

Presseinformation

Home Appliances » Vorstellung neuer Kochfelder und Bespoke Backöfen von Samsung

Alles im Blick: Die neuen Bespoke Backöfen für eine gesunde Küche mit perfekten Ergebnissen

KI-unterstütztes Kochen mit innenliegender Kamera, Air Sous Vide und Air Fry neu auf der area30

- Neue Backöfen bieten Echtzeit-Kontrolle mit innenliegender Kamera sowie eine intelligente Steuerung des Garvorgangs über SmartThings
- Schonend kochen mit AirFry und Air Sous Vide in neuen Bespoke-Design-Varianten mit automatischer, griffloser Türöffnung
- Durchgängige einfache Serienbezeichnungen, Bespoke-Farben und -Designs für alle Backöfen, Kompaktbacköfen und Wärmeschubladen



Schwalbach/Ts. – 15. September 2022 – Den Auflauf im Blick: Mit der neuen innenliegenden Kamera kann der Backfortschritt im Ofen auf dem Smartphone überwacht und mithilfe von KI angepasst werden. Perfekt und schonend gehen dabei Hand in Hand – dafür sorgen Air Sous Vide, AirFry sowie Dual Cook Steam. Die Top-Geräte von Samsung bieten zudem neue Bespoke-Farben und einheitliche Designs für Backöfen, Kompaktbacköfen und Wärmeschubladen. Einheitlich sind auch die neuen Serienbezeichnungen von Serie 4 bis Serie 7 für eine einfache Orientierung für Händler*innen und Verbraucher*innen. Die Kompaktbacköfen sind erhältlich als Geräte mit Mikrowellenfunktion plus Heißluft sowie als Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion, Heißluft und Natural Steam. Die neuen Kochfelder von Samsung bieten mit Slim Fit einen flächenbündigen Einbau auch in dünne Arbeitsplatten. Alle neuen, auf der area30 vorgestellten, Backöfen und Kochfelder sind außerdem WiFi-fähig.

„Der Trend geht zu Premium. Allein die Premiumküchen über 20.000 Euro haben laut GfK im vergangenen Jahr knapp 30% mehr Umsatz gebracht“¹, sagt Silke Eckstein, Head of Sales Built-in Home Appliances Samsung Electronics. „Mit hochwertigen Ausstattungsmerkmalen wie Air

¹ <https://www.gfk.com/de/presse/Haushaltsgeraete-stark-begehrt-in-Krisenzeiten>

Sous Vide und Dual Cook für echtes Dampfgaren sind wir mit unseren intelligenten, über SmartThings vernetzten Backöfen und Kochfeldern bestens für diesen Trend aufgestellt. Das gilt auch für das Samsung-Team auf der area30: Wir sind hier so stark vertreten wie nie zuvor.“

Backöfen mit Einblick

Echtzeit-Kontrolle mit innenliegender Kamera plus KI-unterstützte Anpassung des Backvorgangs: Da kann im Ofen fast nichts mehr schiefgehen. Die Bilder werden an die SmartThings Cooking-App gesendet und können zum Beispiel auch als Time Lap-Video direkt in Social Media gepostet werden. Dieses moderne Feature ist – gemeinsam mit dem grifflosen Design – das augenfälligste der vielen Ausstattungsmerkmale für perfektes und schonendes Kochen mit den neuen Samsung-Geräten.

Mit Air Fry geht knusprige Zubereitung ganz einfach. Es braucht nur ein paar Tropfen Öl und die neue Heißlufttechnologie in Kombination mit dem speziellen AirFry Korb, der die Luft zirkulieren lässt, sorgen für leckere Ergebnisse in kurzer Zeit. Das Resultat ist kaum noch zu unterscheiden vom aufwändigen Frittieren in der Fritteuse, aber eben fast ölfrei. Das Air Sous Vide-System im Backofen wiederum nutzt eine Kombination aus statischer Temperaturregelung und zwei Temperatursensoren, um mithilfe eines modernen Algorithmus ein ideales Garergebnis zu bekommen.

Dual Cook Steam bietet 100% echtes Dampfgaren und volle Flexibilität beim gleichzeitigen Zubereiten von zwei Gerichten bei unterschiedlichen Temperaturen und Zeiteinstellungen. Dafür sorgen unabhängig voneinander arbeitenden Temperatursensoren in zwei Garzonen. Damit kann gleichzeitig oben der leckere Braten und unten das gesunde Gemüse dampfgegart werden. Kochzeit und Energieverbrauch werden im Vergleich zu einem einzelnen Garraum reduziert. Außerdem kann je nach Gerätemodell zwischen mehreren Dampfarten gewählt werden: 100% echtes Dampfgaren oder Intervalldampf mit Dampfstoßen. Bei den Einstiegsgargeräten wird natürlicher Dampf durch Wasserzugabe in einer eigenen Backofenschale erzeugt. Damit kann entweder schonend gegart oder der Braten vom Vortag aufgewärmt werden, ohne dass dieser austrocknet.

