

Roosteren, bakken en stomen met de nieuwe oven van Bauknecht

April 2008 – Bauknecht lanceert een nieuwe oven, waarmee je gemakkelijk kan stomen en zo op een gezonde manier heerlijk sappig en krokant voedsel kan bereiden. Naast alle traditionele ovenfuncties kan men met de 'steam assisted' oven koken en bakken met stoom, maar ook puur stomen.



Steeds meer Belgen kiezen bewust voor een gezonde levensstijl. Volgens het Bauknecht 'Gezond Leven'-onderzoek vindt 46% van de Belgische consumenten gezond leven en eten belangrijk. 90% van de Belgen vindt koken met stoom de meest gezonde bereidingswijze. Producten behouden hun vitamines en mineralen. Geur en kleur blijven optimaal behouden en er komt geen vet aan te pas.

De nieuwe Bauknecht 'steam assisted' oven combineert de klassieke ovenfuncties met een van de drie stoomfuncties. De temperatuur kan op de graad nauwkeurig worden afgesteld: hierdoor wordt het eten mals en efficiënt bereid. Bij de oven wordt een speciale glazen stoomschaal geleverd waardoor ook puur stomen mogelijk is.

Smart Cook timer en ProTouch

De oven is uitgerust met de Smart Cook timer, die drie stoomfuncties bevat:

- *Steam assisted*: de watertank die zich aan de voorzijde van de oven bevindt, wordt gevuld met water, dat verhit wordt in de boiler achteraan de oven. Door de voedselcategorie te selecteren (vlees, gevogelte, vis of groenten) wordt de juiste hoeveelheid stoom op het juiste moment in de ovenruimte geïnjecteerd. Een braadkip wordt op deze wijze heerlijk mals en sappig met een knapperig korstje.
- *Handmatig stoom toevoegen*: tijdens het roosteren of bakken wordt gedoseerd stoom toegevoegd. De ervaren kok kan met deze functie naar hartelust experimenteren. Deze bereidingswijze is uitermate geschikt om vlees en vis nog malser te garen.

- *Puur stomen*: het voedsel wordt in de speciale stoomschaal in de oven geplaatst. Deze schaal is gekoppeld aan het stoomventiel in de achterwand van de oven. Hierdoor wordt de stoom direct in de schaal geïnjecteerd. Zeer geschikt voor het bereiden van vis en groenten.



De watertank bevindt zich aan de voorzijde van de oven en is via het push/pull mechanisme eenvoudig te vullen en legen. De Smart Cook timer heeft een tekstondersteunende display en bevat een aantal voor-geprogrammeerde gerechten. Hierdoor

kunnen zowel amateur- als professionele koks een perfecte en gezonde maaltijd op tafel zetten.

De oven is uitgevoerd in Pro Touch anti-fingerprint behandeling. Dit speciaal ontwikkelde, roestvrij staal beschermt tegen vette vingers en krassen.

Pro Touch werd reeds bekroond met verschillende prestigieuze Duitse Awards als innovatief product.

Technische gegevens BLZS 7200 IN

- Bovenwarmte / onderwarmte
- Grill (neerklapbaar), 2450 Watt
- Hete lucht en Turbo hete lucht
- Booster (versneld voorverwarmen)
- Kook-, ontdooi- en warmhoudstand
- Smart Cook Timer (timer met tekstondersteunend display)
- Lightronic oven- en temperatuurregeling
- Koken en bakken met toevoeging van stoom
- Handmatig stoom toevoegen gedurende het kook-/bakproces
- Puur stomen met bijgeleverd stoomaccessoire
- Inclusief gaarthermometer
- Pro Touch, anti-fingerprint behandeling
- Energieklasse A
- Clever Clean email
- Kinderveilige koude deur

Adviesprijs: € 1.999,-

Noot voor de redactie:

Bauknecht maakt deel uit van Whirlpool Corporation, 's werelds grootste producent van grote huishoudelijke apparaten, met een jaarlijkse omzet van meer dan 19 miljard dollar. De onderneming telt 73.000 werknemers en heeft wereldwijd 72 productie- en onderzoekscentra.

Voor meer algemene informatie kunt u de volgende websites bezoeken: www.bauknecht.be en www.whirlpoolcorp.com

Voor meer informatie of beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

Pleon

Amélie van der Aa – Caroline Crucifix

Tel: 02 550.00.55

E-mail: amelie.vanderaa@pleon.com – caroline.crucifix@pleon.com

www.pressinformation.be/bauknecht