

Küchenapparate im Wandel der Zeit

- Küchenapparate halten oft ein halbes Leben lang. Eine Neuanschaffung kann sich jedoch schon vor dem Aussteigen der alten Geräte lohnen – mehrfach sogar. Moderne Technologien schaffen neue Dimensionen beim Kochen und Geniessen.

Text: Thomas Bürgisser

Die neuen Apparate-Generationen zeigen: Klare, schnörkellose Linien, ebene Flächen, mattes Aluminium, formschöne Griffe und digitale Bedienungsfelder – neue Geräte verfügen über hohe ästhetische Qualität. Und sie gehen meist auch auf die Anforderungen einer gesunden Küche ein, wie Steamer oder spezielle Kühlschränke zeigen. All dies entspricht dem neuen Status der Küche, die in den letzten Jahren zum wichtigsten Wohnraum und Mittelpunkt der Wohnwelt geworden ist. Und diese Wohnwelt stellt heute nicht nur an die Optik, sondern auch an Technik und Komfort der Apparateausstattung andere Ansprüche: Möglichst geräuschlos müssen Geschirrspüler, Kühlschrank, Dampfzug und Backofen funktionieren, möglichst schnell und umfassend müssen Küchendämpfe und -gerüche absorbiert werden, am besten ganz entfallen soll der Reinigungsaufwand. Nicht nur beim Neubau, auch bei einem Apparatenaustausch kann man also dreifach profitieren; bei Technik, Komfort und Design.

Technik

Kochen ist ein vielschichtiges Vergnügen und so ergeben sich je nach Nutzer unterschiedliche Ansprüche an die Küche. Kommt es am Morgen vielfach auf einen perfekten Kaffeegenuss an, auf eine schnell erhitzte Tasse Milch oder ruck-zuck aufgeba-



blanco.ch

ckene Gipfeli, will man am Mittag nur kurz etwas fertig garen. Am Abend dann können sich auch berufstätige Hobbyköche dem Kochgenuss pur widmen. Der eingebaute Kaffeevollautomat, ein reaktionsschneller Multifunktionsbackofen, Steamer oder Mikrowelle sind da die richtigen Helfer.

Komfort

Für viele ist Kochen längst nicht mehr mit dem Begriff Arbeit verbunden, sondern zu einem genussvollen Erlebnis geworden, das man gerne mit Gästen, Freunden oder der Familie teilt. Der Bedienungskomfort gehört da in jedem Fall dazu. High-Tech ist die Basis, doch wirkt sie im Hintergrund. Einfach, logisch und selbsterklärend sind die heutigen Anzeigen von Backofen und Co., sodass es selbst Anfängern leicht gemacht wird, sich schnell zurechtzufinden. Wer sich ganz auf die Technik und nicht mehr auf Kochbuch oder spontane Kreationen verlassen möchte, findet sogar vorprogrammierte Rezepte auf dem Backofendisplay oder kann ganze Menus «à la minute» zubereiten.



◀ Franke Pandora: erhältlich als Wand- und Inselhaube. Sie brilliert technisch durch ihre Randabsaugung und eine Abluft- und Umluftfunktion. ausgestattet mit 2 respektive 4 Halogenspots.

Design

Dampfgarer und Steamer gehören zu den Favoriten, wenn es um eine zeitgemässe Ausstattung der Küche geht. Noch immer besteht die Standardausrüstung zwar aus Backofen, Kühlschrank, Glaskeramikkochfeld, Dampfabzug und Geschirrwaschmaschine, doch haben sich die einzelnen Standards in jeder Hinsicht merklich verändert. Individuelle Bedürfnisse werden berücksichtigt und ergonomische Gesichtspunkte spielen eine wichtige Rolle. Hoch liegende Backöfen und Geschirrspüler, die sich bequem be- und entladen lassen, gehören ebenso dazu, wie überlegt angeordnete Kochfelder. Eingebaute Kaffeeautomaten, Mikrowelle und Dampfgarer nehmen keinen Platz auf der Arbeitsfläche weg.

Zwei der wichtigsten Faktoren bei der Ausstattung der Küche mit neuen Apparaten sind aber Umweltfreundlichkeit und Energieeffizienz. Die neuen Apparate gehen äusserst sparsam mit Wasser und Energie um – das zahlt sich in barer Münze aus und macht den Austausch zu einer in jeder Hinsicht lohnenden Investition. ◀

➤ DIESE HAUSHALTSGERÄTE SIND IM TREND:

Backofen

Multifunktionsgeräte mit Dampfgaren, Profibacken, Regenerieren, Heissluft, Mikrowelle etc. in verschiedenen Komfortstufen. Mit heissem Dampf lassen sich Speisen sanft und schonend Garen. Sensoren steuern den Garvorgang, das Gemüse behält den Grossteil seiner Vitamine, seiner Farbe und den knackigen Biss. Gespeicherte oder programmierbare Automatikprogramme machen das Kochen leicht. Bedienung mit TouchControl oder herkömmlichen Bedienungselementen. Spezielle Reinigungsprogramme oder Oberflächenveredelungen mit fast porenlosen Strukturen. Energieeffiziente Geräte mit geringem Energieverbrauch.

