Oranier – Neue Programme
Smarte Mehrwerte und ausgebaute Möglichkeiten

„Drei neue Sterne am Küchenhimmel“ erweitern das Portfolio von Oranier

Montag, 12.11.2018

Ein wirkliches Upgrade bringt Oranier für seine Flächeninduktionskochfelder. Getreu dem Motto „be-cook – Kocht smarter“ kommunizieren die Geräte über eine Bluetooth-Schnittstelle mit smartem Kochgeschirr und der selbsterklärenden Rezepte-App von Hestan Cue (TM). Das Kochgeschirr ist dabei mit speziellen Sensoren ausgestattet, die die aktuelle Temperatur an die App senden. Diese steuert das -intelligente Kochfeld an, das punktgenau die Temperatur einstellt. Oranier verspricht mit der ab Januar 2019 für alle Flächeninduktionsfelder verfügbaren Technik: „So wird der Anwender im Handumdrehen zum eigenen Chefkoch und jedes Gericht gelingt immer.“

Ausgebaute Planungsoptionen

Für mehr Flexibilität in der Küchenplanung sorgt Oranier mit einer Sortimentserweiterung der Kochfeldabzug-Familie. Neben den bestehenden Breiten 60 und 90 cm bietet der hessische Hersteller künftig auch das 80 cm breite und besonders leise arbeitende „KXI 1082 Basic Plus“.
Praktisch ist die Aufteilung der drei Kochzonen: Während die linke, runde Kochzone mit 25 cm Durchmesser Platz für extragroße Töpfe und Pfannen bietet, lassen sich auf der mittleren und rechten Zone die Beilagen zubereiten. Beide können zudem zu einer Bräterzone verbunden werden.

Fischgeruch adé

Premiere feierte bei Oranier auf der area30 außerdem der erste Anti-Fischgeruchsfilter. „Meerestiere zuhause genießen ohne stundenlanges Lüften, darauf haben viele Fisch-Liebhaber gewartet“, ist Nikolaus Fleischhacker, Geschäftsführer der Oranier Küchentechnik GmbH, überzeugt. Der Anti-Fischgeruchsfilter „AFP 220“ ist mit einer Spezialbeschichtung imprägniert und hält bei täglichem Einsatz bis zu zwölf Monate.

Smarte Mehrwerte und ausgebaute Möglichkeiten

Links

- Oranier

Downloads

- KB1118_021_PR_Oranier.pdf