

PRESSEINFORMATION

Frühlingsküche ohne Wenden

Mit dem AirFry Blech von Amica wird der Backofen zum Familien-Airfryer

Wenn im Frühling Spargel, junge Kartoffeln und zartes Gemüse Saison haben, beginnt die Lust auf leichte Ofengerichte. Doch wer schon einmal versucht hat, Gemüse oder Fisch auf dem klassischen Backblech zu garen, kennt das Problem: Die Unterseite der Lebensmittel gart im eigenen Saft und es sammelt sich Feuchtigkeit. Darum muss zwischendurch gewendet werden.

Luft statt Hitzestau

Mit dem AirFry Blech werden Amica Backöfen zur leistungsstarken Heißluftfritteuse – ganz ohne zusätzliches Küchengerät. Die Gitterstruktur des AirFry Blechs sorgt dafür, dass heiße Luft das Gargut von allen Seiten umströmen kann. Während die Lebensmittel auf einem herkömmlichen Backblech im eigenen Saft schmoren, ermöglicht das Gitter eine freie Luftzirkulation. Überschüssige Feuchtigkeit kann entweichen, statt die Unterseite weich werden zu lassen. Das Ergebnis: außen rundum appetitlich gebräunt und innen saftig. Grüner Spargel gart gleichmäßig und bleibt bissfest, kleine Kartoffeln werden rundum goldbraun, Halloumi, Lachs, Geflügel oder kleine Frikadellen außen aromatisch gebräunt und innen saftig, ohne dass zwischendurch gewendet werden muss.

Einlegen, einschieben, fertig.

AirFry Blech statt Gerätepark

Heißluftfritteusen sind beliebt, benötigen jedoch zusätzlichen Platz auf der Arbeitsfläche und bieten nur begrenztes Volumen. Der Backofen dagegen ist in jeder Küche vorhanden und ermöglicht die Zubereitung mehrerer Komponenten oder kompletter Mahlzeiten gleichzeitig. Das AirFry Blech passt in alle Amica Backöfen und erweitert deren Einsatzmöglichkeiten unkompliziert. So übernimmt der Ofen die Funktion einer großzügigen Heißluftfritteuse – ohne weiteres Zusatzgerät.

Besonders praktisch ist das im Alltag, wenn nach der Arbeit der Familienhunger groß und die Zeit knapp ist oder eine besonders große Portion zubereitet werden muss.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring / Jennifer Seidel · Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach
Fon +49 69 4305214-15 · amica@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Firmenkontakt:

Amica International GmbH · Vanessa Klein · Lüdinghauser Straße 52 · 59387 Ascheberg
vanessa.klein@amica-group.de · www.amica-group.de

Leichte Küche mit Struktur

Airfrying steht für eine bewusste Zubereitungsart mit weniger zusätzlichem Fett. Durch die intensive Luftzirkulation werden Speisen kross, ohne im eigenen Fett oder Saft zu liegen. Neben typischen Ofengerichten eignet sich das AirFry Blech auch zum Rösten von Nüssen, zum Zubereiten von Knuspermüsli, zum Dörren von Obst oder zum Trocknen von Kräutern. Damit wird der Backofen zur vielseitigen Lösung für eine moderne, saisonale Küche.

Gerade jetzt im Frühling zeigt sich: Für knusprige Ergebnisse braucht es kein zusätzliches Gerät – sondern die richtige Luftzirkulation.

Service: So gelingt die Frühlingsküche im Backofen

- 1. Auf Heißluft setzen:** Sie bringt Bewegung in den Garraum und Lebensmittel werden gleichmäßiger gebräunt als bei klassischer Ober- und Unterhitze.
- 2. Luft statt Hitzestau:** Damit das Gargut nicht im eigenen Saft liegt, braucht es Zirkulation. Ein durchlässiges Einsatzgitter wie das AirFry Blech von Amica lässt die heiße Luft rundum wirken – ganz ohne Wenden.
- 3. Freiraum schaffen:** Zwischen Gemüse, Fisch oder Geflügel sollte Abstand bleiben. Nur so entstehen Röstaromen statt Dampf.
- 4. Gut abtrocknen:** Feuchtigkeit ist der größte Knusper-Killer. Gewaschenes Gemüse daher gründlich trocknen.
- 5. Komplettgerichte planen:** Der Backofen bietet Platz für die unterschiedlichen Komponenten, die dann in einem Durchgang gelingen.

Produktinformationen

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers: 69 Euro

- Reinigung: Spülmaschinengeeignet
- Kompatibilität: Alle Amica-Backöfen

Über Amica

Das polnische Unternehmen Amica S. A. ist in seiner Heimat der größte Hersteller von Elektrogroßgeräten und gleichzeitig Marktführer. Die Gruppe blickt auf mehr als 70 Jahre Kompetenz und Erfahrung zurück. Drei Viertel seines Umsatzes tätigt das Unternehmen außerhalb Polens; den deutschen Markt betreut die Vertriebsgesellschaft Amica International GmbH im münsterländischen Ascheberg mit mehr als 100 Mitarbeiter*innen.

Insgesamt hat Amica rund 3.100 Beschäftigte und ist weltweit auf mehr als 50 Märkten aktiv. Hauptabsatzmärkte sind Deutschland, Österreich, Russland, viele osteuropäische Länder, Skandinavien, Großbritannien, Frankreich und Spanien. Neben der Hauptmarke Amica gehören die vier Tochtermarken GRAM, Hansa, CDA und FAGOR zur Gruppe. Die Marke Amica ist Vollsortimenter für den Fachhandel und steht für innovative, energieeffiziente Technik und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Zahlreiche Auszeichnungen für Produktqualität, Design und höchste Kundenzufriedenheit bei Einbaugeräten bestätigen den Anspruch der Marke.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring / Jennifer Seidel · Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach
Fon +49 69 4305214-15 · amica@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Firmenkontakt:

Amica International GmbH · Vanessa Klein · Lüdinghauser Straße 52 · 59387 Ascheberg
vanessa.klein@amica-group.de · www.amica-group.de