

PRESSEINFORMATION, 24.01.2018

Von Sous Vide bis Selbstreinigung: hilfreiche Zusatzfunktionen von Herd & Backofen

- **Welche Zusatzfunktionen bieten neue Herde und Backöfen?**
- **Niedrigenergie, Sous Vide und Dampfgaren für schonende Zubereitung**
- **Clever und smartes Kochen und Haushalten mit Automatik- und Selbstreinigungsprogrammen**

Einfach nur braten, dünsten und backen war gestern. So wie immer wieder neue Food-Trends entstehen, bringen auch Haushaltsgerätehersteller Backöfen und Herde mit neuen Funktionen auf den Markt. „Neue Geräte sind heute mit Sensoren, Thermometer, Dampfgarer und verschiedensten Zusatzfunktionen ausgestattet, die ein gutes Gelingen auch bei aufwendigeren Gerichten oder trendigen Kocharten wie Sous Vide-Garen garantieren“, erklärt Alfred Janovsky, Branchensprecher des Forums Hausgeräte.

Die neuen Geräte sind nicht nur sparsamer im Energieverbrauch, sondern bieten auch viele Möglichkeiten, Fleisch, Fisch, Gemüse und diverse Gerichte schmackhaft sowie vitamin- und nährstoffreich auf den Tisch zu bringen. Während Niedrigenergie- und Sous Vide-Methoden längere, jedoch schonendere Garzeiten bei wenig Temperatur verlangen, ermöglichen Backöfen mit Dampfgarer und Mikrowelle eine effiziente und raschere Verarbeitung von Convenience-Produkten. Automatikprogramme unterstützen besonders weniger geübte Köchinnen und Köche, Selbstreinigungsprogramme wiederum helfen, Geräte einfach sauber und funktionstüchtig zu halten.

Auf www.bewusst-haushalten.at finden sich einige Funktionen und Programme, die in so manchem kochbegeisterten Haushalt mittlerweile Standard sind und Freude am Kochen und Backen wecken sollen.

Das gibt es: Zusatzfunktionen und Programme

Backofen mit Dampfzugabe

Das gleichmäßige Garen und Backen im Ofen zum Beispiel für saftige Braten mit knuspriger Kruste, wird mit der Dampfzugabe mit gezielten Dampfstößen unterstützt. Der genaue Zeitpunkt der Dampfstöße kann mit einem Automatikprogramm oder manuell geregelt werden. Mit der Funktion kann man auch Speisen warm halten oder Geschirr anwärmen.

Backofen mit 100% Dampf

Backöfen mit Dampfgarfunktion sind ideal für die gesunde Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse oder auch Beilagen wie Knödel und Kartoffeln. Die gleichmäßige Wärme des Dampfes (ca. 30 bis 100 °C) erhitzt die Lebensmittel gleichmäßig und sanft, ohne zu viele Nährstoffe zu zerstören. Bei einigen Geräten kann man die Feuchtigkeitszugabe in Prozent ganz genau einstellen. Auch das Onsen-Ei, bei konstanter Temperatur von ca. 65 Grad eine Stunde lang gegart, lässt sich im Dampfgarer zubereiten.

Backofen mit Dampfgarer und Mikrowelle

Es gibt auch Geräte, die Dampfstoßfunktion und Mikrowelle in einem Backofen vereinen. Tiefkühlpizza, Pommes und andere Convenience-Produkte werden so schneller fertig - und das direkt

aus dem Gefrierfach und ohne Vorheizen. Bei frisch zubereiteten Gerichte oder Kuchen verkürzt sich die Zubereitungszeit.

Energiesparen

Viele Herde und Backöfen arbeiten bereits mit Energieeffizienzklasse A. Induktionskochen ist am sparsamsten, wobei spezielles Kochgeschirr benötigt wird. Auch der Dampfgarer spart Energie, da Wasserdampf mehr Wärme überträgt als Luft. Vorheizen des Backrohres ist meistens nicht notwendig, hingegen sollte auch Restwärme genutzt werden.

Niedrigtemperatur

Niedertemperaturgaren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm. Die Stücke werden zuerst auf dem Herd scharf angebraten und schließlich bei niedriger Temperatur und langer Garzeit im Ofen schonend und sanft auf den Punkt gegart.