Die Geräte arbeiten energieeffizient in der Klasse A+. Mit SmartThings Cooking können darüber hinaus Temperatur und Zeit des gesamten Kochvorgangs auch von unterwegs aus überwacht und gesteuert werden. Zusätzlich bieten die Geräte auf Wunsch personalisierte Rezept-Empfehlungen für eine abwechslungsreiche Menü-Folge. Farbige Akzente in der Küche setzt das Bespoke Design – Backöfen, Kompaktbacköfen und Wärmeschubladen können damit farblich aufeinander abgestimmt werden. In den Farben Navy Blue und Beige ermöglichen sie viel Individualität in modernen Küchen. Die neuen einheitlichen Serienbezeichnungen von 4 bis 7, die für alle Samsung-Geräte gleichermaßen gelten, erleichtern zudem den Händler*innen die Beratung und geben Orientierung für ihre Kund*innen.

Kompaktbacköfen: außen knusprig, innen saftig

Die Kompaktbacköfen sind erhältlich als Geräte mit Mikrowellenfunktion plus Air Fry sowie als Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion, Air Fry und Natural Steam als neue Ausstattung. Mit natürlichen Dampf wird es innen saftig und außen knusprig. Dafür sorgt Wasser, das in ein kleines, tiefes Tablett (Zubehör) gegossen wird und dann auf natürliche Weise während des Garens verdampft. So bleibt die natürliche Feuchtigkeit der Speisen erhalten. Besonders gut geeignet auch für Brot und Backwaren. Natürlich gibt es zu den Kompaktbacköfen auch Wärmeschubladen im neuen Design.

Slim Fit für Kochfelder

Ein Trend geht zu dünneren Arbeitsplatten – entsprechend schlank gestaltet sich der Einbau der neuen Kochfelder von Samsung: bis zu 10 mm dünn können die Arbeitsplatten sein. Hinzu kommen ein neu gestaltetes minimalistisches LC-Display plus magnetischem Drehknebel und KI-unterstütztes Kochen, bei dem der Garzustand mittels Assist Cook – einem externen Sensor – überprüft und mit Unterstützung durch das Assist Cook Menü auch automatisch angepasst werden kann.

Der über SmartThings steuerbare externe Sensor misst präzise die Temperatur der Speisen beim Garen in einer Pfanne oder einem Topf und sorgt durch Abgleich der Temperaturmesswerte mit dem Kochfeld für eine hohe Stabilität der Kochtemperaturen – ideal etwa bei der Sous Vide-Zubereitung. Zudem verfügen die Samsung-Kochfelder über eine weite, flexibel nutzbare Kochzone.

Alle auf der area30 neu vorgestellten Kochfelder sind WiFi-fähig und flächenbündig einbaubar.

Stargast auf der area30

Neben den spannenden Geräte-Neuheiten wird der Samsung-Markenbotschafter Tim Raue am 17. September 2022 auf der Messe mit seinen Kochkünsten für kreative, kulinarische Höhepunkte sorgen. Seine Präsenz in Löhne unterstreicht ebenfalls den Stellenwert der area30 für Samsung.

Die Presseinformation finden Sie im Samsung Newsroom unter <https://news.samsung.com/de/alles-im-blick-die-neuen-bespoke-backofen-fur-eine-gesunde-kuche-mit-perfekten-ergebnissen>.

Über Samsung Electronics

Samsung Electronics Co., Ltd. inspiriert Menschen und gestaltet die Zukunft mit Ideen und Technologien, die unser Leben verbessern. Das Unternehmen verändert die Welt von Fernsehern, Smartphones, Wearables, Tablets, Haushaltsgeräten, Netzwerk-Systemen, Speicher-, Halbleiter- und LED-Produkten. Entdecken Sie die neuesten Nachrichten im Samsung Newsroom unter news.samsung.com/de.

Pressekontakt Samsung

Corporate Marketing

Samsung Electronics GmbH

Susanne Rohmert / Emmi Dushi

Am Kronberger Hang 6

65824 Schwalbach / Ts.

s.rohmert@samsung.com

e.dushi@samsung.com

Pressekontakt Agentur

Home Appliances

Ketchum GmbH

Nicole Papirowski

Schwabstraße 18

70197 Stuttgart

0711 / 210 99 425

presse.samsung@ketchum.de