

Dunst und Schwaden direkt am Kochfeld absaugen – Die neuen autarken Kochfeldabzüge mit Induktionskochfeldern von Amica

Mit innovativen Kochfeldabzügen, die Dunst und Schwaden direkt dort absaugen, wo sie entstehen, wertet Amica sein Kochsortiment auf. Damit besetzt Amica das anspruchsvolle Segment der Muldenlüfter, die Dunsthaube und Kochfeld in einem Set kombinieren.

Amica bietet zwei gelungene Geräte-Kombinationen bestehend aus schwarzem Abzugsrahmen und autarkem 60er Induktionskochfeld: DHI 752 720 S und DHI 754 700 S. Kochfeldabzug und Induktionskochfeld werden jeweils separat über SensorTouch bedient. Die Regulierung des Dunstabzugs erfolgt in 4 Leistungsstufen von 280-520 m³/h, in der Intensivstufe mit Power sogar 751 m³/h.

Beide Modelle sind so konzipiert, dass sie sowohl im Umluft- als auch Abluftbetrieb einsetzbar sind. Rechts und links vom Kochfeld befinden sich die Abzugsschlitze für den Dampf, der damit direkt dort, wo er entsteht, wirksam abgesaugt wird. Für die Effektivität bei hohen Töpfen sorgen die seitlich aufstellbaren Abluftgitter. Die darunter versteckten Aluminium Fettfilter können bequem in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Mimik des Kochfeldabzuges befindet sich unter der Arbeitsplatte im Unterschrank eingebaut.

DHI 752 720 S bietet ein Induktionskochfeld mit Brückenfunktion für große Töpfe und Pfannen, die zwei hintereinanderliegenden Kochzonen sind zusammenschaltbar. Die AutoBridge-Funktion schaltet die erweiterte Kochzone ganz automatisch zu. Sehr komfortabel ist Hob&Go mit automatischer Zonenaktivierung, sobald ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird. Nur noch die Leistung einstellen und Go. Für Unterbrechungen von bis zu 10 Minuten speichert Stop&Go die eingestellten Parameter, so dass nach der Pause unmittelbar weiter gekocht werden kann. Weitere

Komfortmerkmale sind Ankochautomatik, Timer, Kurzzeitwecker, Restwärmeanzeige und Kindersicherung.

Ebenfalls rahmenlos macht das Kochfeldabzug-Induktions-Set DHI 754 700 S eine gute Figur. Blitzschnell über SensorTouch steuerbar arbeiten alle 4 Kochzonen mit Boosterfunktion. Zudem gibt es Ankochautomatik, Timer und Kurzzeitwecker, Warmhaltefunktion, Restwärmeanzeige und Kindersicherung.

Kontakt Amica:

Maria Stork

Telefon (0 25 93) 95 67 15

Kontakt Pressebüro:

Günter Meyer

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-group.de

E-Mail: maria.stork@amica-group.de

Pressebüro: WEBKOM

Nonnhof 20

D – 91236 Alfeld

Telefon (0172) 824 92 12

E-Mail: meyer@webkom-online.de