

PRESSEINFORMATION

Amica: Design, Funktionalität und Innovation made in Europe

Ein Bekenntnis zum Standort Polen und zu Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit bei Elektrogroßgeräten aus dem Segment Kochen / Geräte-Vielfalt für unterschiedliche Bedürfnisse und räumliche Anforderungen

Als innovative und moderne Marke, die sich an kostenbewusste Verbraucher richtet, legt Amica großen Wert auf die Entwicklung und Produktion von hochwertigen Backöfen und Kochfeldern, die Kunden nicht nur Funktionalität und Design, sondern auch ein nachhaltiges und verantwortungsvolles Herstellungsverfahren bieten und das alles „Made in Europe“.

Ein Herz für Europa aus dem Herzen Europas

Amica setzt bei Backöfen, Herd-Sets sowie Induktionskochfeldern und Standherden konsequent auf europäische Qualitätsstandards, investiert in Forschung und Entwicklung und verwendet moderne und nachhaltige Produktionsmethoden. Seinen Hauptsitz hat das Unternehmen nach wie vor in Wronki/Polen, wo sich auch die Hauptproduktionsstätten befinden. Als Vorreiter hat Amica maßgeblich zu einer positiven ökologischen Entwicklung im Heimatmarkt beigetragen - verwendet das Unternehmen doch wo möglich umweltschonende Materialien und Prozesse, um CO₂-Emissionen zu reduzieren und die Umweltbelastung zu minimieren. Recycling und Müllreduktion werden ebenso großgeschrieben. Darüber hinaus fördert Amica die lokale Wirtschaft, engagiert sich auf lokaler Ebene und schafft Arbeitsplätze. „Made in Europe“ ist für das Unternehmen mehr als nur ein Herstellungsnachweis, es ist ein Versprechen an die Kunden und an zukünftige Generationen.

Trends in Europa verstehen und mit Geräten bedienen

Der Produktentwicklungsprozess beginnt mit einem tiefen Verständnis für die aktuellen Trends und die Anforderungen des europäischen Marktes. Viel Wert wird auf umweltfreundliche und energieeffiziente Lösungen gelegt, die dennoch leistungsstark und benutzerfreundlich sind. Dank automatisierter und kontrollierter Fertigungslinien stellt Amica sicher, dass jedes Gerät, das die Produktion verlässt höchsten Standards entspricht, sowohl in puncto Leistung als auch in Bezug auf Sicherheit und Langlebigkeit.

Kunden im Mittelpunkt

Bei allen Prozessen und Überlegungen zum Thema Produktion setzt das Unternehmen auf Transparenz und Kommunikation mit den Kunden – denn Kundenzufriedenheit ist ein wichtiges Anliegen. Zahlreiche Auszeichnungen durch unabhängige Institute stellen das immer wieder unter Beweis.

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

Geprüfte Qualität und DIN-Zertifizierungen

Natürlich erfüllen Amica Produkte höchste Qualitätsstandards der Europäischen Union, nachgewiesen durch die Management-Qualitätsstandards DIN EN ISO 9001: 2008 und Umwelt-Management-System DIN EN ISO 14001: 2004.

Highlights aus dem aktuellen Sortiment

XXL-Backofen und Dampfgarer in einem: Für saftige Gerichte auf den Punkt

Der EBSX 949 610 S aus der Serie X-Type ist Backofen und Dampfgarer zugleich und schafft besonderen Komfort in der Küche. Als Kombi-Gerät spart er Platz, sein Garraum ist aber mit 77 Litern viel größer als ein herkömmlicher Backofen. Die verschiedenen Backofenfunktionen sowie die elektronisch dosierte Einspritztechnik der InjectionSteam-Funktion ermöglicht professionelles Dampfgaren. Alle voreingestellten Dampfgar- und automatischen Back- und Bratprogramme lassen sich leicht über das Display einstellen. Dank übersichtlicher LED-Anzeige mit intuitiver Touch-Sensor-Steuerung und Kurzzeitwecker mit Stop-Funktion gelangen alle Gerichte auf den Punkt genau. Energieeffizienzklasse A+.

