

Italienische Momente auf Gut Böckel

Während der Küchenmeile präsentiert der italienische Hausgerätehersteller Smeg die ganze Vielfalt seiner jüngsten Design- und Geräte-Neuerungen

München, August 2018 – Der italienische Hausgerätehersteller Smeg lädt Fachhändler, Küchenplaner und Architekten wieder zur Küchenmeile auf Gut Böckel. In den zum Showroom umgebauten Räumen des ehemaligen Pferdestalls präsentiert Smeg im September seine neuesten Geräte und Designs. Hier beweist das italienische Familienunternehmen die Vielseitigkeit von Design „Made in Italy“ – und wie hervorragend sich Landhaus und Moderne vertragen, wenn nur die richtigen Gestalter und Planer am Werk sind.

Elegance reflected – Im Spiegel der Eleganz

Die eleganten Küchengeräte der jüngsten Linea Generation überraschen mit einer Vielzahl fein durchdachter und hochwertig ausgeführter Modifikationen. Auffällig sind insbesondere die großflächigen Glasfronten mit abgerundeten Ecken in den aktualisierten Farbtönen Schwarz und Silber. Auch die neu gestalteten Profilleisten, Griffe und hinterleuchteten Drehknebel aus Metall verleihen dieser Linea Generation die zeitlose Eleganz eines Klassikers.



50's Style durch und durch – bis zur Armatur

Für die Kühlschrank-Klassiker von Smeg im Retro-Stil, FAB28, und seinen großen Bruder, die Kühl-Gefrierkombination FAB32, stellt Smeg die neue Innenausstattung vor – mit runden Ecken und viel Chrom, eben ganz im Stil der 50er Jahre.

PRESSE-INFORMATION

Topmodern ist dagegen die Technik: Die FABs sparen dank Energieeffizienzklasse A+++ besonders viel Energie und sind zudem auch noch sehr leise. Ebenfalls erstmals zu sehen auf Gut Böckel sind die farbenfrohen Einhandhebelmischer im 50's Style mit verchromtem Kugelgriff.



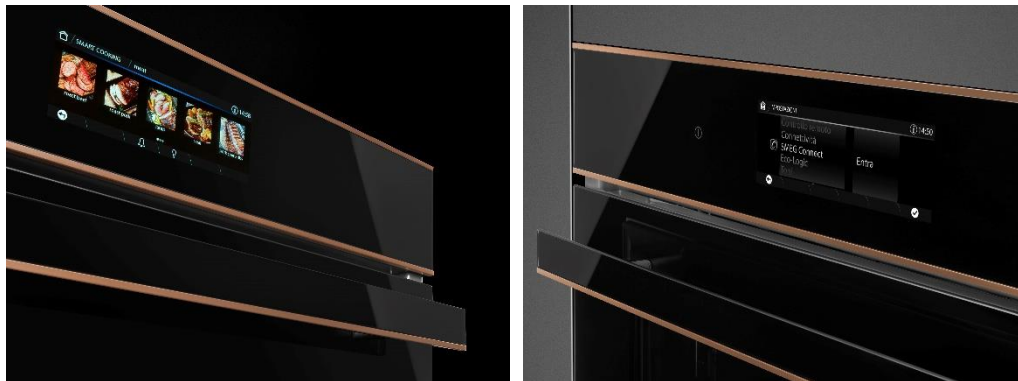
Smart Steam: Backofen mit Dampfunterstützung

Neu im Smeg Sortiment sind Einbaubacköfen mit Smart Steam. Sie kombinieren die Vorteile des Dampfgarens mit den Vorzügen eines klassischen 60cm breiten Backofens. Durch die Dampfunterstützung gehen nicht nur Gebäck und Bröte perfekt auf. Sämtliche Brat- und Backergebnisse sind innen saftig und außen schön kross und gleichmäßig braun.



Der neue Dolce Stil Novo Touch

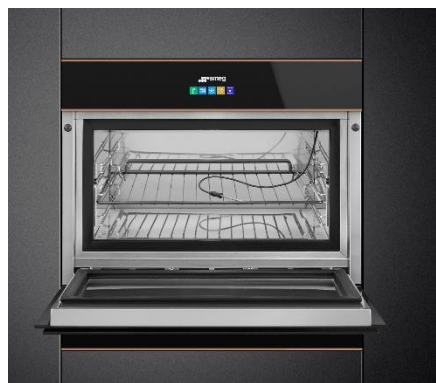
Die Backöfen aus der Smeg Designlinie Dolce Stil Novo lassen sich jetzt so einfach und übersichtlich wie ein Smartphone bedienen. Möglich machen das die neuen 6,3" TFT-Touch Guide Farbdisplays und die intuitiven, farbigen Icons. Braten, Backen und Schmoren wird dank der 80 vollautomatischen Backofenprogramme mit farbigen Rezept- und Serviervorschlägen zum Kinderspiel. Besonders komfortabel: Bis zu drei Garschritte lassen sich dank Multi-Step-Cooking hintereinander voreinstellen.



