

GESCHMACK – VOLL INTEGRIERT

Der Muldenlüfter ist aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. „Dem Kunden gefällt einfach das puristische Design, das Weglassen der Haube, die sich doch immer mal wieder ins Sichtfeld rückt, auch wenn es hier schon deutliche Designfortschritte in unserem Portfolio gibt“, sagt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances und damit auch verantwortlich für die Blaupunkt-Einbaugeräte. Die anfängliche Skepsis, ob denn die Abzugsleistung der Muldenlüfter ausreichen würde, um auch beim Braten Geruch und Dampf abzusaugen, ist längst der Begeisterung gewichen. „Wir sind da mit unseren Geräten sehr gut aufgestellt – dachten wir zumindest. Doch der Markt verlangt heute auch designtechnisch nach Neuerungen, denen wir gerne nachgekommen sind“, so Thuleweit.

Öffnete sich bislang im hinteren Bereich des Kochfeldes automatisch eine Klappe, durch die der Dampf eingesaugt wurde, verlangte der Markt parallel dazu auch nach einem Zentralabzug. „Wir haben hier mit dem 5IX 90290 einen komplett neuen Muldenlüfter entwickelt, der genau dieses Merkmal erfüllt und zudem ein zurückhaltendes Design und sehr gute Leistungsdaten bietet“, sagt Olaf Thuleweit. „Jetzt haben unsere Kunden eine noch größere Auswahl. Aber ganz gleich, wie sich die Kunden entscheiden, sie finden immer ein Top-Gerät auf dem neuesten Technikstand mit einem Design, das all unsere Blaupunkt-Einbaugeräte auszeichnet: zeitlos, modern, elegant und zurückhaltend“, so Olaf Thuleweit.

Auf den folgenden Seiten testen Olaf Thuleweit (Geschäftsführer HKA), Carmine Rosamilia (Einkauf & Produktmanagement) und Marcus Lagmüller (Marketing & Produktmanagement) den Muldenlüfter. >

SAFRAN-RISOTTO MIT JAKOBS- MUSCHELN & CHORIZO

Überzeugen sich selbst von dem
neuen Muldenlüfter 5IX 90290:
(v.l.) Carmine Rosamilia, Marcus
Lagmöller und Olaf Thuleweit

DAS GERICHT

1. Die Chorizo fein hacken und ohne Fett in einer heißen Pfanne knusprig braten. Anschließend die Chorizo-Brösel kurz auf etwas Küchenpapier ablegen. So wird unnötiges Fett aufgefangen.
2. Für das Risotto die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und den Fond in einem separaten Topf erhitzen.
3. Einen Teelöffel Butter und etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalottenwürfel kurz anbraten. Anschließend den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten.
Das Ganze dann mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis dieser verdampft ist.
4. Dann nach und nach den heißen Gemüsefond dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist.
Zwischendurch den Safran mititerrühren.
Das Risotto sollte dann eine cremige Konsistenz und die Reiskörner noch etwas „Biss“ haben.
Zum Schluss den frisch geriebenen Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren und das Ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Kurz bevor das Risotto die perfekte Konsistenz erreicht hat, die Muscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.
Danach kurz umdrehen und dann vom Herd nehmen, sodass sie innen noch schön glasig sind.
6. Das Risotto in tiefe Teller geben, darauf je 1-2 Jakobsmuscheln setzen und diese zum Schluss mit den Chorizo-Bröseln bestreuen. >

ZUTATEN für 2 Portionen

2-4	Jakobsmuscheln
30 g	Chorizo
200 g	Risotto-Reis (Sorte: Carnaroli)
500 ml	Gemüsefond
150 ml	Weißwein
1	Schalotte
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1 Döschen	Safran
20 g	Butter
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer



SAFRAN

ein Gewürz aus Tausendundeiner Nacht

Safran gehört zu den Schwertliliengewächsen und stammt aus Vorderasien. Die Krokusart wird ca. 30 cm hoch und bildet wunderhübsche hellblaue bis violette Blüten aus.

Die Blütezeit im Herbst beträgt nur ca. 2 Wochen, in der die Blütennarben herausgezupft werden müssen.

