



Mit dem Wandel der Küche zum Lebensmittelpunkt des Zuhauses ist auch die Optik der Hausgeräte von zentraler Bedeutung. Für ein harmonisches Gesamtbild der Küche sorgen die Geräte der „NV7000“-Reihe von Samsung. Fotos: Samsung

Neue Programme

# Ein Ofen – zwei Gerichte

Volle Flexibilität in der Zubereitung versprechen die Samsung „NV7000 Dual Cook Flex“-Backöfen.

Der Fisch für das Abendessen ist noch nicht fertig und der Zitronenkuchen für das Dessert muss in den Ofen? Für Situationen, in denen es einmal schnell gehen muss, hat Samsung jetzt die neuen „NV7000 Dual Cook Flex“-Backöfen entwickelt. Mittels zweier Ventilatoren mit Heißluft können zeitsparend und ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung zwei unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Ein herausnehmbarer Garraumteiler, optisch einem Backblech ähnlich, trennt den Garraum in zwei Teile. Damit ist die Nutzung von nur einem Teilgarraum entweder oben oder unten möglich. Temperatur, Garzeit sowie Betriebsart sind hierbei pro Garraum individuell einstellbar. So kann für das Aufbacken der Sonntagsbrötchen, was übrigens die häufigste Nutzung des Backofens in Deutschland ist, lediglich der halbe Ofen genutzt und damit die benötigte Energie um bis zu einem Viertel reduziert werden.



Die „NV7000“-Backöfen sind in den modernen Designs Edelstahl, schwarzem Edelstahl und schwarzem Glas erhältlich.

## Der Clou mit der Tür

Genau an dieser Stelle hat Samsung einen entscheidenden Schritt weiter gedacht: Warum nicht den halben Ofen öffnen, wenn lediglich der halbe Garraum genutzt wird? Das ist mit „Dual Cook Flex“ jetzt möglich. Die Tür des Ofens ist in der Mitte geteilt, so kann der Nutzer den Ofen vollständig oder nur zur Hälfte öffnen. Die Vorteile: die Hitze im unteren Garraum kann nicht entweichen, empfindliche Soufflés können so vor dem Einfallen geschützt und wertvolle Energie beim Vorheizen und Garen kann gespart werden.

### Geschlossen

Macht in jeder modernen Küche eine gute Figur: Der „NV7000“-Backofen im geschlossenen Zustand.



### Geteilt

Die geteilte Ofentür ermöglicht einen Blick in den oberen Garraum, ohne die Temperatur des unteren Garraums oder die Qualität der Speise zu beeinträchtigen.



### Geöffnet

Im geöffneten Zustand zeigt sich die besondere Flexibilität des Samsung-Gerätes: Mit Dual Cook lassen sich vegetarische und Fleischgerichte gleichzeitig zubereiten. Der Garraumteiler beugt Geruchs- und Geschmacksübertragung vor.



## Schrubben ade

Weil beim Kochen auch mal etwas danebengeht und sich ein Tropfen Soße schnell zu einem hartnäckigen Fleck verwandelt, überzeugen die in Edelstahl, schwarzem Edelstahl und schwarzem Glas erhältlichen „Dual Cool Flex“-Backöfen mit hohen Komfort auch bei der Reinigung. Mit der pyrolytischen Selbstreinigung können hartnäckige Verunreinigungen im Backofen bei hohen Temperaturen verschwelt werden. Bei der Dampfreinigung wird hingegen eine kleine Menge Wasser in heißen Dampf gewandelt, welcher Schmutz und Essensreste löst. Bei beiden Funktionen lassen sich lose Rückstände leicht mit einem Tuch auswischen, und die Reinigung des Ofens ist schnell erledigt.

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



## Fokus auf den Einbaugerätemarkt

2017 war für Samsung das Jahr des Handelns. „In enger Zusammenarbeit mit dem Handel ist es uns gelungen, die Bekanntheit der Marke Samsung Hausgeräte signifikant zu steigern“, so Alexander Zeeh, Director Home Appliances Samsung Electronics GmbH. „Diesen Erfolgskurs wollen wir beibehalten und auch in Zukunft kontinuierlich Impulse im Hausgerätemarkt setzen.“

Zu diesen Impulsen gehört beispielsweise die im vergangenen Jahr gestartete strategische Partnerschaft mit Nolte Küchen. „Diese Zusammenarbeit bleibt für die Distribution, aber auch für die Produktentwicklung weiterhin wichtig“, so Zeeh. Ebenso wie die Teilnahme an relevanten Messen. Zum ersten Mal wird der Hersteller beispielsweise auf der Eurocucina in Mailand ausstellen. Zudem ist ein Auftritt auf der Küchenmeile im September vorgesehen.

Insgesamt ist für 2018 darüber hinaus eine Portfolioerweiterung um Einbaukühlschränke, Kompaktöfen, Dunstabzugshauben und Wärmeschubladen geplant. „Wir nehmen den Einbaugerätemarkt und seine Bedürfnisse sehr ernst“, sagt Zeeh. „Deshalb legen wir in diesem Jahr einen starken Fokus auf dieses Segment sowie das Vollsortiment.“ Wichtig für den Küchen- und Möbelfachhandel sei das Bieten exklusiver Geräte und Konditionen. Außerdem soll im Händlersupport weiterhin mit einer eigenen Hotline gepunktet werden.