

Samsung – Neue Programme

Zukunftsorientierte Produktpalette

Samsung steckt viele Ressourcen in die Weiterentwicklung seines Einbaugeräteportfolios. Das neueste Highlight ist der Dual Cook Steam TM Backofen mit Dampfgarfunktion der neuen Infinite Design Produktlinie.

Dienstag, 08.09.2020

Statt ungesunder Fertiggerichte bevorzugen immer mehr Menschen frische und nährstoffreiche Speisen. Neben den Zutaten ist auch die Art der Zubereitung wichtig, um Vitamine und Mineralstoffe zu erhalten. Daher hat Samsung den Dual Cook Steam TM Einbaubackofen entwickelt.

Flexibel und vitaminschonend garen

Damit können Speisen dank integrierter Dampfgarfunktion gesund und vitaminschonend zubereitet werden. Die unabhängig voneinander steuerbaren Garräume des Backofens lassen die gleichzeitige Zubereitung zweier Speisen zu. Die neue Dampfgarfunktion ermöglicht darüber hinaus Dampfgaren im unteren Teil des Backofens und Intervalldampfmöglichkeiten im gesamten Garraum. Schnell und energiesparend lassen sich dadurch zeitgleich zwei unterschiedliche Gerichte zaubern. Während im oberen Garraum beispielsweise der Fisch den 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. Dampfgegarnte Speisen behalten zudem nicht nur ihre kräftigen Farben, sondern auch ihren intensiven Geschmack.

Innen saftig, außen goldbraun

Das Intervallgaren sorgt dafür, dass ein Braten bei konstanter Temperatur und Dampfzuführung in Intervallen saftig bleibt, während er außen eine goldbraune Farbe erhält. Das mitgelieferte Garthermometer bietet eine zusätzliche Möglichkeit, die Temperatur zu kontrollieren. Wie und in welcher Abfolge der Benutzer seine Gerichte zubereitet, ist ihm selbst überlassen. Er kann aus insgesamt acht verschiedenen Betriebsarten wählen – und damit aus vier Kombinationen mehr als bei den Vorgängermodellen der Dual Cook Reihe.

Alles in einem Gefäß

Der Dual Cook Steam TM ermöglicht rund 70 Minuten Dampfgaren, was weit über die typische Garzeit von Fisch oder Gemüse hinausgeht. Die Zugabe von Wasser erfolgt denkbar einfach über eine kleine Schublade neben dem Bedienfeld, die über ein Füllvolumen von 950 Millilitern verfügt. Im Anschluss des Garprozesses 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 auch als Auflaufform verwendet werden. Nichtsdestotrotz passt das Gefäß zur einfachen Reinigung in die Spülmaschine.

Intuitive Bedienung und umfassende Vernetzungsoptionen

Der Dual Cook Steam TM Einbaubackofen lässt sich ebenso wie der Kompaktbackofen, der als Dampf- und 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 dabeneliegenden 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 die beiden 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 anpassen, während sie in einem anderen Raum Zeit mit ihren Gästen verbringen.

Attraktive Einbaugeräte mit Fokus auf Connected Living

Die vollständige Ausrichtung seiner Produkte auf Connected Living spielt für Samsung eine entscheidende Rolle. „Samsung stellt seine Produktpalette zukunftsorientiert auf, um den Anspruch der Kunden gerecht zu werden und dem Handel so ein weiteres attraktives Verkaufsargument zu bieten“, so Martin Aloff, Head of Sales Built-In bei Samsung.

Zu diesen attraktiven Verkaufsargumenten gehören neben dem Dual Cook Steam TM Backofen eine Vielzahl weiterer Einbaugeräte. Beispielsweise das Virtual Flame Kochfeld. Es sorgt für ein intuitives Kocherlebnis und sichtbar mehr Sicherheit: Virtuelle LED-Flammen, die je nach eingestellter Leistungsstufe ihre Farbe und Intensität verändern, werden an den Pfannen- und Topfrand projiziert. Diese Kochzone erkennt automatisch Größe und Position des Topfes und kann dadurch flexibel genutzt werden.

In die Kategorie der intelligenten Geräte fällt auch die Hob to Hood Haube. Mit der Hob to Hood Funktion spart der Nutzer Zeit und Aufwand bei der Steuerung von Haube und Kochfeld. Die Haube wird mit dem Kochfeld gekoppelt und passt ihre Intensität automatisch dem Programm an, welches auf dem Kochfeld verwendet wird. Brät man dort auf höchster Stufe scharf an, wird auch die Haube ihre Intensität erhöhen, um die optimale Abluft zu garantieren.

Zukunftsorientierte Produktpalette

Links

- [Samsung](#)
- [Artikel als PDF](#)