

Das 14 mm starke Frontenprogramm „Slice“ von Rotpunkt Küchen in matter Oberfläche.  
Foto: Rotpunkt Küchen



Neue Programme

Andreas Wagner, geschäftsführender Gesellschafter von Rotpunkt Küchen, fasst die Vorteile der präsentierten Neuerungen zur Hausmesse zusammen: „Durch die Kombination aus 91er-Korpushöhe, griffllosem Muldenprofil oder Push-to-open-Lösung und unseren Frontenprogrammen ‚Slice‘ und ‚Core‘ entstehen ganz neue Möglichkeiten. Hier profitieren Kunden nicht nur vom Design, sondern auch von einem Plus an Stauraum und Ergonomie.“

## Alle Zeichen auf Zukunft

Rotpunkt Küchen hat passend zum Motto der diesjährigen Hausmesse – Future of Sales – einen starken Fokus auf die Kommunikation der eigenen nachhaltigen Ausrichtung gelegt. Diese spiegelt sich nicht nur in einem umfangreichen Maßnahmenpaket zur kontinuierlichen CO<sub>2</sub>-Reduzierung wider, sondern auch in den verschiedenen Produktneuheiten. In puncto Design und Funktionalität wartet der Küchenmöbelhersteller gleich mit drei frischen Frontenprogrammen auf. „Mit ‚Slice‘ und ‚Core‘ kreieren wir einen minimalistischen Küchen-Look und reagieren auf die wachsende Nachfrage nach dünneren Fronten. Die Fronten sorgen insbesondere in Kombination mit unserem Angebot an grifflosen Varianten für ein einzigartiges Gesamtbild der Küche“,

erläutert Andreas Wagner, geschäftsführender Gesellschafter von Rotpunkt Küchen.

„Ceramica“ greift hingegen das Oberflächen-Trendmaterial Keramik auf und eignet sich optimal für die Kombination mit schwarzen Metallrahmen.

Weiterhin gehört das Thema Smart Home bei Rotpunkt Küchen nicht länger der Theorie an: Ab sofort wird eine Smart Home-fähige LED-Beleuchtung zum Standard. Ob Kunden die Technik nutzen möchten oder nicht, bleibt ihnen überlassen. Schließlich bietet Rotpunkt Küchen seine 91er-Korpushöhe, „New Dimensions“, nun auch für die zahlreichen Grifflos-Optionen an.

[kuecheundbadforum.de/MESSEN](https://www.kuecheundbadforum.de/MESSEN)

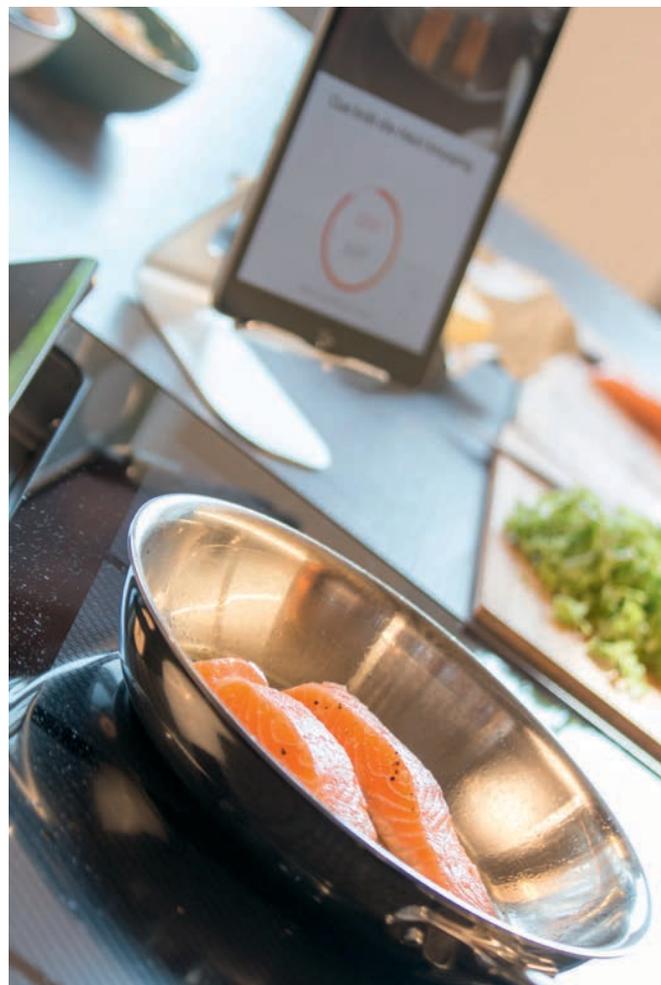
## Smart Kochen

Oranier will das Kochen revolutionieren. Dafür hat der Hersteller aus Haiger das System „be-cook“ entwickelt. Es besteht aus einem intelligenten Flächeninduktionskochfeld, sensorgesteuertem Kochgeschirr und einer Rezepte-App, die jeweils per Bluetooth miteinander kommunizieren.

Die Funktionsweise ist simpel: Einfach eins der über 100 von Profiköchen kreierten Rezepte aus der App von Hestan Cue (TM) auswählen, die benötigten Zutaten für das Gericht einkaufen und – Schritt für Schritt – den Anweisungen des jeweiligen Videos entsprechend zubereiten. Dabei übernehmen Flächeninduktionskochfeld, Kochgeschirr und App die Regie. Mittlere Hitze und scharf Anbraten sind somit kein Bauchgefühl mehr, sondern smarte Präzision.

Töpfe und Pfannen, die mit leistungsstarken Sensoren ausgestattet sind, senden die aktuelle Temperatur an die App. Diese berechnet, ausgehend von der jeweiligen Kochphase, die optimale Hitze sowie die verbleibende Dauer und leitet diese Information an das intelligente Flächeninduktionskochfeld weiter, das punktgenau die Temperatur reguliert und die Garzeit festlegt. Der Kochvorgang läuft vollautomatisch ab. Die Videos zeigen genau, was und wie zu tun ist.

[kuecheundbadforum.de/MESSEN](https://www.kuecheundbadforum.de/MESSEN)



Neue Programme

Zentraler Bestandteil von „be-cook“ ist die mit dem Induktionsfeld kommunizierende App von Hestan Cue (TM). Foto: Oranier