

Pressemitteilung

Ihre Gesprächspartnerin:
Claudia Hoellwarth
Bereich Marketing Communication
Tel +49(0)911/703-0
Fax +49(0)911/703-8088
claudia.hoellwarth@grundig.com

Grundig Intermedia GmbH
Beuthener Str. 41
D-90471 Nürnberg
www.grundig.de

Flexibel und individuell:

Mit Grundig spielend leicht zum Multi-Tasking-Küchen-Talent

Mit dem Grundig FlexiCook+ Induktionskochfeld und dem Backofen mit Divide&Cook wird das Mehrgänge-Menü zum Kinderspiel: Flexible Kochzonen und gleichzeitiges Garen bei unterschiedlicher Temperatur bieten optimale Rahmenbedingungen.

Nürnberg, 7. Mai 2015: Ob für den Festtags-Braten auf der Familien-Feier, die Kochrunde mit Freunden oder das romantische Candle-Light-Dinner – manchmal kommt es in der Küche auf echtes Organisationstalent und punktgenaues Zeitmanagement an. Schließlich wollen Vorspeise, Braten und Dessert perfekt getimt sein – ganz zu schweigen vom eventuellen Kuchen für das nahende Kaffee-Kränzchen. Kein Problem mit den neuen Koch- und Backhelfern von Grundig: Mit dem Grundig FlexiCook+ Induktionskochfeld GIEI 946990 N und dem Backofen GEZST 47000 B mit Divide&Cook gelingt das Jonglieren von Töpfen, Pfannen und Blechen für aufwendige Menüs fast wie von selbst.



Das FlexiCook+ Induktionskochfeld GIEI 946990 N mit bis zu 11 Koch- auf 3 Flexizonen ermöglicht variables Kochen (© Grundig Intermedia GmbH)

11 gewinnt: Variables Kochen auf bis zu elf Kochzonen

Ein Schnellkochtopf für die Klöße, eine Pfanne für die Bohnen mit Speck, eine zum Andünsten der Zwiebeln und ein Topf für die Soße – damit sind herkömmliche Kochfelder bereits vollständig ausgelastet. Beim Grundig FlexiCook+ Induktionskochfeld GIEI 946990 N ist dies erst der Anfang: Auf bis zu 11 individuellen Kochzonen lässt sich sämtliches induktionsfähiges

Kochgeschirr individuell auf breiter Fläche anordnen – für genügend Flexibilität beim Kochen.

Intelligente Hitze auf 90 cm

Das Kochfeld erkennt automatisch die Anzahl sowie Position und Größe aller auf dem Herd befindlichen Koch-Elemente, so dass diese stets individuell erhitzt werden. Die 11 Kochzonen auf dem 90 cm breiten Einbau-Kochfeld können mit Hilfe eines farbigen TFT-Displays mit Sensortasten separat angesteuert oder auch zu drei Flexizonen miteinander verbunden werden. Das TFT-Display gibt außerdem zu jeder Zeit einen vollen Überblick über die aktiven und inaktiven Kochzonen. Die individuellen Restwärmeanzeigen melden zudem, welche Kochzonen noch warm sind. Mit einer Breite von 90 cm stehen größere Kochzonen

als bei herkömmlichen Kochfeldern zur Verfügung, sodass beim nächsten Festtagsschmaus mehr auf einmal zubereitet werden kann.

Zwei Gerichte, zwei Temperaturen, ein Ofen

Erst der Braten und dann das Dessert? Mit dem Ofen GEZST 47000 B gehört die Qual der Wahl bei der Zubereitungsreihenfolge der Vergangenheit an. Denn in dem neuen Ofen von Grundig können dank Divide&Cook fortan zwei vollkommen verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten zeitgleich zubereitet werden.



Zwei in Einem: Mit dem Divide&Cook Backofen GEZST 47000 B von Grundig lassen sich zwei Gerichte zeitgleich zubereiten – bei unterschiedlicher Temperatur und Garzeit (© Grundig Intermedia GmbH)

Geruch und Geschmack bleiben dort, wo sie hingehören

Der Innenraum des 80-Liter-Ofens lässt sich dafür mit Hilfe einer Trennplatte in drei flexible Größen einteilen: Wahlweise kann entweder der komplette Garraum genutzt oder dieser in zwei Bereiche eingeteilt werden. Die obere und die untere Garraumhälfte können so entweder zeitgleich oder unabhängig voneinander genutzt und dadurch bis zu 40 % Energie eingespart werden. Zwei Ventilatoren im hinteren Bereich des Ofens, ober- und unterhalb der Trennplatte, sorgen

jeweils separat nach vorab eingestellter Temperatur für eine zuverlässige Luftzirkulation und ein gleichmäßiges Garen. So bleiben Geruch und Geschmack auf den jeweiligen Garraum beschränkt und vermischen sich nicht während des Garprozesses. Der Temperaturunterschied zwischen den beiden Hälften kann dabei bis zu 70 °C betragen – so lassen sich Synergieeffekte nutzen und Energie- und Zeitkosten einsparen. Für noch mehr Flexibilität stehen 13 Heizarten zur Verfügung.

