

Amica präsentiert auf der IFA aus dem Kernkompetenzbereich innovative Herde und Backöfen

Mit einem umfangreichen Sortiment an Herden und Backöfen sowohl im Einbau- als auch Standgerätebereich untermauert Amica seinen Kernkompetenzbereich mit Innovationen, die zahlreiche Besonderheiten und auch Alleinstellungsmerkmale auszeichnen.

Zentrum der diesjährigen Ausstellung ist die im letzten Jahr vorgestellte Generation an Herden und Backöfen im X-type Design.

Auf einer Sonderfläche „Show Cooking“ präsentieren an 3 Tagen Kochprofis die Vorzüge dieser außergewöhnlichen Kochgeräte wie zum Beispiel den besonders großen XXL Backraum von 77 Litern mit Platz für XXL Bräter oder auch American Turkey.

Doch die X-type Modelle bieten noch mehr wie zum Beispiel das Baking-Pro-System. Es erlaubt feinste Abstimmungen im Garprozess und garantiert einzigartige Resultate.

Für einfaches Handling großer und schwer beladener Backbleche sorgt das neue OpenUp, das per TippOn des Backofengriffs diesen wie von Zauberhand öffnet.

Mit mobiler App und Wifi-Steuerung sind die Top Modelle bestens für den modernen Haushalt gerüstet und können von unterwegs gesteuert werden.

Weil gesundes Kochen mit Dampf voll im Trend liegt, hat Amica das InjectionSteam System entwickelt. Vollautomatisch arbeitende Dampfgarprogramme sind prädestiniert für knuspriges Brot, mineralreiches Gemüse oder besonders knusprige Braten.

Mit Vollausstattung präsentiert sich der Injection-Steam Einbaudampfgarer EBSX 949 600 E in Edelstahl, der neben den

oben beschriebenen Besonderheiten noch weitere nutzerrelevante Vorzüge hat. Er ist trotz üppiger Ausstattung sparsam im Verbrauch. Das zeigt die Energieeffizienzklasse A+.

Der selbsterklärende Graphic Timer MultiColor erlaubt als Kommandozentrale einfachste Bedienung der 19 Dampfgarprogramme, 25 Automatik Back-/Bratprogramme, 10 individuell speicherbaren Programme und der 11 Backofenfunktionen.

Mit dem Kerntemperatursensor gelingt Roastbeef auf den Punkt genau. SuperBright und Duo Halogenbeleuchtung erlauben den perfekten Einblick in den Backofen. Alle, die es eilig haben, werden die sensorgesteuerte Schnellaufheizung „Rapid Warm Up“ schätzen, in unschlagbaren 3 Minuten auf 150°C.

Ebenfalls in Topausstattung stellt sich der Pyrolyse-Einbaubackofen EBPX 946 610 S in schwarz vor. Seine Schaltzentrale ist der Octa Timer mit Zugriff auf 3 Pyrolyseprogramme 480 Grad C in wahlweise 120, 150 oder 180 Minuten mit Sicherheits-Türverriegelung, 19 Automatik Back-/Bratprogramme und ebenfalls 11 Backofenfunktionen. Für hohe Sicherheit und um möglichst geringe Verbrauchswerte zu erreichen ist er mit der 4fach verglasten CoolDoor 4 ausgestattet. Für vollen Einblick gibt es Halogenbeleuchtung und SuperBright.

Auf Kochen mit Induktion und Multifunktionsbackofen setzt Amica beim Herd-Set mit Induktionskochfeld EHIX 935 600 E in Edelstahl. Mit 77 Liter Garraum bietet er außergewöhnlich viel Raum zum Backen und Garen. Sein Window Timer zeigt die Uhrzeit an und hat einen Kurzzeitwecker sowie An- und Abschaltautomatik. Zur weiteren Komfortausstattung gehören versenkbare Knebel, 11 Backofenfunktionen und Halogenbeleuchtung. Die vier Kochzonen des Induktionskochfeldes arbeiten blitzschnell mit Booster.

