



Das neue Induktionskochfeld von Küppersbusch wartet mit sieben vordefinierten Sonderstufen auf und kocht damit fast von selbst. Fotos: Küppersbusch



# Ein Konzern – zwei zentrale Neuheiten

Teka und Küppersbusch haben zum gemeinsamen Auftritt auf der area30 das Hauptaugenmerk auf die perfekte Zubereitung gelegt

Seit 2018 ist die spanische Teka Group in Deutschland mit ihren beiden Marken Teka und Küppersbusch aktiv. Die Zwei-Marken-Strategie wurde jetzt auch auf der area30 mit einem gemeinsamen Messestand sichtbar.

## Küppersbusch: Neues Induktionskochfeld

Das Highlight bei Küppersbusch war dabei sicherlich das neue Induktionskochfeld, das mit gleich sieben vordefinierten Sonderstufen aufwartet. Neben den drei bereits bekannten Schmelz-, Warmhalte- und Pastastufen bietet das „KI 6750.0“ zusätzlich eine 100 °C warmen Schnell-Siedestufe, eine 180 °C Frittierstufe sowie eine Braten- und eine Grillstufe. Alle Sonderstufen können direkt angewählt werden. Die elfstufige Leistungsregulierung „glideControl“ erlaubt darüber hinaus eine genaue Temperatúrauswahl aller Kochzonen. Schaltet der Nutzer alle Kochzonen zu einem großen Kochbereich zusammen, gehört dieser mit den Maßen 530 x 390 mm zu einem der größten der Branche. Die Flächeninduktion erlaubt darüber hinaus die Zusammenschaltung von bis zu sieben verschiedenen Zonen.

Das neue, als rahmenlose Variante im ersten Quartal 2020 verfügbare Kochfeld der Gelsenkirchener verfügt außerdem

über die Schott Ceran Miradur Beschichtung. Damit ist die Oberfläche laut Gutachten des TÜV Rheinland mehr als doppelt so resistent gegenüber Kratzern wie herkömmliche Glaskeramiken.

## Teka: Neuer Einbaubackofen

Das perfekte Steak stand hingegen bei Teka im Fokus. Dafür hat der Hersteller den „SteakMaster“ entwickelt. Das Geheimnis eines perfekten Steaks liegt dabei in den hohen Temperaturen während der Zubereitung. Deshalb hat Teka den „SteakMaster“ mit dem „SuperPowerfull“-Grill ausgestattet. Es werden dadurch Temperaturen bis 700 °C erreicht. Zusätzlich unterstützen verschiedene Automatikprogramme bei der Zubereitung unterschiedlichster Fleischsorten. Neben den klassischen Backofenfunktionen verfügt das Gerät über 20 internationale Rezepte, bei denen die Einstellungen bereits programmiert sind. Der „SteakMaster“ passt in die 60 cm Standardnische jeder Einbauküche und ist mit der „DualClean“-Funktion zur intensiven Pyrolyse-Reinigung ausgestattet.

Neue Programme

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



Das perfekte Steak verspricht Teka mit dem „SteakMaster“ auch dank des „SuperPowerfull“-Grill. Fotos: Teka