

## PRESSEINFORMATION

### Amica: Acht Argumente fürs Kochen mit Induktion

Induktionskochfelder bieten eine effiziente und sichere Art zu Kochen und vereinen die Vorteile eines Gasherds und eines Ceranfelds. Sie sind energieeffizient und fügen sich gut in jede Küchenumgebung ein. Gerade in eine dunkle Arbeitsplatte flächenbündig eingesetzt, fallen sie kaum auf.

Die Hausgeräte-Marke Amica entwickelt und produziert alle Induktionskochfelder in Europa und bietet gut ausgestattete Geräte zu einem vernünftigen Preis.

#### Besonders hervorzuheben sind folgende Vorteile:

**Schnelligkeit:** Induktionskochfelder erzeugen Hitze sofort und erreichen die eingestellte Temperatur sehr schnell. Das spart Aufheizzeit und verkürzt die Kochzeit gegenüber Cerankochfeldern deutlich.

**Energieeffizienz:** Induktion überträgt die Energie direkt an das Kochgeschirr. Das macht die Induktionstechnologie zu einer der energieeffizientesten Kochmethoden. Beim Einsatz von beschichtetem Kochgeschirr aus relativ leichtem Material lässt sich die Temperatur sehr schnell regulieren. Verwendet man schwere Pfannen oder Bräter aus Gusseisen, die die Hitze lange halten, ist für Schmorgerichte besonders wenig Energie nötig.

**Präzise Temperaturkontrolle:** Töpfe und Pfannen müssen einen ferromagnetischen Stahlboden aufweisen, damit die Energie mittels Induktion an das Kochgeschirr weitergegeben werden kann. Wie bei einem Gasherd lässt sich die Temperatur durch regulieren der Wärmezufuhr sehr schnell anpassen.

**Automatische Topferkennung:** Induktionskochfelder erkennen, ob ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht. Ist ein Topf oder eine Pfanne nicht mit einem ferromagnetischen Boden ausgestattet oder wurde das Kochfeld aus Versehen aktiviert, ohne das ein Topf darauf steht, schaltet das Feld automatisch ab.

**Sicherheit:** Da die Oberfläche eines Induktionskochfelds nur indirekt durch das Kochgeschirr erhitzt wird, bleibt sie kühler als bei Ceranfeldern. Insbesondere für Familien mit Kindern ein gutes Argument in punkto Sicherheit.

**Einfache Reinigung:** Induktionskochfelder haben eine ebene Oberfläche ohne Ritzen oder Knöpfe. Verschüttete Speisen brennen nicht fest, da die Oberfläche aus Glaskeramik relativ kühl bleibt. Mit einem feuchten Tuch oder einem Schaber sind Verschmutzungen schnell entfernt.

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



**Design und Ästhetik:** Induktionskochfelder haben ein modernes, schlichtes Design, und können sogar nahtlos / flächenbündig in Arbeitsplatten eingebaut werden.

### **Weitere Vorteile des Induktionskochfeld KMI 772 680 C von Amica:**

Die innovative Slider Sensorsteuerung ermöglicht eine präzise Bedienung direkt auf der Oberfläche des Kochfelds. Mit der AutoBridge-Funktion können zwei Kochzonen zu einer größeren Zone verbunden werden, um Platz für große Töpfe, Bräter oder Pfannen zu schaffen. Das Kochfeld erkennt die Größe des Kochgeschirrs automatisch und kombiniert die Bereiche zu einer Kochzone, die der Form des Topfes entspricht.

Wird der Topf kurz von der Platte gezogen, um beispielsweise umzurühren oder überschüssige Flüssigkeit abzugießen, wird die Hitzezufuhr unterbrochen und keine Energie verschwendet. Die Einstellung der Kochzone bleibt jedoch erhalten und man kann genau dort weiterkochen, wo man aufgehört hat. Voreingestellte Programme, ein Timer mit Kurzzeitwecker und die Digitalanzeige mit Leistungs- und Garstufen helfen dabei, die Gerichte genau zu timen.

### **Produktinformationen**

**KMI 772 680 C:** Autarkes Induktionskochfeld, 77 cm breit

**Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers: 819 Euro**

Verfügbar seit: Mai 2023

### **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