Preise und Verfügbarkeiten

Der Grundig-Backofen **GEZST 47000 B mit Divide&Cook** ist mit einer unverbindlichen Preisempfehlung von 1199 € und einer Hersteller-Garantie von 3 Jahren, ebenso wie das Grundig **FlexiCook+ Induktionskochfeld GIEI 946990 N** mit einer unverbindlichen Preisempfehlung von 2499,00 € und einer Herstellergarantie von 3 Jahren im Handel erhältlich.

Produktmerkmale: Grundig Backofen GEZST 47000 B mit Divide&Cook

- Heizarten:
 - Ober-/Unterhitze, Umluft, Multi-Taste, 3-D, Pizza, Umluftgrill, Kleinflächengrill, Grill, Eco-Heißluft, Unterhitze, Warmhalten, Niedrigtemperaturgaren, Auftauen
- Ausstattung:
 - Text-LC-Display mit Sensortasten
 - 3 verschiedene Garraumgrößen möglich (Nutzvolumen: 80 l – 45 l – 35 l)
 - Zubereitung unterschiedlicher Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen
 - Multi-Taste-Oven, Chef Assist, Eco-Heißluft, Booster-Funktion/Schnellaufheizung
 - herausnehmbares Innenglas, automatische Beleuchtung bei Türöffnung
 - Soft Doormatic
 - Tastensperre

- Innenraum:
 - glatter Innenraum für einfache Reinigung, pflegeleichte graue Emaillierung mit katalytischer Rückwand
 - herausnehmbare Seitengitter mit 6 Ebenen
 - 2-fach-Halogenlampen-Innenbeleuchtung
 - Excellent Clean Glas-Innentür
- Zubehör: Backblech, Fettpfanne, 2 Grillroste, 2-fach-Teleskopauszug
- Energieeffizienzklasse A
- Produktabmessung (H x B x T), cm: 59,5 x 59,4 x 56,7
- Farbe: schwarzes Glas

Produktmerkmale: Grundig FlexiCook+ Induktionskochfeld GIEI 946990 N

- TFT-Display mit Sensortasten
- 11 Induktionskochzonen mit 3 Flexizonen
- Ausstattung:
 - FlexiCook+
 - flächenbündiger Einbau
 - 18 Kochstufen pro Kochzone
 - Kochzonen können einzeln angewählt werden
 - genaue Temperatursteuerung
 - Booster-Funktion, Schnellaufheizung
 - 11 Induktionskochzonen mit 3 Flexizonen
 - Links: 4 x 105 x 250 mm – 1250 W
 - Mitte: 3 x 105 x 250 mm – 1250 W
 - Rechts: 4 x 105 x 250 mm – 1250 W
 - Betriebskontrollleuchte
 - Timer und Signalton
- Sicherheit:
 - individuelle Restwärmeanzeigen
 - Überlaufschutz
 - automatische Abschaltung
 - Überhitzungsschutz
 - Kindersicherung
 - Reinigungssperre
- Produktabmessung (H x B x T), cm: 6,5 x 90,0 x 51,6

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an die zuständige PR-Agentur:

LoeschHundLiepold Kommunikation GmbH

Katharina Gottwald / Susanne Möhner

Phone: +49-89-720187- 290 / -18

mailto: Grundig@lhk.de

Über Grundig Intermedia

Die Grundig Intermedia GmbH ist weltweit einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie Haushaltsgeräte. Seit 2007 ist die Grundig Intermedia GmbH ein Teil von Arçelik A.S., einem der führenden Unternehmen innerhalb der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe. Grundig Intermedia beschäftigt in seinem Hauptquartier in Nürnberg rund 140 Mitarbeiter in den Bereichen Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement, Produktdesign und Service. Insgesamt arbeiten weltweit über 1.600 Mitarbeiter in den Bereichen

AUS GUTEM GRUND **GRUNDIG**

Produktion, Forschung & Entwicklung und Vertrieb für die Marke Grundig. Seine Wurzeln hat der Konzern im deutschen Traditionsunternehmen Grundig AG, das mit Radios und Fernsehern Weltruhm erlangte. Grundig Intermedia übernahm den Kernbereich Unterhaltungselektronik und ergänzte ihn um den Bereich kleine und große Haushaltsgeräte. Damit gliedert sich Grundig heute in drei Produktbereiche: Unterhaltungselektronik, Elektrokleingeräte und Haushaltsgroßgeräte. Das Portfolio reicht von MP3-Playern und 65 Zoll 3D LED-TVs über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchenmaschinen bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen. Grundig ist Namensgeber des Nürnberger Stadions und seit 2011 offizieller Technologie-Partner der Bundesliga. Weitere Informationen finden Sie unter www.grundig.de.