

LIVING Küchengeräte

Das Um und Auf der Küche sind die Geräte. Die Auswahl ist enorm, die Entscheidung schwer. Wir haben diesmal Kühlschränke und Dampfgeräte unter die Lupe genommen.

TEXT: PETRA WIEDERMANN



Nostalgie: Kühlschrank in der edlen Farbe Royal Coffee. Gibl's auch in Dark Chocolate und Champagne (Gorenje, Vintage Kollektion)

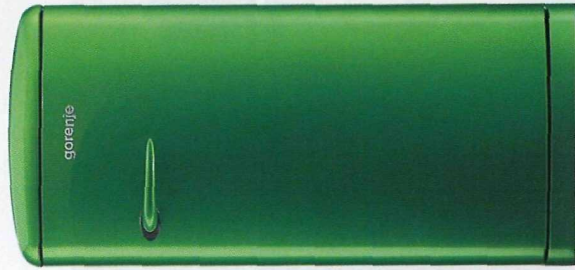
Cool down, steam up!

Retro ist Kult.

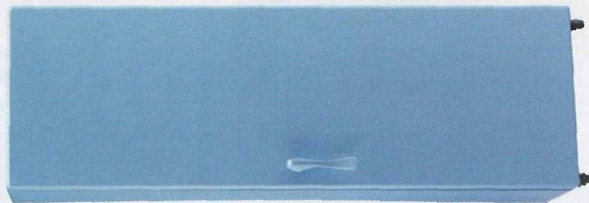
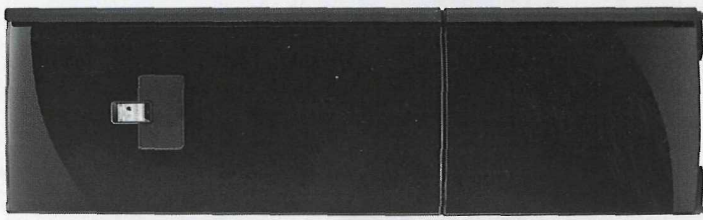
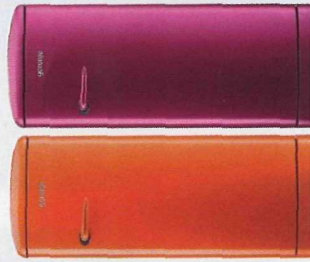
Küchengeräte entwickeln sich mehr und mehr zu Designobjekten, Kühlschränke zu Einrichtungsgegenständen. Sie sollen nicht nur gut kühlen, und das möglichst energieeffizient, sondern auch eine gute Figur machen. Und das tun sie bunt & fancy oder chic & elegant. Standgeräte schauen toll aus, lassen sich flexibel platzieren und machen auch bei jedem Umzug mit. Sie müssen in kein Kästchen gedrängt werden und erfüllen die Küche mit Lust und Leben. Kühl- und Gefrierschränke im

Retro-Outfit peppen einen Raum so richtig auf. Kompakt in der Form, mit dem typisch mehr oder weniger bauchigen Korpus, den abgerundeten Ecken und einem unverwechselbaren Griff. Die stylischen Dinger verleihen der Küche Charisma und eine sympathische Gemütlichkeit – in offenen Küchen sind sie ein echter Hingucker. Der Retro-Stil verbindet perfekt den nostalgischen Reiz der Vergangenheit mit den hohen Ansprüchen der Gegenwart und Zukunft. Diese Geräte kommen höchstwahrscheinlich niemals aus der Mode. Es

gibt sie in allen Größen und Varianten, solo als Kühlschrank, im Duo als Kühl-Gefrier-Kombination oder als Side-by-Side-Lösung. Nostalgie-Fans finden hier ganz bestimmt ihren Liebling. Optisch stehen sie im Mittelpunkt, akustisch halten sie sich dezent im Hintergrund. Ihren Preis brauchen sie auch nicht zu verstecken: Standgeräte sind meist billiger zu haben als Einbaugeräte. Natürlich sind sie in den Energieeffizienzklassen A++ und A+ erhältlich, also äußerst sparsam im Stromverbrauch.



Retro in Hellblau (Smeg)
 Elegant mit Handy (Gorenje)
 Cool und funky (Gorenje)
 Glänzend mit Glasfront (Liebherr)

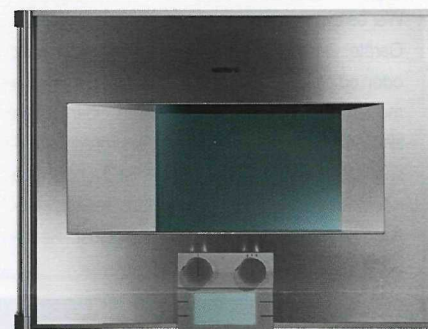


Elegant ist schick.