Tipp: Ergonomisch sinnvoll sind hochliegende Backöfen. Je nach Kochpräferenzen ist die Ausstattungsvariante mit zwei Kompaktbacköfen zu überlegen.

Kochfelder

Glaskeramikkochfelder konventionell in Standard- oder Übergrösse mit ergonomisch angeordneten Plattenbildern. Benutzerfreundliche Bedienungskonzepte. Kochen mit Induktion ermöglicht eine schnelle, intensive Hitzeentwicklung und eine gleichmässige Wärmeverteilung. Individuelle Zusammenstellung der Kochstellen mit 2, 3, 4 oder mehr Zonen, ergänzbar mit speziellem Induktions-Wok. Spezielle Kochfelder: Flächengrill (Teppanyaki), Grill, Wok.

Tipp: Glatte Oberflächen mit Sensorsteuerung lassen sich schnell und einfach reinigen. Mit neuen Montage- und Stecksystemen geht der Austausch von Kochfeldern schnell und problemlos.



◀ Im Miele Kühlschrank mit PerfectFresh-Zone bleiben Ihre Lebensmittel bis zu 3 mal länger frisch und mit dem SoftClose Schliesssystem lässt sich die Kühlschranktür sicher und sanft schliessen.

Dampfabzug

Leise und leistungsfähige, designbetonte Modelle. Leichte Austauschbarkeit bzw. Reinigungsmöglichkeit der Filter. Tischmodelle für Kochinseln. Spezielle Lösungen für Minergie-Bauweise.

Tipp: Leistungsfähigkeit und Reinigungsfreundlichkeit zahlen sich aus. Ein guter Dampfabzug ist kein Luxus, sondern eine lohnende Investition.

Kühlschrank

Grossräumige, voll integrierte Kühlschränke oder Kühl/Gefrierkombinationen. Unterschiedliche Kühlzonen mit lebensmittelgerechten Lagertemperaturen. Beleuchtung mit LED. Spezielle Weinkühlschränke. Je nach Ausstattungsniveau.

Tipp: Faustregel für Kühlschrankgrösse

1–2 Personen / 200 l Inhalt

3–4 Personen / 250 l Inhalt

Ab 5 Personen / 250 l und mehr

Energielabel A sollte Mindeststandard sein, Energielabel A+ oder A++ (Infos unter energieeffizienz.ch).

Geschirrspüler


Sensoren steuern den Reinigungsvorgang entsprechend dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs, enthärten das Wasser automatisch und minimieren den Einsatz von Wasser und Spülmitteln. Turbo-Programme verkürzen die Spülzeit. Geräuscharme Ausführungen. Ergonomischer Hocheinbau. Diverse Breiten von 33 bis 90 cm.

Tipp: Auf gute Einteilung der Spülkörbe achten (grosse Teller und langstielige Gläser brauchen Höhe). Auf Energieeffizienz achten.

Waschmaschinen/Tumbler

Der Austausch einer Waschmaschine lohnt sich immer, da die heutigen Geräte ein grösseres Fassungsvermögen, weniger Strom und Wasser brauchen. Der Tumbler ist praktisch, weil er Wäsche schnell trocknet und nur wenig Platz braucht. Sein Energieverbrauch ist allerdings hoch.

Tipp: Bei einem Ersatz AAA-Gerät wählen. Auf Energieeffizienz achten, beste Waschwirkung und hohe Schleuderschwindigkeit (1400–1800 U/min), Einsparung 50 % der Stromkosten beim Trocknen mit Tumbler. Mit einem Warmwasseranschluss sinken die Stromkosten noch einmal um 50 %. Die neuen, energiesparenden Wärmepumpentumbler brauchen nur halb so viel Strom wie die konventionellen Wäschetrockner (Energieetiketten B–D), sind aber auch teuer. Ein weiterer Vorteil sind die tiefen Temperaturen, welche empfindliches Gewebe schont. Wärmepumpen-Wäschetrockner werden gefördert, fragen Sie das Elektrizitätswerk an.



Gut erfunden:
Gourmet-Menü auf Knopfdruck.



