

Roosteren, bakken en stomen met de nieuwe oven van Bauknecht

Breda, 2 april 2008 – Bauknecht lanceert een nieuwe oven, die de voordelen van een traditionele oven combineert met stoom. Door de geïntegreerde stoomfunctie kan de oven roosteren, bakken en stomen.

Steeds meer Nederlanders kiezen bewust voor een gezonde levensstijl. Volgens het Bauknecht 'Gezond Leven'-onderzoek vindt 55% van de Nederlandse consumenten gezond leven en eten belangrijk. 86% van de Nederlanders 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: stoom wordt 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. 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 tekstondersteunend display en bevat een aantal voorgeprogrammeerde gerechten. Hierdoor kunnen zowel amateur- als professionele koks een perfecte en gezonde maaltijd op tafel zetten.

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

Pro Touch heeft reeds verschillende prestigieuze Duitse Awards ontvangen als innovatief product van 2007.

Technische gegevens BLZS 7200

- Bovenwarmte / onderwarmte
- Grill (neerklapbaar), 2450 Watt
- Hete lucht en Turbo hete lucht
- Booster (versneld voorverwarmen)
- Gaar-, ontdooi- en warmhoudstand
- Smart Cook Timer
- 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 RVS
- Energieklasse A



Adviesprijs: €2.999,-

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.nl en www.whirlpoolcorp.com

Voor meer informatie of beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

Van Luyken Communicatie Adviseurs

Anouk Bartels / Erik Visser

Schipholpoort 40 – 2034 MB Haarlem

Tel: 023 - 540 04 24

E-mail: bartels@vanluyken.nl/visser@vanluyken.nl