Sous Vide-Garen

Die Zubereitungsart Sous Vide (Vakuulgaren) ist besonders schonend zu Lebensmitteln. Fleisch, Fisch oder Gemüse werden in Plastiksackerl vakuiert und bei niedriger, gleichbleibender Temperatur (bis 80 °C) langsam im Dampfgarer bzw. im Backofen mit Dampfgar-Funktion gegart.

Selbstreinigung

Es gibt **drei Arten** von intelligenten Selbstreinigungssystemen:

1. **Katalytische Selbstreinigung:** Lebensmittelrückstände werden unter Einfluss von Sauerstoff zu Wasserdampf und Kohlendioxyd umgewandelt. Durch spezielle chemische Substanzen (Katalysatoren) beginnt der Vorgang ab 200 Grad Celsius, die Backofenwände reinigen sich bereits während des Backens oder Bratens.
2. **Pyrolytische Selbstreinigung:** Der Backofen wird in einem gesonderten Reinigungsprogramm auf 500 Grad aufgeheizt, die Verschmutzungen werden zu Asche. Die Backofentür bleibt in dieser Zeit verriegelt. Danach lässt sich die Asche einfach auswischen.
3. **Hydrolyse:** Ein halber Liter Leitungswasser kommt mit ein wenig Spülmittel auf das Backblech, das Reinigungsprogramm arbeitet bei 70 Grad Celsius. Anschließend wischt man das Gerät aus.

Kabelloses Speisethermometer

Speisethermometer überwachen die Temperatur im Kern von Fleischstücken etwa, um das ideale Ende der Garzeit zu bestimmen. Das Speisethermometer sendet Informationen an eine Antenne unterhalb der Garraumdecke.

Ankochautomatik

Auf Kochfeldern mit Ankochautomatik lässt sich z. B. Fleisch oder Gemüse mit hoher Leistung anbraten oder ankochen. Nach wenigen Minuten geht es automatisch mit reduzierter Temperatur weiter.

Automatikprogramme

Backöfen der neuen Generation haben oft schon elektronisch geregelte Programme für verschiedene Gerichte. Nach Wahl des Gerichts wird Temperatur und Backzeit automatisch eingestellt. Teilweise sind Gewicht (z. B. bei einem Braten) und Bräunungsgrad anzugeben. Manche Geräte funktionieren mit Sensor in der Innenwand des Ofens.

Markenneutrale und umfassende Information für Verbraucher

Die Webseite www.bewusst-haushalten.at bietet markenneutral umfassende Informationen, Fakten und Tipps zu modernen Hausgeräten. Tricks zur optimalen Maschinenpflege, zum Energiesparen und zum nachhaltigen Einsatz der Hausgeräte runden das Informationsangebot ab. Daneben gibt es auch

einige lesenswerte Lifestyle-Artikel, etwa zu den Waschgewohnheiten von Frau und Herr Österreicher oder wird mit Mythen über den Kühlschrank aufgeräumt. Zusammen mit der Facebook-Seite von bewusst-haushalten.at soll so der Dialog intensiviert und das Informationsbedürfnis der Nutzer gestillt werden. „Uns ist wichtig, die Fragen der Konsumenten auch online so einfach und direkt wie möglich zu beantworten oder auch in Videos die entsprechenden Themen unterhaltend zu erklären“, erklärt Janovsky.

Über 35 verschiedene Gerätekategorien werden detailliert beschrieben – vom Backofen bis zum Waschtrockner. Die Plattform ist eine Initiative des Forum Hausgeräte, dem führende Marken-Hersteller für Hausgeräte angehören und das sich seit mehr als 30 Jahren für die Anliegen von Handel und Konsumenten einsetzt. Das Forum Hausgeräte ist ein Netzwerkpartner des Fachverbands der Elektro- und Elektronikindustrie (FEEI).

Link: www.bewusst-haushalten.at

Rückfragehinweis:

Branchensprecher:

Alfred Janovsky, Obmann

Geschäftsführer Electrolux Hausgeräte GmbH

T: +43 1 866 40 347, M: +43 664 123 66 05

E: alfred.janovsky@electrolux.co.at

W: www.bewusst-haushalten.at

FEEI Kommunikation

Johanna Lindl

Mariahilfer Straße 37-39, 1060 Wien

T: +43 1 588 39-61

E: lindl@feei.at

W: www.feei.at

