

PRESSEMITTEILUNG

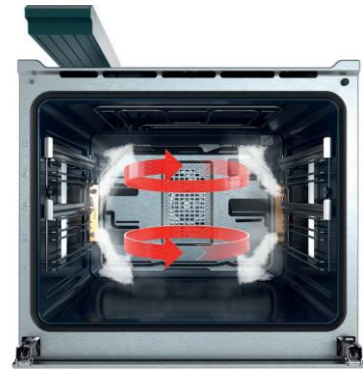
Viel mehr als nur heißer Dampf: Der Kombidampfgarer GEIDD 27000 B von Grundig

Der Grundig Kombidampfgarer GEIDD 27000 B vereint die Funktionen von Dampfgarer, herkömmlichem Ofen und Dampfbackofen in einem multifunktionalen Küchentalent.

Neu-Isenburg, 18. März 2019: Wer gerne vielfältig und ausgewogen kocht, bekommt mit dem GEIDD 27000 B von Grundig einen 3-in-1 Kombidampfgarer, der sich den individuellen Zubereitungspräferenzen für Fisch, Fleisch und Gemüse flexibel anpasst. Mit 19 Heizarten und einer Reinigungsfunktion spart er Zeit, Strom und Platz in der Küche.

Ein Ofen, viele Zubereitungsmöglichkeiten

Damit die Lieblingsgerichte auch in der eigenen Küche gelingen, braucht es je nach Zutaten unterschiedliche Küchengeräte, die mitunter viel Platz und Zeit in der Bedienung in Anspruch nehmen. Der Kombidampfer GEIDD 27000 B von Grundig vereint die Funktionen von Dampfgarer, herkömmlichem Heißluftofen und Dampfbackofen in einem intelligenten Gerät. Über das schonende Dampfgarverfahren lässt sich knackiges Gemüse ebenso einfach zubereiten wie zarter Fisch, ohne dass Vitamine oder Mineralien verloren gehen. Die punktgenaue Zubereitung eines knusprigen und zugleich saftigen Bratens wird mit der Kombination aus Dampf und trockener Hitze eine Leichtigkeit und sorgt für ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.



Zarter Fisch oder knuspriger Braten: Der GEIDD 27000 B von Grundig bereitet jedes Lieblingsgericht zu. (© Grundig Intermedia GmbH)

Feine Technik für feinen Geschmack



Der Kombidampfgarer GEIDD 27000 B von Grundig reinigt sich auf Knopfdruck einfach selbst. (© Grundig Intermedia GmbH)

Im Herzen des GEIDD 27000 B steckt ein motorbetriebener 1,2 Liter-Wassertank, der leicht zugänglich ist und sich per Knopfdruck automatisch öffnen und befüllen lässt. Über vier Ventile in der Rückwand des Ofens gelangt bei den Dampfgar- und Kombi-Programmen der extern erzeugte Dampf in den Innenraum des GEIDD 27000 B. Dank der vier Düsen ist eine exakte Dosierung und gleichmäßige Verteilung des Dampfes möglich, was wiederum für eine ausgewogene Balance und ein noch feineres Ergebnis sorgt. Diese Art der Zubereitung gilt als die hochwertigste Form des Dampfgarens.

Ein Multitalent mit vielen Extras

Dank 19 verschiedenen Heizarten und einem extra MeatOptimiser Bratenthermometer gart der GEIDD 27000 B nicht nur Gemüse und Fisch, sondern auch den Sonntagsbraten immer perfekt auf den Punkt. Neben dem praktischen Thermometer zählen auch ein zweifacher Teleskop-Vollauszug sowie zwei Backbleche, ein Grillrost und verschiedene Edelstahlbleche zum umfangreichen Zubehör des Dampfgarers. Über das animierte LC-Display mit Klartext lässt sich das Küchentalent benutzerfreundlich bedienen und schließt dank Soft Doormatic+ die Tür besonders leise und sanft. Für den nötigen Überblick im 70 l fassenden Innenraum sorgt die LED-Innenbeleuchtung. Mit der Energieeffizienzklasse A+ ist der GEIDD 27000 B ein echter Energiesparer.

Der Kombidampfgarer GEIDD 27000 B von Grundig ist zu einer unverbindlichen Preisempfehlung von 1.699 € im Handel erhältlich. Auf das Modell gewährt Grundig drei Jahre Garantie für höchste Qualitätsansprüche.

Produktmerkmale GEIDD 27000 B:

- Animiertes LC-Display mit Klartext
- Sensortasten
- 70 l Nutzvolumen
- 19 Heizarten und eine Dampfreinigungsfunktion
- Heizarten:
 - Ober- / Unterhitze, Umluft, Unterhitze, Heißluft, Umluftgrill, Grill, Kleinflächengrill, Auftauen, Eco-Heißluft, 3-D, Niedrigtemperatur-Garen, Warmhalten, Pizza, Dampfgaren, Dampfgaren mit Ober-/Unterhitze, Dampfgaren mit Heißluft, Dampfgaren mit Umluftgrill, Dampfgaren mit Pizza, Eco-Pyrolyse, Pyrolyse
- Ausstattung:
 - Dampfgaren
 - Automatische Trocknungsfunktion
 - Entkalkungsfunktion
 - Motorisierter Wassertank
 - Chef Assist
 - Booster-Funktion, Schnellaufheizung
 - Automatische Beleuchtung bei Türöffnung
 - Soft Doormatic+
 - Tastensperre
- Innenraum
 - Glatte Innenraum für eine einfache Reinigung
 - Herausnehmbare Seitengitter (pyrolysefähig)
 - LED-Innenbeleuchtung
- Zubehör:
 - 2 Backbleche, 1 Fettpfanne, 1 Grillrost
 - 2-fach-Teleskopvollauszug
 - MeatOptimiser Bratenthermometer

- Edelstahllochbleche (1/2 und Standard)
- Edelstahlblech (1/2)
- Technische Daten: Energieeffizienzklasse: A+
- Abmessungen: H x B x T: 595 x 594 x 567 mm
- Farbe: Schwarzes Glas

Über Grundig Intermedia

Grundig Intermedia ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter in Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Am Standort Neu-Isenburg sind die Bereiche Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement sowie Logistik und Service für den deutschen Markt angesiedelt. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.de.

GRUNDIG INTERMEDIA GMBH

THOMAS-EDISON-PLATZ 3 | 63263 NEU-ISENBURG
DIRECTOR MARKETING GRUNDIG & BEKO DEUTSCHLAND |
CHRISTIAN STRUCK | presse@grundig.com | www.grundig.de |

LOESCH HUNDLIEPOLD KOMMUNIKATION GMBH

TEGERNSEER PLATZ 7 | 81541 MÜNCHEN |
PR-KONTAKT | ISABELLE THOMICH |
TEL. +49(0)89/720187-277 | grundig@lhk.de | www.lhk.de |