

Presseinformation

## **Smart Home in der Küche: Mit intelligenten Küchengeräten „zaubern“**

**Hamburg, 24. November 2022** – „Alexa, wie spät ist es?“ oder „Alexa, spiel Smooth Jazz!“ hört man immer öfter. Smart Home Systeme haben spätestens mit dem Sprachassistenten Alexa Einzug in viele Haushalte gehalten. Ob man nun die Lichter mit Sprachbefehlen ausschaltet, sich die Heizkörper über Appsteuerung regeln lassen oder die Rollläden sich durch eigenen Sensor öffnen und schließen, vieles wird durch intelligente Geräte und einen vernetzten Haushalt einfacher und bequemer. Auch vor der Küche macht die smarte Entwicklung nicht halt: Immer mehr Hersteller statten ihre Geräte mit intelligenten Funktionen aus, die dem Hobby- oder Chefkoch die Arbeit erleichtern. Die Experten von Küche&Co wissen neben den aktuellen Design-Trends natürlich auch bestens über die neuesten Geräte und ihre Funktionen Bescheid und geben einen Überblick über die Möglichkeiten, welche smarten Geräte auch in der eigenen Küche sinnvoll eingesetzt werden können.

### **Kochen mit intelligenten Geräten – wie von selbst**

Wem ist nicht schon einmal das Wasser übergekocht oder das Fleisch doch etwas zu „durch“ geraten. Mit einem modernen Kochfeld gehört dies der Vergangenheit an, denn diese können die Temperatur eigenständig überwachen und reagieren rechtzeitig, wenn beispielweise das Wasser überzukochen droht. Einige Modelle können sogar selbstständig die Garung überwachen. Dafür wird z.B. bei Fleisch die gewünschte Garstufe angegeben und das Gerät überwacht die dafür benötigte Temperatur und Zeit. Auch das beliebte Induktionskochfeld entwickelt sich weiter: Anstelle von vordefinierten Wärmezonen ist es nun auch bei einigen Modellen möglich, beliebig viele Töpfe und Pfannen auf die Platte zu stellen. Durch im ganzen Feld verbaute Sensoren wird erkannt, an welcher Stelle welche Töpfe und Pfannen stehen. Entsprechend werden diese dann an der richtigen Stelle aktiviert.

Auch Dunstabzugshauben oder Muldenlüfter werden smarter. Sie können sich mit dem Kochfeld verbinden und schalten sich bei entsprechender Dampfbildung selbstständig zu. Beim Backofen ist es möglich aus der Ferne Informationen über den jeweils stattfindenden Garprozess zu empfangen und ihn im Zweifelsfall aus der Ferne auszuschalten. KI-Backöfen lernen mit jedem Back- und Garvorgang. Dadurch ist es möglich, dass sie eigenständig erkennen, wann Gerichte fertig sind und den Garvorgang dann rechtzeitig beenden. Ebenso lässt sich eine Kamera integrieren, mit der man das Essen über eine App beobachten kann.

### **Bye Bye Einkaufsliste**

Nicht nur Backöfen lassen sich mit einer Kamera ausstatten. Auch intelligente Kühlschränke verfügen über eine kleine Kamera in der Innentür, auf die man aus der Ferne über eine App zugreifen kann. So kann man aus dem Supermarkt schauen, ob noch genügend Milch vorhanden ist oder auch noch Eier gekauft werden müssen. Auch die Temperatur im Kühlschrank lässt sich von unterwegs steuern. Einige Modelle geben aufgrund des Inhaltes Hinweise, was eingekauft werden sollte. Damit Lebensmittel länger frisch bleiben, gibt es auf Lebensmittel angepasste, smarte Kältezonen. In der passenden App gibt es zusätzlich Tipps zur perfekten Lagerhaltung von Lebensmitteln. Auch im Küche&Co Magazin gibt es einen Guide zur [perfekten Lagerung im Kühlschrank](#).

Die smarte Spülmaschine weist auf niedrige Füllstände von Spülmittel, Salz und Kalkreiniger hin und dosiert diese eigenständig. Zusätzlich kann sie auch vorprogrammiert und damit zu einer späteren, festgelegten Zeit gestartet werden.

### **Gadgets, die die Küche noch smarter machen**

Mit einem digitalen Bratenthermometer kann die Kerntemperatur im Ofen perfekt bestimmt werden, um das ideale Filet, Steak oder Braten zuzubereiten. Manche lassen sich sogar mit dem Ofen koppeln. Auch vernetzte Küchenmaschinen können eine große Hilfe sein: Oftmals

können sie sogar Rezepte vorlesen. Der smarte Kaffeeautomat lässt sich entweder programmieren, sodass der Kaffee bereits beim Betreten der Küche fertig ist, oder per App vom Bett aus starten. Auch Dampf- und Dialoggarer können mit der passenden App gesteuert werden. Nicht zu vergessen sind Licht und Sound, die sich je nach Stimmung anpassen lassen. Oftmals ist auch eine Ergänzung durch einen Sprachassistenten sinnvoll. Gerade wenn die Hände voll oder schmutzig sind. Zu guter Letzt kann man auch einen Dash Button installieren, der auf Knopfdruck ein bestimmtes Produkt nachordert. So vergisst man auch nicht neues Spül- oder Waschmittel zu kaufen.

## **Intelligente Vernetzung mit Smart Home**

Smarte Geräte, die miteinander vernetzt sind, können dem Nutzer die Arbeit erleichtern und Arbeitsvorgänge einfacher und effizienter gestalten. Welches Gerät sich in welcher Ausführung eignet, hängt von den eigenen Wünschen und auch Kochgewohnheiten ab. Wichtig ist natürlich, dass die Geräte miteinander koppelbar sind. Im besten Fall lassen sich auch alle über dieselbe App steuern, sodass auf dem Smartphone oder Tablet kein Chaos entsteht. Die Experten von Küche&Co beraten gerne zu allen Themen rund um Smart Home und finden die beste Lösung für jedes Zuhause.

Weitere Informationen zu Smart Home in der Küche finden Sie auch im [Küche&Co Magazin](#).

## **Über Küche&Co**

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

[www.kueche-co.de](http://www.kueche-co.de)

[www.kuecheco.at](http://www.kuecheco.at)

[www.facebook.com/kuecheundco](https://www.facebook.com/kuecheundco)

[www.instagram.com/kuecheundco](https://www.instagram.com/kuecheundco)

[www.pinterest.com/kuecheundco](https://www.pinterest.com/kuecheundco)

[www.twitter.com/kuecheundco](https://www.twitter.com/kuecheundco)

[www.youtube.com/user/KuecheUndCo](https://www.youtube.com/user/KuecheUndCo)

## **Pressekontakt Küche&Co**

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, [lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de](mailto:lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de)

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, [christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de](mailto:christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de)