Der Combi-Steam XSL mit der Weltneuheit **GourmetDämpfen**. Zu Hause kochen wie die *Maitres de cuisine*: Dank vorprogrammierten Gourmet-Rezepten gelangen Ihnen die feinsten Menüs auf Knopfdruck. Erfahren Sie mehr über unsere einzigartigen Innovationen unter vzug.ch



Führend in Küche und Waschraum

In der Schweiz muss eine Waschmaschine seit dem 1.1.2010 mindestens der Effizienzklasse A nach altem Schema genügen.

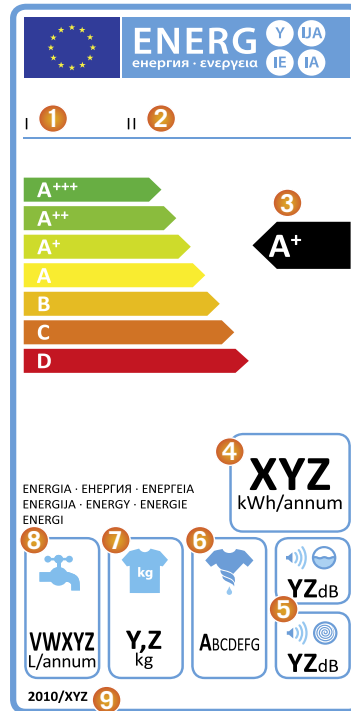
RATGEBER

Die neue Energieetikette 2011

Dank der Energie-Etikette genügt beim Kauf von Haushaltgeräten und Lampen ein einziger Blick für die Beurteilung des Energieverbrauchs.

Zu beachten ist jedoch, dass die Ausführung A nicht immer die beste Variante für den Anwender ist. Je nach Anwendung kann die Ausführung B besseren Nutzen bringen. Lassen Sie sich hierzu vom Fachmann beraten!

Weitere Informationen finden Sie unter: www.bfe.admin.ch/energieetikette



- 1 Name oder Marke des Herstellers
- 2 Typenbezeichnung
- 3 Energieeffizienzklasse
- 4 Jahresenergieverbrauch in kWh basierend auf 220 Standard-Waschvorgängen. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Nutzung des Gerätes ab.
- 5 Geräuschemission in dB(A) re 1pW während der Wasch- bzw. Schleuderphase im Standard-Waschprogramm 60°C Baumwolle bei voller Beladung.
- 6 Klassifizierung der Schleuderleistung
- 7 Maximale Füllmenge im Standard-Waschprogramm 60°C oder 40°C Baumwolle (je nachdem, welcher Wert niedriger ist).
- 8 Wasserverbrauch (Liter/Jahr), basierend auf 220 Standard-Waschvorgängen. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der Nutzung des Gerätes ab.
- 9 Bezeichnung der Regulierung

fea.ch FEA – Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz

Raumluftwäschetrockner

Die gesamte Wäsche kann über Nacht getrocknet werden und man profitiert somit vom billigeren Niedertarif. Das Gerät muss auf die Grösse vom Trocknungsraum abgestimmt werden.

Tip: Mit einem Raumluftwäschetrockner kann man die Energiekosten für die Wäschetrocknung gegenüber einem Tumbler um über 40 % senken. Die Wäsche wird schonend getrocknet und knittert nicht.

Einbau/Umbau

Grundsätzlich lohnt sich eine intensive Auseinandersetzung mit den heutigen Möglichkeiten. In der Anschaffung vergleichsweise günstige Geräte nutzen oft die Energie weniger effizient. Mit einer Lebensdauer von 8 bis 12 Jahren sind sie damit rasch teurer als Geräte mit einem höheren Anschaffungspreis. Der Rat des Fachmanns – Küchenbauer oder Apparatespezialist – hilft bei der optimalen Lösung. Ein von Profis unterstützter Geräteaustausch berücksichtigt die individuellen Bedürfnisse und Möglichkeiten – und zahlt sich langfristig aus.

Eine gute Übersicht hierzu erhalten Sie unter:

- › blanco.ch › bauknecht.ch › merker.ch
- › elektrolux.ch › miele.ch › roth-kippe.ch
- › schulthess.ch › siemens-hausgeraete.ch
- › vzug.ch › schreinerei-kasper.ch
- › ruwa-kuechen.ch

Vogelaustr. 40 Telefon 044 744 71 71 info@roth-kippe.ch
8953 Dietikon Telefax 044 744 71 72 www.roth-kippe.ch



BORA – Wäschetrocknen im Minergie-Standard



- Energieklasse A1, tiefer Energieverbrauch für Ein- und Mehrfamilienhäuser
- integrierte Einschaltverzögerung
- intelligente Komfortsteuerung
- wartungsfreier Betrieb
- 3 Jahre Gerätegarantie

Der Umwelt zuliebe – wir helfen mit, wertvolle Energie zu sparen.