Bei Modell „EBP 9872“ sorgt die Pyrolyse-Funktion für bequeme und schnelle Sauberkeit. Wobei das Gerät „EBP 9881 20“ zusätzlich über eine Dampfreinigung verfügt. Für ein sanftes Schließen der Tür wurden die Modelle „EBP 9872“ und „EBS 9936“ zusätzlich mit „softClose“ ausgestattet. Andererseits verdient das Spitzenmodell „EBD 9884 20“ mit „DampfPlus“ besondere Aufmerksamkeit, denn hier dient Wasserdampf beim Braten und Backen als Feuchtigkeitsspender für ausgesprochen knusprige und saftige Gerichte. Bei den beiden Letztgenannten übernehmen dabei rund 100 Automatikprogramme auf Wunsch die Regie. Das prägnante TFT-Farbdisplay zeigt mittels Piktogrammen, an welchem Punkt man sich im Backprozess befindet. Weitere Informationen zu den Backöfen bzw. dem weiteren Oranier-Sortiment finden Sie unter www.oranier.com.

Die Linie bringt es auf den Punkt

Links

- [Datei als pdf](#)