

Neu von **elektrabregenz**: Dampfgarer und Backrohr in einem

Seit Ende November 2017 im Handel: Das Kombibackrohr KBED 14200 X von **elektrabregenz** vereint alle Vorteile eines Dampfgarers mit jenen eines Backrohrs und lässt so herkömmliche Geräte alt aussehen.

Wien, 13. Dezember 2017: Ein eigenes Dampfgargerät nimmt in den Küchen oft viel Platz ein. **elektrabregenz** hat die Lösung: Das Kombibackrohr KBED 14200 X ist Dampfgarer und Backrohr zugleich.

Das Dampfgaren

Bereits lange vor unserer Zeitrechnung wurden in China die Speisen getrennt von den Flüssigkeiten gegart. Da das Dampfgaren eine sehr gesunde Alternative zum Braten, Backen und Kochen darstellt, ist es heute beliebter denn je. Das Wirkungsprinzip dabei ist einfach wie effektiv: Heißer Wasserdampf strömt direkt auf und zwischen das Gargut und umschließt es so von allen Seiten. Der wesentliche Vorteil: Da die Speisen nicht im Wasser liegen, laugen sie nicht aus und lebenswichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben so fast vollständig erhalten. Durch die schonende Zubereitung zeichnen sich die Dampfgar-Gerichte auch durch einen intensiven und natürlichen Geschmack aus.

Dampfgaren ist nicht nur die gesündeste, sondern auch eine der schnellsten und energiesparendsten Arten zu Kochen. Dabei können verschiedene Speisen wie Fisch, Fleisch, Gemüse aber auch Desserts gleichzeitig garen. Das **elektrabregenz** Kombibackrohr KBED 14200 X weist neben den klassischen Dampfgar-Funktionen, wie Dampfunterstützung, Dampfreinigung, Dampfgaren oder Dampfgaren mit Heißluft auch die typischen Beheizungsarten eines Backofens auf. Durch die Vorteile der Dampffunktion lässt sich nicht nur allein mit Dampf garen, sondern diese können auch mit anderen Backofen-Funktionen wie Heißluft, Grillen sowie Ober- und Unterhitze kombiniert werden. So wird der Braten nicht nur schonend zart gegart, sondern gegen Ende entsteht durch das Zuschalten der Grillfunktion eine knusprige Kruste.

Viel mehr als nur ein Dampfgarer

Insgesamt 20 Kochfunktionen bietet der **elektrabregenz** KBED 14200 X. Das Kombibackrohr bietet dabei alles, was ein normales Backrohr auch kann und noch einiges mehr. Neben den klassischen Funktionen, wie Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Warmhalten gibt es noch Heißluft Plus, Heißluft Plus Eco, Niedrigtemperaturgaren, Flächengrill, Grill, Umluftgrill, Langsam Kochen, Teig, Auftauen, 3D-Kochen, Pizzastufe oder Auftauen mit Dampf.

Das Kombibackrohr KBED 14200 X hat auch bekannte **elektrabregenz** Features, wie das 3D-Kochen. Hier sind Ober-/Unterhitze und Heißluft Plus gleichzeitig in Betrieb. Die Temperatur entwickelt sich aufgrund konstanter Luftzirkulation gleichmäßig und so können die Speisen ausgewogen garen. Daher ist es möglich, mehrere Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Eine weitere Funktion ist eine eigene Pizzastufe, bei der, der Heißluft noch eine extra Unterhitze zugeschaltet wird. So entstehen besonders knusprige Pizzen. Auch das Einkochen in Einmachgläsern gelingt mit der eigens dafür geschaffenen Funktion im Handumdrehen. Die fest verschlossenen Gläser können in der im Zubehör enthaltenen und mit Wasser gefüllten Fettpfanne so lange vor sich hinköcheln, bis die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft. Nach einem weiteren Schwitzen ist das Eingemachte fertig.

Das Kombibackrohr überzeugt dabei nicht nur durch seine Features, sondern dank der Easy Clean Funktion lässt sich auch alles problem- und mühelos reinigen. Wie alle elektrabregenz Geräte aus Edelstahl hat auch der KBED 14200 X eine Spezialbeschichtung gegen Fingerabdrücke. Durch ein programmierbares animiertes Elektronikdisplay mit einem Touch-Bedienfeld lässt sich das Kombibackrohr einfach steuern. Das Kombibackrohr KBED 14200 X ist in der Energieklasse A+.

„Das Kombibackrohr KBED 14200 X kombiniert alle Vorteile eines Dampfgarers mit allen elektrabregenz Features, wie 3D-Kochen oder Heißluft Plus. Und das alles voll multifunktionsfähig – so lässt sich nicht nur dämpfen, backen, sondern auch eine Kombination von beidem: Fleisch- oder Fischgerichte werden so außen knusprig und innen durch den Dampf locker-saftig – einfach ideal für jede Küche,“ so Philipp Breitenecker, Head of Marketing bei der Elektra Bregenz AG.

Bildtext:

Dampfgarer und Kombibackrohr in einem – KBED 14200 X von elektrabregenz

Fotocredit: Elektra Bregenz AG; Abdruck honorarfrei

Über elektrabregenz

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 120 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen und Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen sowie Kochen – unterteilt in Backrohre und Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe, der Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte, die Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern ist. In Österreich ist die Gruppe mit den Marken elektrabregenz, Grundig und Beko vertreten. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter www.elektrabregenz.com

Rückfragen richten Sie bitte an:

Elektra Bregenz AG
Philipp Breitenecker/Head of Marketing
Tel.: +43/664/384 42 30
E-Mail: philipp.breitenecker@elektrabregenz.com

Reiter PR
Dr. Alexandra Vasak
Tel.: +43/699/120 895 59
alexandra.vasak@reiterpr.com