Samsung – Neue Programme
Unter Volldampf

Samsung verbindet mit der „Infinite“ Linie Funktionalität mit italienischem Design. Highlight der Produktlinie ist der „Dual Cook SteamTM“ Backofen.

Mittwoch, 26.05.2021

Seit Jahren steckt Samsung viele Ressourcen in die Weiterentwicklung seines Einbaugeräteportfolios, damit die Küche von morgen noch smarter, effizienter und einfacher in der Handhabung wird. Mit dem „Dual Cook SteamTM“ Backofen verbindet Samsung ein unvergleichliches Design mit flexiblen Zubereitungsmöglichkeiten, welche das Kocherlebnis auf eine neue Stufe heben.

Flexibel und vitaminschonend garen

Mit dem „Dual Cook SteamTM“ Einbaubackofen können Speisen dank integrierter Dampfgarfunktion gesund und vitaminschonend zubereitet werden. Die zwei unabhängig voneinander steuerbaren Garräume des Backofens lassen die gleichzeitige Zubereitung zweier Speisen zu. Die Dampfgarfunktion ermöglicht darüber hinaus Dampfgaren im unteren Teil des Backofens und Intervalldampfmöglichkeiten im gesamten Garraum – das Intervalldampfen sorgt dafür, dass ein Braten bei konstanter Temperatur und Dampfzuführung in Intervallen innen saftig bleibt, während er außen eine goldbraune Farbe erhält. Schnell und energiesparend lassen sich dadurch zwei unterschiedliche Gerichte zaubern.

Während beipielsweise im oberen Garraum der Fisch seinen perfekten Garpunkt erreicht, wird darunter das Gemüse im mitgelieferten Dampfgargefäß schonend gegart. Durch die konstante Zuführung von heißem Wasserdampf bleiben nahezu alle Vitamine und Mineralstoffe erhalten, was sich auf dem Teller umgehend bemerkbar macht. Dampfgegarte Speisen behalten nicht nur ihre kräftigen Farben, sondern auch ihren intensiven Geschmack. Auf Fett und Würzmittel lässt sich somit verzichten.
Alles in einem Gefäß

Der Nutzer kann beim „Dual Cook SteamTM“ insgesamt aus acht verschiedenen Betriebsarten wählen und rund 70 Minuten Dampfgaren, was weit über die typische Garzeit von Fisch und Fleisch hinausgeht. Die Zugabe von Wasser erfolgt dabei denkbar einfach über eine kleine Schublade neben dem Bedienfeld, die über ein Füllvolumen von 950 mm verfügt. Im Anschluss an den Garprozess sammelt sich das überschüssige Wasser wieder in der Schublade, sodass der Nutzer nichts weiter tun muss, als diese zu entleeren.

Das im Lieferumfang enthaltene Dampfgargefäß ermöglicht eine gleichmäßigere Verteilung des Wasserdampfs, was dem Gericht auf direktem Wege zugutekommt. Und da sich der Dampfgarprozess

ausschließlich innerhalb des Gefäßes abspielt, ist zudem nicht einmal die Reinigung des gesamten Backofens erforderlich. Sollte es dennoch einmal zu Verschmutzungen kommen, reinigt sich der Backofen durch die integrierte Pyrolyse-Funktion selbst.

Mit einem Füllvolumen von zwölf Litern bietet das Dampfgargefäß mit Edelstahl-Einsatz genug Platz für üppige Speisen. Zudem kann der Glasdeckel alternativ auch als Auflaufform verwendet werden – alles im Sinne der Flexibilität. Nichtsdestotrotz passt das Gefäß zur einfachen Reinigung in die Spülmaschine.

Intuitive Bedienung und umfassende Vernetzungsoptionen

Der „Dual Cook SteamTM“ Einbaubackofen lässt sich ebenso wie der Kompaktbackofen, der als Dampf- oder Mikrowellen-Kombigerät erhältlich ist, sehr intuitiv bedienen und in das heimische Netzwerk integrieren. Der Nutzer entscheidet selbst, ob er den Backofen über das nahtlos in die Oberfläche integrierte 4,3 Zoll-Farbdisplay oder den danebenliegenden, großen Drehregler steuert. Die Bedienelemente funktionieren auch im Zusammenspiel. Die passende, im „Infinite Design“ gestaltete Wärmeschublade sorgt außerdem dafür, dass die Speisen auf den vorgewärmten Tellern heiß bleiben.

Über die SmartThings-App lassen sich beide Backöfen zudem mit anderen kompatiblen Geräten vernetzen und an persönliche Bedürfnisse anpassen. So können Nutzer über ihr kompatibles Smartphone bequem die Garzeit überwachen, den Backofen vorheizen oder die Temperaturen einstellen, während sie in einem anderen Raum Zeit mit ihren Gästen verbringen. Die vollständige Ausrichtung seiner Produkte auf Connected Living spielt für Samsung eine entscheidende Rolle. „Samsung stellt seine Produktpalette zukunftsorientiert auf, um dem Anspruch der Kunden gerecht zu werden und dem Handel so ein weiteres attraktives Verkaufsargument zu bieten“, so Martin Alof, Head of Sales Built-In bei Samsung.

Unter Volldampf

Links

- Samsung
- Artikel als PDF