

Amica präsentiert auf der area30 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.

Markant und überzeugend sind 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. Aber die X-type Modelle bieten mit dem Baking-Pro-System noch mehr Backqualität, denn es erlaubt feinste Abstimmungen im Garprozess und garantiert einzigartige Backresultate.

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, schonend gegartes, vitaminreiches 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.

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 oder mattem Schwarz, modern und attraktiv, drückt Beständigkeit und Verlässlichkeit aus. Designbestimmend ist die gefalzte, einteilige hohe Blende, die auf Geradlinigkeit und Einfachheit zielt und zu allen Küchenfronten passt.

Ergänzt wird das für den Küchenkanal breit angelegte Fine Sortiment durch einen Backofen und einen modularen Einbauherd in Edelstahl. Mit 77 Liter Garraum bietet der Einbaubackofen EBX 943 625 E in Edelstahl außergewöhnlich viel Platz zum Backen und Garen. Sein Sensor-ControlPlus-Timer ist die Steuerzentrale für die An- und Abschaltautomatik. Die 9 Backofenfunktionen werden über versenkbare Knebel bedient. Zur weiteren Komfortausstattung gehören unter anderem CoolDoor3, Leichtreinigungstür, Steam Clean Reinigung und Clean Emaillierung in schwarz.

Mit 65 Liter Garraum bietet das Einbauherd Modular Set EH 923 605 E in Edelstahl reichlich Platz zum Backen und Garen. Sein Sensor-ControlPlus-Timer steuert Anfang- und Endzeit des Backprozesses. Die 9 Backofenfunktionen werden über versenkbare Knebel bedient. Zur weiteren Komfortausstattung gehören unter anderem CoolDoor3, Leichtreinigungstür, Steam Clean Reinigung und Clean Emaillierung in schwarz.

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

Pressebüro: WEBKOM

Nonnhof 20

D – 91236 Alfeld

Telefon (0172) 824 92 12

E-Mail: meyer@webkom-online.de

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