

## PRESSEMITTEILUNG

### Für Gourmets und die, die es werden wollen: die neue Einbaubackofen-Serie von Grundig

Zur IFA 2019 stellt Grundig die neuen Kochtechnologien HotAero-Pro und SenseSteam-Pro vor. Die Funktionen in der neuen Einbaubackofen-Serie sorgen für die optimale Steuerung von Heißluft und Dampf, um auch zuhause Gourmet-Mahlzeiten zuzubereiten.

**Berlin/ Neu-Isenburg, 5. September 2019:** Grundig steht für nachhaltige, ästhetische und hochwertige Küchenprodukte sowie zukunftsorientierte Technologien. Dies beweist das Unternehmen erneut mit der neuen HotAero-Pro und SenseSteam-Pro Funktion.

#### Perfekt zubereitet dank HotAero-Pro Technologie



Sorgt für eine bessere Luftzirkulation im Backofen: die neue HotAero-Pro Technologie von Grundig (© Grundig Intermedia GmbH)

Der Innenraum der neuen Backofen-Serie wurde speziell für eine bessere Luftzirkulation designt: Die HotAero-Pro-Technologie hilft dabei, perfekt gegarte Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen. Denn die neue Serie ist mit einem modernen bidirektionalen Ventilator ausgestattet, der die Rotationsrichtung und -geschwindigkeit automatisch anpasst, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. Über die automatische Kochfunktion können die Nutzer aus einer Reihe von vorprogrammierten Mahlzeiten auswählen und hier ermöglicht der bidirektionale Ventilator adaptives Kochen. Fleisch und Geflügel werden beispielsweise scharf angebraten und profitieren dabei von hohen Temperaturen und Ventilatorgeschwindigkeiten. Damit die Zutaten anschließend nicht

austrocknen, wird die Ventilatorgeschwindigkeit nach dem Anbraten im weiteren Verlauf des Kochprozesses automatisch angepasst.

#### Dampfgaren leicht gemacht

Mit der SenseSteam-Pro-Technologie wird die Dampfstärke während des Garens automatisch reguliert. Die SenseSteam-Pro-Technologie setzt dabei auf Sensorfusion: Daten von verschiedenen Sensoren werden intelligent verknüpft, um die Dampfstärke im Backofen präzise für das Garen von zartem Fleisch oder Gemüse zu halten. Um zu überprüfen, welche Garstufe das Fleisch erreicht hat, misst der Meat Optimizer Pro die Kerntemperatur des Essens. Für maximale Genauigkeit geschieht dies an vier verschiedenen Punkten.



Dampfgaren leicht gemacht mit der neuen SenseSteam-Pro Technologie von Grundig (© Grundig Intermedia GmbH)

**Grundig Intermedia GmbH**  
Thomas-Edison-Platz 3 | 63263 Neu-Isenburg  
Director Marketing Grundig & Beko Deutschland |  
Christian Struck | presse@grundig.com | www.grundig.de |

**LoeschHundLiepold Kommunikations GmbH**  
Tegernseer Platz 7 | 81541 München |  
PR-Kontakt | Johanna Sauer |  
Tel. +49(0)89 / 720 187-14 | grundig@lhlk.de | www.lhlk.de |

## PRESSEMITTEILUNG

### 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](http://www.grundig.de).

**Grundig Intermedia GmbH**  
Thomas-Edison-Platz 3 | 63263 Neu-Isenburg  
Director Marketing Grundig & Beko Deutschland |  
Christian Struck | [presse@grundig.com](mailto:presse@grundig.com) | [www.grundig.de](http://www.grundig.de) |

**LoeschHundLiepold Kommunikations GmbH**  
Tegernseer Platz 7 | 81541 München |  
PR-Kontakt | Johanna Sauer |  
Tel. +49(0)89 / 720 187-14 | [grundig@lhlk.de](mailto:grundig@lhlk.de) | [www.lhlk.de](http://www.lhlk.de) |