

Samsung | Neue Programme Für ein ideales Kocherlebnis

Samsung: Vorstellung des erweiterten Line-ups für „Bespoke“ Home 2022

Mittwoch, 14.09.2022

Samsung erweitert seine „Bespoke“-Philosophie hin zum Zusammenspiel von Raum, Erlebniswelten und Verlängerung der Produktlebensdauer. Das Portfolio soll die Möglichkeit geben, in den eigenen vier Wänden ein neues Lebensgefühl zu erschaffen, das über die bisherige Nutzung von Hausgeräten hinausgeht. Im Mittelpunkt steht eine neue Generation von Hausgeräten in stilvollen Farben, mit neuen Ausstattungsmerkmalen und hochwertigen Oberflächen.

Jetzt auch Backöfen

Zum erweiterten Portfolio gehören auch die neuen „Bespoke“-Backöfen. Sie kommen in der zweiten Jahreshälfte auf den Markt und bieten über die „SmartThings-App“ vernetzte Funktionen, die das Kochen nicht nur einfacher und effizienter machen sollen, sondern auch für köstliche Ergebnisse sorgen. Die neuen Backöfen werden in verschiedenen eleganten Farben erhältlich sein. Die „Bespoke“-Farbpalette, die von Beige hin zu Schwarz oder Navy reicht, setzt dabei auch noch optisch tolle Akzente in der Küche. Darüber hinaus wird es zu den „Bespoke“-Backöfen jeweils passende Kompaktöfen geben. Sie bieten so mehr Möglichkeiten in der individuellen Gestaltung der Küche.

Vernetzte Funktionen

Gesundes Kochen liegt im Trend: Dazu gehören vitaminschonendes Garen mit Dampf ebenso wie eine Zubereitung mit möglichst wenig Fett. Samsung bietet dafür mit seinen neuen „Bespoke“-Backöfen viele unterschiedliche Funktionen wie „Air Sous Vide“, „Dual Cook Steam“ und „Air Fry“.

„Gesundes Kochen mit unseren neuen smarten „Bespoke“-Backöfen ist komfortabel, abwechslungsreich und bringt beeindruckende Ergebnisse“, sagt Katharina Visic, Head of Produktmanagement bei Samsung Electronics. „Intervalldampf bietet vollen Komfort und hohe Flexibilität, unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zuzubereiten und damit nicht nur Zeit, sondern auch Energie zu sparen.“

Gesund kochen

Über die Hälfte der Verbraucherinnen und Verbraucher nutzt mehr als einmal am Tag den Backofen, um Essen zuzubereiten. Zudem wird mehr denn je zuhause gekocht. Abwechslungsreich soll es sein und natürlich auch gesund. Die neuen „Bespoke“-Backofen-Modelle eignen sich dafür mit ihren vielfältigen Funktionen: Mit „Air Fry“ geht eine knusprige Zubereitung noch einfacher und gesünder. Es braucht nur ein paar Tropfen Öl, und die neue Heißluft-Technologie sorgt mit einem besonderen Zubehör-Korb für leckere Ergebnisse in kürzerer Zeit. Das Resultat ist kaum noch zu unterscheiden vom aufwendigen

Frittieren in der Fritteuse, aber eben fast ölfrei.

Zwei Garräume

Das innovative „Air Sous-Vide-System“ im Backofen nutzt eine Kombination aus statischer Temperaturregelung und zwei Temperatursensoren, um mit Hilfe eines optimierten Algorithmus ein ideales Gar-Ergebnis zu erzielen. „Dual Cook Steam“ wiederum bietet volle Flexibilität beim gleichzeitigen Garen von zwei Gerichten bei unterschiedlichen Temperaturen und Zeiteinstellungen dank unabhängig voneinander arbeitenden oberen und unteren Garräumen. Damit kann gleichzeitig oben der leckere Braten und unten das gesunde Gemüse dampfgegart werden. Außerdem kann – modellabhängig – zwischen mehreren Dampf-Typen gewählt werden: Volldampf oder Intervalldampf mit Dampfstößen. Möglich ist – je nach Modell – auch natürlicher Dampf durch Wasserzugabe in einer Backofenschale. Damit kann entweder schonend gegart oder der Braten vom Vortag aufgewärmt werden, ohne dass er austrocknet. Dadurch reduzieren sich Kochzeit und Energieverbrauch im Vergleich zur Nutzung des ganzen Garraums.

Kochen mit App

Mit „SmartThings Cooking“ können darüber hinaus Temperatur und Zeit des gesamten Kochvorgangs auch von unterwegs aus überwacht und gesteuert werden. Zusätzlich bietet das Gerät auf Wunsch personalisierte Rezept-Empfehlungen und kann die notwendigen Lebensmittel direkt in den Warenkorb legen. Die App erleichtert den Alltag durch vielfältige Vorzüge wie: personalisierte Rezepte und Essenspläne; volle Kontrolle mit dem Koch-Guide, Lebensmitteleinkauf und geführte Kocherlebnisse mit dem Koch-Guide. Die Flaggmodell der Serie 7 verfügen über eine innenliegende Kamera, dank der man auch per Smartphone in der Smart Things App den Echtzeit-Garstatus überwachen kann. Mit der Timelapse-Funktion können zudem Zeitraffer-videos des Garvorgangs erstellt, abgespeichert und auch über Social Media geteilt werden. Außerdem verfügen die Modelle über eine automatische Türöffnung.

Neue Serienbezeichnungen

Unabhängig von der Erweiterung des „Bespoke“-Line-Ups wird es ab Herbst neue Serienbezeichnungen für Öfen und Kochfelder geben. Diese soll die Beratung erleichtern und die Flexibilität im Verkaufsgespräch erhöhen. Es wird die Serien 7, 6, 5 und 4 geben. Highlights sind die „Bespoke“-Öfen der Serie 7 in Beige und Blau. Des Weiteren werden ebenfalls ab Herbst alle Samsung-Öfen und Kochfelder WiFi-fähig sein. Die smarten Backöfen der „Bespoke“-Serie sind in Löhne auf der area30 zu sehen und ab November 2022 im Handel erhältlich. 

Für ein ideales Kocherlebnis

Links

- [Beitrag als pdf](#)