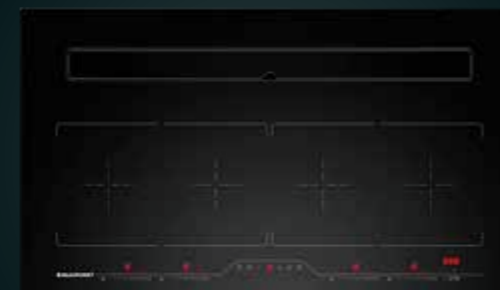
Da von der Safranblüte lediglich die feinen Narben, also der weibliche Blütenteil, verwendet werden, ist die Safrangewinnung denkbar aufwendig.

Man benötigt 150.000 bis 200.000 Blüten, um ein Kilo Safran zu gewinnen, was einer Anbaufläche von über 1.000 Quadratmetern entspricht. Die Ernte erfolgt ausschließlich in Handarbeit.



MULDENLÜFTER

Kürzerer Weg – effizientere Absaugung – frischere Luft. Der Abzug nach unten sorgt dafür, dass sich Kochdünste gar nicht erst im Raum verteilen und ohne Umweg gefiltert werden.



DER WEIN

2017 Le Vigne di Zamò „No Name“ Friulano

„Ein hervorragender Weißwein von feinem, harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit einer typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert.

Geschmacklich offenbart sich der reinsortige Friulano weich und samtig, mit einer feinen Säure, trocken und von guter Struktur. Am Gaumen hinterlässt er einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird“, sagt Marcus Lagmüller (ausgebildeter Sommelier).



51X 90290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug

- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 160 W
- Energie-Effizienzklasse: A++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 37,2 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min./max. Normalstufe / Intensivstufe: min 47,4 dB(A) max. 65 dB(A) max. 69,6 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 555 m³/h / 655 m³/h bei Umluftbetrieb 420 m³/h / 510 m³/h

Design, Komfort

- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5/10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör

- 5Z9107X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG51X90: Sockellüftungsgitter

51X 99290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug

- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 165 W
- Energie-Effizienzklasse: A+++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 30,8 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min./max. Normalstufe / Intensivstufe: min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 580 m³/h / 730 m³/h bei Umluftbetrieb 450 m³/h / 560 m³/h

Design, Komfort

- Elektronische Öffnung des Dunstabzuges
- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5/10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör

- 5Z9105X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG51X90: Sockellüftungsgitter

51X 94290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug

- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 165 W
- Energie-Effizienzklasse: A+++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 30,8 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min./max. Normalstufe / Intensivstufe: min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 580 m³/h / 730 m³/h bei Umluftbetrieb 450 m³/h / 560 m³/h

Design, Komfort

- Elektronische Öffnung des Dunstabzuges
- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5/10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör

- 5Z9105X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG51X90: Sockellüftungsgitter

WANDELBAR

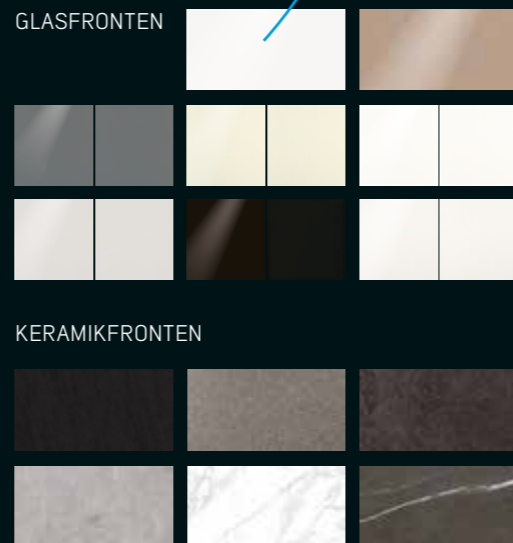


SO VIELFÄLTIG WIE IHRE WÜNSCHE

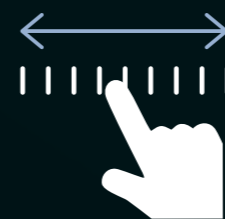
Ob als integrierte Lösung in Ihrer Küche oder als besonderer Blickfang – die Vertikalhaube hat mit ihren 20 Frontenversionen für jeden viele Optionen parat. Damit ist sie einmalig auf dem Küchenmarkt.



Entdecken Sie die Vertikalhaube



EINFACH SMART



Smart slider

Mit dem kinderleichten Bedienkonzept „Smart Slider“ gelingt jede Einstellung perfekt und intuitiv. Ob Backofen, Mikrowelle oder Kochfeld – mit nur einem Bedienkonzept für alle Geräte steuern Sie Ihr Kochvergnügen wie im Schlaf.



Entdecken Sie den Smart Slider