Die neue Baureihe im X-Type Design ist perfekt als Set in einem Look mit den dazu passenden Komplementärgeräten wie

Weinkühler, Kompaktbacköfen und Wärmeschubladen von Amica zu empfehlen.

„Fine Design“ als zweite Modellbaureihe

Das Fine Design in Edelstahl, modern und attraktiv, drückt Beständigkeit und Verlässlichkeit aus. Designbestimmend ist die gefaltete, einteilige hohe Blende, die auf Geradlinigkeit und Einfachheit zielt und zu allen Küchenfronten passt.

Stellvertretend für das umfangreiche Sortiment stellt Amica drei Beispiele mit attraktiver Ausstattung vor.

Mit 65 Liter Garraum bietet der Einbaubackofen EB 944 100 E in Edelstahl reichlich Platz zum Backen und Garen. Sein Window-Timer in Rot zeigt die Uhrzeit an und hat einen Kurzzeitwecker sowie An- und Abschaltautomatik. Er setzt auf Größe und ist dank großer Digitalziffern gut lesbar und unterstreicht die puristische und geradlinige Erscheinung. Zur weiteren Komfortausstattung gehören versenkbare Knebel, SoftClose Backofentür, Aqualytic Reinigung und Halogenbeleuchtung.

Ein weiteres Herd Set mit Glaskeramikkochfeld EHC 933 007 E in Edelstahl mit versenkbaren Knebeln bietet 65 Liter Garraum für 9 Backofenfunktionen und 4 TopSpeed Kochzonen, inklusive Zweikreis- und Bräterzone. Der SensorControl Plus Timer steuert auch hier die Betriebszeit des Backofens. Der Backofen ist dank grauer Clean Emaillierung und Steam Clean leicht zu reinigen, ein Teleskopauszug sorgt für ein leichtes Einschieben und Herausziehen des Backbleches.

Als Marktführer im Standherdebereich dürfen bei Amica natürlich auch hier Innovationen nicht fehlen wie z. B. das 60 cm breite Modell im Fine Design SHC 913 012 W in weiß in der Einstiegsleistungsklasse der Fine Design Linie. Die 9 Backofenfunktionen und die 4 TopSpeed Kochzonen werden mit Knebeln gesteuert.

Das Trendthema Black wird auch hier mit dem Standherd SHC 11503 SM in mattem Schwarz umgesetzt. Der 50 cm breite Herd bietet 11 Backofenfunktionen u. a. für effektive Heißluft, mit Timer, versenkbaren Knebeln und 2fach Teleskopauszügen. Das Glaskeramikkochfeld ist mit 4 TopSpeed Kochzonen, inklusive 2Kreis-, und Bräterkochzone ausgestattet.

Neuer Kompaktbackofen mit Mikrowelle

Als Allrounder stellt sich der neue Kompaktbackofen mit Mikrowelle im Fine Design EBC 841 610 E in Edelstahl vor. Designtechnisch ideal kombinierbar mit den entsprechenden Backöfen der Fine Serie. Per SensorControl Timer sind die 13 Automatik Back-/ Bratprogramme sowie 4 Backofenfunktionen einschließlich Heißluft wählbar. Für reichlich Power sorgen 900 Watt Mikrowellenleistung mit 5 Leistungsstufen und der 1750 Watt Grill sowie die Heißluft. Der Garraum ist aus leicht zu reinigendem Edelstahl und hat 44 Liter Volumen. Kindersicherung, CoolDoor3 und Beleuchtung sind weitere Ausstattungsdetails.

Kontakt Amica:

Kontakt Pressebüro:

Maria Stork

Günter Meyer

Telefon (0 25 93) 95 67 15

Telefon (0172) 824 92 12

Amica International GmbH

Lüdinghauser Straße 52

D – 59387 Ascheberg

Telefon (0 25 93) 95 67 15

Telefax (0 25 93) 95 67 2915

Internet: www.amica-international.de

E-Mail: maria.stork@amica-international.com

Pressebüro: WEBKOM

Nonnhof 20

D – 91236 Alfeld

Telefon (0172) 824 92 12

E-Mail: meyer@webkom-online.de