

Siemens kocht mit Brückenschlag

Beim Kochen im Alltag geht es heute um Geschwindigkeit, an Wochenenden hingegen stehen Genuss und Gastlichkeit im Vordergrund.* Mit den neuen „vario-Induktion Plus“-Kochfeldern bringt Siemens beides in Einklang. Wahlweise bieten sie intuitive Unterstützung für mehr Effizienz oder Gelingensicherheit. Durch „vario-Induktion Plus“ wird der bisher kaum genutzte Mittelteil der Glaskeramik automatisch in den Kochvorgang einbezogen. Ein Vorteil wenn groß aufgekocht wird und viel ausladendes Kochgeschirr auf dem „Herd“ steht. Dynamische Arbeitsabläufe unterstützen die neuen Funktionen „varioMotion“ und „powerMove Plus“ in Verbindung mit der schnellen „powerBoost“-Technologie von Siemens.

Brückenzone für XL-Geschirr

„varioInduktion Plus“-Kochstellen passen sich automatisch an Kochgeschirr von bis zu 30 Zentimetern Durchmesser an. Köchinnen und Köche können lange Töpfe sowohl senkrecht als auch waagrecht platzieren. Auch

XL-Pfannen werden vollflächig heiß – und Steaks, Tortilla oder Crêpes gleichmäßig gebraten oder goldgelb. Für „varioInduktion Plus“ hat Siemens zwischen den beiden zusammenschaltbaren Induktionskochzonen rechts und links nun eine breite Brückenzone addiert. Sie wird – je nach Größe des Kochfeldes – aus einem oder zwei zusätzlichen Induktoren gebildet. Diese schalten sich von selbst zu, wenn das Kochgeschirr in den Extra-Bereich hineinragt.

Besser braten mit Bewegung

Beim „Umzug“ alles mitnehmen – genau das leistet die neue „varioMotion“-Funktion. Wird der Topf von einer Kochzone auf die nächste bewegt, überträgt das „varioInduktion Plus“-Kochfeld die eingestellte Energiestufe automatisch mit. Der Nutzer muss dies nur bestätigen. Gleichzeitig schaltet sich die Kochstelle an der ursprünglichen Position automatisch aus.

Eine ganz neue Erfahrung bietet „powerMove Plus“. Die Funktion für Kochgeschirr bis 21 Zentimeter Durch-

messer kommt aus der Profiküche und arbeitet nach dem Motto: „vorne scharf anbraten – in der Mitte durchgaren – hinten warm halten“. Die Kochstelle verwandelt sich dabei in eine Flex-Zone, die in die drei Temperatur-Bereiche „Max“, „Med“ und „Min“ eingeteilt ist. Werden Pfanne oder Topf verschoben, passt „powerMove Plus“ das Energielevel an seiner Position automatisch an. Köchin oder Koch müssen nicht mehr umschalten, sondern kommen mit neuer Dynamik zum gewünschten Ergebnis.

Technik bleibt unsichtbar

Begleitet durch die moderne Funktionalität ist das TFT-Touchdisplay Plus. Es übernimmt die Kommunikation zwischen der hochkomplexen Technologie unter der Glaskeramik und dem Menschen, der sich ein einfaches und gelungenes Kocherlebnis wünscht. Das Display reagiert auf eine leichte Berührung mit den Fingerspitzen. Die Anzeige ist klar strukturiert und zeigt auf einen Blick, welche Zonen aktiv und welche zusammenschaltet sind. Sie informiert über die jeweilige Leistungsstufe ebenso wie über zusätzliche Optionen: Kindersicherung und Timer beispielsweise oder die sensorgesteuerten Arbeitserleichterungen „bratSensor Plus“ und „kochSensor Plus“. Die Sensorfunktionen sorgen für perfekte Ergebnisse beim Kochen und Braten und ermöglichen es, beim Kochen auch einmal abzuschalten – nicht das Kochfeld, wohl aber den Kopf. Der darf sich zwischendurch Wichtigerem widmen als der Beaufsichtigung des Brat- oder Garvorgangs.

* „Connected Home – Digitale Vernetzung und das Wohnen von morgen.“ Eine Trendstudie des Zukunftsinstituts im Auftrag der SEG Hausgeräte GmbH, 2015, S.33



Foto: Siemens