Der Smeg Schockfroster: ein heißer Typ

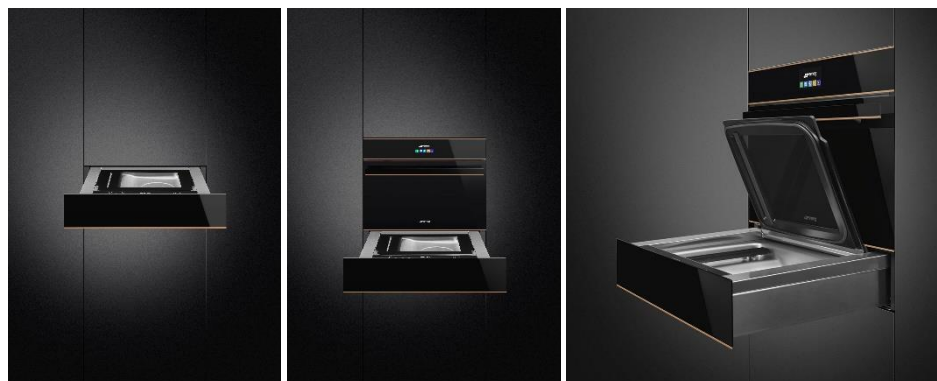
Aus dem Profibereich holt Smeg ein weiteres Gerät in die private Küche: Die Smeg Schockfroster kühlen und frosten wertvolle Lebensmittel in Minutenschnelle. Aromen, Inhaltsstoffe und Textur bleiben dadurch besser erhalten, Bakterien werden an der Vermehrung gehindert. So erkaltet ein gerade gekochtes Gericht binnen weniger als 90 Minuten auf 3 Grad Celsius, und innerhalb von 270 Minuten sogar auf -18 Grad. Zudem kann der Schockfroster eine gewünschte Temperatur stabil zwischen -35 und +75 Grad halten. Deshalb eignet sich das nur 45 cm hohe Gerät auch hervorragend für vorgegarte Speisen, die punktgenau ohne Qualitäts- und Geschmacksverluste wieder aufgefrischt werden sowie zum Niedrigtemperaturgaren. Es ist in den Designlinien Dolce Stil Novo, Restyling Linea und Classici erhältlich.

PRESSE-INFORMATION



Vakuuieren in der Schublade

Smeg packt das praktische Vakuuiergerät als Küchenhelfer jetzt handlich in eine 15 cm hohe Schublade. Daß ein Vakuuiergerät in der Küche einfach unschlagbar ist schätzen Profiköche schon lange. Es ist ein perfekter Vorbereiter, egal ob zum Marinieren oder für das Sous-Vide-Garen und bildet eine ideale Einheit mit dem 45 cm Kompakt-Dampfbackofen mit speziellem Sous-Vide-Programm. Der praktische Küchenhelfer entzieht dem Vakuubeutel bis zu 99 % des Sauerstoffs und versiegelt alle Arten von Lebensmittel luftdicht. Durch die Vakuu-Konservierung haben die Lebensmittel somit eine bis zu 5-fach längere Lagerzeit. Sie bewahren ihren Geschmack, ihren Geruch, ihre Inhaltsstoffe sowie ihre Farbe und eine Oxidation wird verhindert. Fleisch, Fisch, Gemüse oder Teige: Sie alle bleiben vakuuiert einfach länger frisch – je nach Lebensmittel in der Speisekammer, im Kühl- oder im Gefrierschrank.



