Siemens – Neue Programme
Kochen ohne Limits

Das neue, vernetzte „freeInduction Plus“-Kochfeld von Siemens Hausgeräte unterstützt den „Flow“ beim Kochen.

Dienstag, 04.09.2018

Für mehr als ein Drittel der Menschen führt Kochen zu Glücksgefühlen. Laut einer Studie des Zukunftsinstituts geraten sie dabei in einen Flow – einen Zustand, der sie alles um sich herum vergessen lässt. Siemens Hausgeräte unterstützt diesen Zustand mit der Kochfeld-Weltneuheit „freeInduction Plus“, die mit einer außergewöhnlichen Induktions-Technologie für maximale Flexibilität sorgt.

Power genau da, wo sie gebraucht wird

Auf 90 cm Breite können erstmals bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeder Form und Größe beheizt werden – vollflächig und überall auf dem Kochfeld. Der technologische Schlüssel dazu liegt unter der Glaskeramik, wo sich 56 ovale Mikro-Induktoren befinden, die automatisch erkennen, wo das Kochgeschirr steht und welche Form es hat. Sie werden nur dort aktiv, wo ihre Power aktuell benötigt wird.

Intelligente Funktionen

Intelligent wird die neue Induktions-Technologie durch ihre Bedienoberfläche: Das vierfarbige Full-Touch-TFT-Display folgt automatisch jeder Bewegung und verändert sich dynamisch. Es registriert sofort, wenn ein Topf an eine neue Stelle bewegt wird und nimmt alle Einstellungen automatisch mit. Mit 6,2 Zoll ist es zudem das bislang größte Siemens Kochfeld-Display. Ergänzend können einige Funktionen des Kochfelds mit der Home Connect App auch via Smartphone oder Tablet gesteuert werden.

Flankiert wird es durch die weitere Siemens-Weltneuheit „activeLight“, bei der zwei LED-Lichtstreifen an beiden Seiten der Glaskeramik als Eyecatcher den hohen Design-Anspruch der Marke unterstreichen. Zugleich dienen sie der Funktion und Orientierung, indem sie die Anwender über aktivierte Einstellungen und aktuelle Handlungen informieren.

Kochfeld für ein Seamless Life

Kommunikation ist auch das Stichwort der „cookConnect“-Funktion, über die das Kochfeld und die Dunstabzugshaube miteinander interagieren und eine Einheit bilden. Auch der direkt am Topf befestigte „Kochsensor Plus“ kommuniziert mit dem Kochfeld. Der Sensor erkennt die eingestellte Temperatur und verhindert Überkochen durch intelligentes Gegensteuern.

Eher an ambitioniertere Köche wendet sich die „powerMove Pro“-Funktion, die die ganze Fläche in bis zu fünf Hitzestufen unterteilt. Schiebt man nun den Topf nach vorne oder hinten, verändert sich die Leistungsstufe bzw. Temperatur automatisch. Das ist ideal in Momenten, in denen Sekunden über Geschmack und Gelingen entscheiden, beispielsweise beim Anbraten oder Karamellisieren.

Auch das neue „freeInduction Plus“-Kochfeld steht also ganz im Zeichen der Siemens-Vision eines Seamless Life, das durch die Kombination aus Vernetzung, intelligenter Technologie und Design mehr Freiräume und Möglichkeiten für jeden Einzelnen schafft.

„Mit ‚freeInduction Plus‘ machen wir die Bahn frei für eine ganz neue Leichtigkeit und Freiheit in der Küche. Wir unterstützen Menschen dabei, das Maximum aus dem Kochen herauszuholen – im Einklang mit unserer Vision eines Seamless Life.“

Roland Hagenbucher, Geschäftsführer Siemens Hausgeräte

Kochen ohne Limits

Links

- Siemens Hausgeräte

Downloads

- KB0918_015_PR_Siemens.pdf