Wer es exquisit liebt, setzt auf schlichte Hightech-Geräte. Geradling, schlank, in schickem Schwarz oder edlem Silber passen sie wunderbar in die moderne Küche. Die faden weißen Oberflächen sind out, nun sind rahmenlose Glasfronten angesagt. „Spiegeln, Spiegeln ... wer ist die schönste Köchin im Land?“ Die Nullachtfünfehn-Griffe wurden von integrierten Griffleisten abgelöst. Redu-

ziert lautet also die Devise in Sachen Outfit. Aber nur da, denn was sich im Inneren so abspielt, ist genau das Gegenteil. Eingebaute Lautsprecher und Dockingstation für den iPod sind zwei Features, auf die Techno-Freaks nicht verzichten sollten. Mit Musik kocht es sich leichter, und mit einer drahtlosen Internetverbindung kann man gleichzeitig durch Gusto-Rezepte, Haushalts- und Kochtipps browsen.

LIVING Küchengeräte



Einmal so richtig Dampf ablassen.

Dampfzaren hat eine lange Tradition, seinen Ursprung in China. In doppelwandigen Gefäßen wurden Speisen in Dampf gegart. Erst im 19. Jahrhundert hielt diese Methode Einzug in die europäischen Haushalte, der schwere Dampfdrucktopf wurde geboren. Später wurde er von modernen Schnellkochtöpfen abgelöst. Die wiederum fallen nun der praktischen mehr oder minder teuren Einbaulösung zum Opfer. Diese Geräte machen Dampfzaren einfach wie nie.

Dampfzaren versus Kochen.

Ersteres gewinnt, weil es gesünder ist und besser schmeckt. Beim Dampfzaren liegen die Speisen auf Einsätzen oberhalb des Wassers und nicht wie beim Kochen mittendrin. Durch eine Perforation im Boden der Dämpfeinsätze strömt Wasserdampf direkt von und zwischen das Gargut und umschließt es auf allen Seiten. Die Speisen werden nicht ausgelaugt, verwässert und trocken auch nicht aus. Vitamine, Mineralstoffe und natür-

liche Aromen bleiben fast vollständig erhalten. Die Farbe diverser Lebensmittel, vor allem von Gemüse, kann sogar noch verstärkt werden. Dampfzaren garantiert also geschmacksintensive Speisen, die nicht oder kaum gesalzen und gewürzt werden müssen. Auf Fett kann man gänzlich verzichten. Besonders energiesparend und schnell ist es, wenn ganze Menüs gleichzeitig gegart werden – kein Problem für den Dampfzaren. Leicht können darin auch mehrere Einsätze übereinandergestapelt werden. Garbehälter können in die einzelnen Einschubebenen gestellt werden. Weil jedoch Speisen in der Regel unterschiedlich lange Garzeiten haben, müssen sie zu verschiedenen Zeitpunkten ins Gerät geschoben werden.

Mehr Zeit.

Die Garzeiten sind mit der Zubereitung am Herd vergleichbar. Es ergibt sich aber trotzdem eine Zeitersparnis. Denn da nichts anbrennen oder überkochen wird, kann der Dampfzaren ruhig unbeaufsichtigt bleiben – bedeutet damit mehr Zeit

für Sie. Nur Mut. Wer mit einem Herd zurechtkommt, kann auch einen Dampfzaren bedienen.

Das Multitalent.

Dampfzaren ist noch lange nicht alles, was man mit einem solchen Gerät machen kann. Auch Auftauen, Erhitzen, Blanchieren, Entsaften und Einkochen ist möglich. Sogar desinfizieren kann man damit, sehr praktisch, wenn man gerade Nachwuchs bekommen hat. Die Fläschchen werden darin problemlos keimfrei.

Das geliebte alte Geschirr.

Ihre Töpfe und Pfannen haben noch nicht ausgedient, können im Dampfzaren verwendet werden. Ein paar Voraussetzungen müssen sie aber erfüllen, um nicht beim Alteisen zu landen. Sie sollten aus Glas, Keramik, Porzellan, Kunststoff oder Email sein, Temperaturen bis 100°C standhalten und heißdampfbeständig sein. Dickwandiges Geschirr ist ungeeignet, weil sich die Garzeit verlängert, was weder energie- noch zeiteffizient wäre.



Das Kombigerät, mit dem Kochen und Backen möglich ist. Perfektes Garraumklima lässt lockeres Brot oder saftiges Fleisch mit knuspriger Kruste entstehen (Miele, ganz links).
Der Druckdampfgarer ist das perfekte Gerät, wenn es schnell gehen muss. Es ergibt sich eine Zeitersparnis von 40-50 Prozent gegenüber drucklosem Dampfgaren (Miele, oben links).
Der Dampfbackofen in exklusivem Design und mit zusätzlichem Feature, dem Flächengrill. All-in-One – Garen, Grillen und Gratinieren (Gaggenau, links).
Der ProCombi Multi-Dampfgarer zaubert mit Dampf und ohne Druck ein perfektes Menü (AEG/Electrolux, oben).
Der Dampfgarer als Standgerät – wenn der Einbau zu aufwändig, der Wasseranschluss zu weit weg ist (Miele, rechts).