PRESSE-INFORMATION

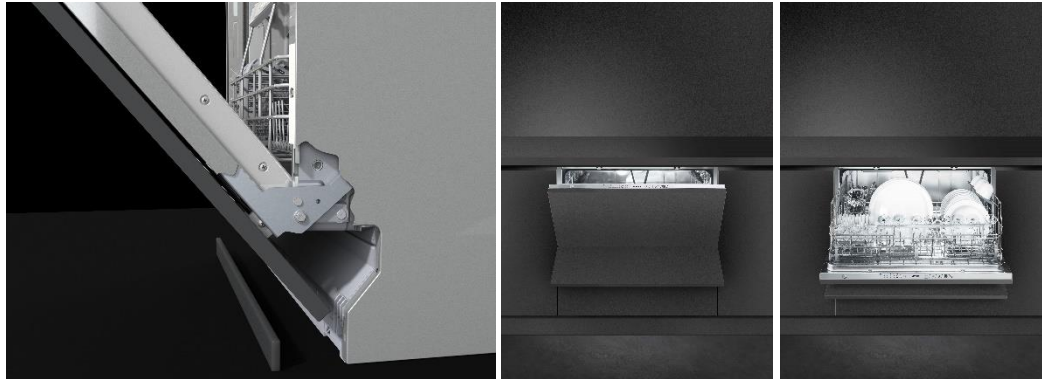
Die Espresso-Bar für zu Hause: der Einbau-Kaffeefullautomat mit 45 cm Höhe
Ebenfalls für die Designlinie Dolce Stil Novo, Restyling Linea und Classici stellt Smeg auf Gut Böckel einen rundum erneuerten Einbau-Kaffeefullautomaten im 45 cm-Maß vor. Stillecht zaubert die Maschine Kaffeespezialitäten in kleine Espressotassen oder hohe Latte-Macchiato-Gläser, perfekter Milchschaum inklusive. Dank 13 Mahlgrad- und 5 Aromastufen sowie der in 5 Stufen regulierbaren Wassermenge entsteht für jeden Wunsch das ideale Heißgetränk.



Flexible Planung - Geschirrspüler für alle Einbau-Situationen, eben "FLEXIFIT"

Dass bei Smeg Design und Funktion Hand in Hand gehen, zeigt sich auf Gut Böckel auch bei den leisen und energieeffizienten Einbauspülmaschinen mit A+++: Vollintegrierbare 60 cm Modelle in 82er und 86er Höhe, mit dem neuen, innovativen 2in1 Sliding FLEXIFIT-System ermöglichen sowohl eine feste, als auch gleitende Montage der Möbelfront. Sie sind somit flexibler für die Küchenplanung! Die Scharniere des FLEXIFIT-Systems ermöglicht es sogar bei einem Geschirrspüler mit einer 86er Höhe eine Sockelleiste von nur 50 mm Höhe einzuplanen. Ein weiteres Küchenmeile-Highlight ist der Einbaugeschirrspüler mit den Maßen 90 x 60 cm. Mit einer Ausladung der geöffneten Gerätetür von nur 36 cm ist dieses Modell auf engstem Raum bestens für einen barrierefreien Einsatz geeignet.

PRESSE-INFORMATION



Smeg Connect

Auch Wi-Fi-Unterstützung haben einige Modelle jetzt an Bord, darunter die Weinklimaschränke. Smeg bietet dazu eine rundum smarte App. Denn darüber lassen sich nicht nur die Temperatur regeln und der individuelle Bestand des Kühlers mit Hilfe einer Datenbank von über 11.000 Weinen verwalten. Die App hat auch passende Rezeptideen zu jedem Wein parat. Persönliche Lieblingsweine lassen sich bequem bei einem Kooperationspartner direkt nachordern. Auch diese Weinkühler wird es auf Gut Böckel erstmals in Deutschland zu sehen geben.



[6.287 Zeichen inkl. Leerzeichen]



PRESSE-INFORMATION

Smeg produziert hochwertige Hausgeräte für den privaten und gewerblichen Bedarf. In Zusammenarbeit mit namhaften Architekten und Designern entstehen klassisch-elegante Produkte für Küche und Haushalt, die Design und Funktion vereinen – mit einem ganz individuellen Erkennungswert. Für professionelle Anwender in der Gastronomie bietet der Geschäftsbereich Smeg Foodservice technisch innovative Küchengeräte mit hoher Ergonomie. Die Sparte Smeg Instruments sorgt mit ihren Medizintechnik-Produkten für zuverlässige Praxishygiene. Alle Produkte werden im unternehmenseigenen Entwicklungszentrum entwickelt, gefertigt wird hauptsächlich an drei Standorten in Italien. Das 1948 gegründete Familienunternehmen aus Norditalien beschäftigt rund 2000 Mitarbeiter. Es wird in dritter Generation von der Familie Bertazzoni geführt. Smeg ist weltweit mit über 18 Niederlassungen vertreten.

Pressekontakt:
SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel. +49 89 92 33 48 - 0
www.smeg.de

Presse-Kontakt
Cindy Böhm
+49 89 24418512
cindy.boehm@boehm-projects.de