

Kochen von Null auf Hundert: Amica präsentiert neuen Kochfeldabzug und 78er Induktionskochfeld mit Bridge-Funktion

Im Rahmen des weiteren Sortimentsausbaus im Kernkompetenzfeld Kochen präsentiert Amica den neuen Kochfeldabzug, Kochfeld und Abzug in einem Gerät, der genau dort Schwaden und Küchengerüche wirksam absaugt, wo sie entstehen – direkt am Kochfeld.

Beim DHKI 752 710 C ist der Dunstabzug zentral zwischen den vier Kochzonen angeordnet und saugt mit einer maximalen Gebläseleistung von 579 m³/h in der Booststufe wirksam Dunst und Schwaden nach unten ab. Drei weitere Leistungsstufen sind zwischen 287 bis 541 m³/h dosierbar. Für garantiert frisches Klima nach dem Braten oder Kochen im Wohnraum Küche sorgt die maximal 15-minütige Nachlaufautomatik, deklariert ist der Abzug in Energieeffizienzklasse A.

Ein spülmaschinengeeigneter Fettfilter und ein beigefügter Kohlefilter entziehen der angesaugten Luft das Fett und fangen es in einem Sammelbehälter auf, der bei Bedarf mühelos entleert werden kann. Der Kochfeldabzug ist sowohl für den Umluft- als auch Abluftbetrieb konzipiert.

Das 78 cm breite Induktionsfeld ist rechts und links mit je zwei Induktionskochzonen ausgestattet, die alle dank Booster blitzschnell Wasser zum Kochen bringen. Auf der linken Seite können die beiden 180iger Felder per Brückenfunktion zu einer großen Kochzone zusammengeschaltet werden, rechts sind zwei Zonen mit 210 und 150 mm Durchmesser.

Rahmenlos konzipiert kann der Kochfeldabzug sowohl aufliegend als auch flächenbündig eingebaut werden. Die Bedienung erfolgt per SensorTouch vorne, inklusive Timer, Kurzzeitwecker, Restwärmeanzeige, Topferkennung und Kindersicherung als Bedienfeldsperre.

Als weitere Variante inklusive Zubehör zur Luftführung bietet Amica den Kochfeldabzug 2in1 auch als Modell DHKI 752 710 C Bx an.

Weil komfortables Kochen mit Induktion im Trend liegt, präsentiert Amica zudem das neue 78er Kochfeld KMI 752 660 E mit vier Induktionszonen, alle mit schnell aufheizender Boosterfunktion, Slider-Sensorsteuerung und schützendem Edelstahlrahmen.

Es bietet dem Nutzer einiges an Komfort für den täglichen Kochbetrieb wie z. B. AutoBridge, der automatischen Brückenfunktion. Hierbei lassen sich die beiden linken hintereinanderliegenden Kochzonen zu einer großen Induktionsfläche zusammenschalten, sobald ein übergreifender Topf oder Bräter aufgesetzt wird.

Dank Hob´n GO-Funktion werden die Kochzonen automatisch aktiviert, sobald ein Topf oder eine Pfanne auf dem Kochfeld steht. Drei Gar-Temperaturstufen stehen für Ankothen, Fortkochen und Warmhalten zur Verfügung sowie die praktische Ankochautomatik. Die Pausenfunktion Stop-and-Go speichert die eingestellte Leistung für etwa 10 Minuten, so dass diese nach Ende der Unterbrechung direkt wieder abgerufen werden kann. Selbstverständlich bietet Modell KMI 752 660 E auch Timer, Kurzzeitwecker, Restwärmearzeige, Topferkennung 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