Unverbindliche Preisempfehlung Einbaudampfgarer EBSX 949 610 S: 1.399 Euro

Pyrolyse-Backofen: Leichte Reinigung garantiert

Diese Funktionen des Einbaubackofens EBPX 946 610 S aus der X-Type-Serie möchte man nicht mehr missen: Hat man alle Hände voll zu tun, sorgen integrierte Dämpfer der OpenUp-Türöffnung für das sanfte Öffnen der Backofentür – und das mit nur einem Ellenbogenschubser. Ist man unter Zeitdruck, wärmt der Backofen in nur vier Minuten auf 150°C vor. Und wer keine Lust aufs Saubermachen hat, wird die pyrolytische Reinigung lieben: Keine mühsame Reinigung von Hand und kein Backofenspray nötig. Energieeffizienzklasse A+.

Unverbindliche Preisempfehlung Einbaubackofen EBPX 946 610 S: 1.239 Euro

Extra groß, schnell und sicher: Koch- und Back-Set

Der Einbauherd mit XXL-Innenraum von 77 Litern und mit dazugehörendem Induktionskochfeld bildet das Set EHIX 933 133 S. Es gehört zur X-Type-Serie und verfügt über mehrere großzügige Backebenen, um verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen. Der überarbeitete Ofenventilator heizt dank RapidWarmUp den Backofen in nur drei Minuten auf 150°C. Gerüche vermischen sich nicht, so dass unterschiedlichste Speisen gleichzeitig gegart werden können, ohne den Geschmack einer anderen Komponente anzunehmen. Die standardmäßige 3-fach Verglasung CoolDoor 3 hält die Energie auch bei hohen Innentemperaturen im Backraum und reduziert die Temperatur der Glasfront, so dass sie ohne Probleme angefasst werden kann. Energieeffizienzklasse A.

Unverbindliche Preisempfehlung Einbauherd-Set mit Induktionskochfeld EHIX 933 133 S: 1.129 Euro

Standherd mit Induktionskochfeld mit praktischen Features inklusive Pyrolyse

Der Standherd mit Induktionskochfeld SHPIX 918 101 E ist ein großes Allround-Talent mit einem 77-Liter-Garraum. Das Induktionskochfeld schafft mittels Booster-Funktion

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

unmittelbare und intensive zusätzliche Hitze auf allen Kochzonen. Die Ankochautomatik verhindert das Überkochen der Speisen. Die eleganten Push-Pull-Knebel erleichtern die Reinigung des Bedienfelds erheblich. Dadurch, dass sie versenkbar sind, ist das Bedienfeld nicht nur funktional, sondern auch sauber. Der Backofen sorgt mit zahlreichen Backofenfunktionen sowie Heißluft-Umwälzung für eine gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Die Reinigung erfolgt mühelos mittels Pyrolyse-Programm. Energieeffizienzklasse A+.

Unverbindliche Preisempfehlung des Standherds mit Induktionskochfeld SHPIX 918 101 E: 1.659 Euro

Ein „ausgezeichnetes“ Induktionskochfeld

Das mit dem Plus X Award 2023 ausgezeichnete, flächenbündig einbaubare Induktionskochfeld KMI 772 680 C überzeugt nicht nur die Jury mit Qualität, Design, Funktionalität und Bedienkomfort, sondern auch alle anderen Verwender, vom Hobbykoch bis zum Gourmet. Dafür sorgen vier verschiedene Temperatur-Garprogramme bei 40, 70, 90 und 200°C, 14 Leistungsstufen plus Power-Stufe und die Boost-Funktion, die 400 ml Wasser in nur einer Minute zum Kochen bringt. Die Brückenfunktion schafft noch mehr Platz für große Töpfe und Bräter, die Topferkennung stellt sich automatisch auf die Größe des Topfes ein. Bei so viel Leistung benötigt das Kochfeld trotzdem keine Frontbelüftung und kommt mit nur 12 mm Arbeitsplattenstärke aus. Wird es über einer Schublade oder einem Backofen eingebaut, benötigt es nur mindestens 28 mm Plattenstärke.

Unverbindliche Preisempfehlung des Induktionskochfelds KMI 772 680 C: 819 Euro

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