

Aller neuen Dinge sind zwei

Amica stellt neue Weinkühlschränke und XXL-Backöfen im dunklen X-type-Design vor.

Neue Programme

Der passende Aufbewahrungsort für edle Tropfen ist für zahlreiche Kunden ein Highlight in der gehobenen Küchenplanung. Diesem Trend trägt Küchengerätehersteller Amica ab sofort mit einigen neuen Weintemperierschränken Rechnung. Im angesagten schwarzen X-type-Design kommen Varianten für diverse Küchenplanungen auf den Markt. Das Premium-Modell „WK 341 215 S“ ist als Einbaugerät für die Backofennische konzipiert. Passend zu grifflosen Küchenfronten verfügt es über eine Isolierglastür mit automatischer Türöffnung, die sich durch Antippen leicht öffnet. Wird die Tür nicht weiter geöffnet, schließt sie sich von selbst wieder. Eine elektronische Steuerung mit Display ermöglicht die präzise Temperaturregelung. Zu den neuen Ausstattungsmerkmalen zählen die zwei separat regelbaren Temperaturzonen, die auf die Bedürfnisse von Rot- oder Weißweinen eingestellt werden können. Für die besonders ruhige Lagerung der maximal 26 Bordeaux-Flaschen gibt es drei stabile Lagerböden aus Buche, einer davon rollengelagert. Zusätzliche Merkmale des Klimaschranks sind Luftfeuchtigkeitssystem, Aktivkohlefilter gegen Gerüche von außen sowie UV-beschichtete Rauchglastüren.

Gute Weine richtig lagern

Weitere neue Modelle sind der „WK 341 118 S“, ein Standgerät für hohe Arbeitsflächen ab 88 Zentimetern, das passend für den Unterbau oder als schicker Solist einsetzbar ist. Der Weinschrank verfügt über zwei unabhängige Zonen, die eine genaue Temperaturregelung von fünf bis 20 Grad ermöglichen. Die neue Weinschublade „WK 341 400 S“ fügt sich als Einbaumodell nahtlos in jede Küche ein. Sie eignet sich für den kleinen Lagerbedarf und bietet Platz für fünf Weinflaschen.

Schwarz, groß, intuitiv bedienbar

Monochrome dunkle Fronten liegen bei Einbaugeräten im Trend. So kommen auch die drei neuen Backöfen von Amica mit Vollglasfront im puristischen schwarzen X-type-Design. Damit integrieren sie sich mühelos in jede moderne Küchenplanung. Das Top-Modell „EBX 944 670 S“ ist, laut Hersteller Amica, ein wahrer Back- und Brat-Allrounder. Das Gerät fasst 77 Liter und bietet mit neun Einschubebenen inklusive Zweifach-Teleskopauszügen ausreichend Platz, um ein komplettes Menü auf mehreren Ebenen zuzubereiten. Komfortable Unterstützung bieten dabei die über FullTouch-Display und INtu-Timer intuitiv bedienbaren 19 Automatik-Back- und Bratprogramme sowie zwölf Backofenfunktionen. Die zusätzlich wählbare SoftSteam-Funktion unterstützt mit heißem Dampf den konventionellen Backprozess. KB

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



Der grifflose Weinkühlschrank „WK 341 215 S“ von Amica ist als Einbaugerät für die Backofennische konzipiert. Bei den Backöfen (rechts) ist der „EBX 944 670 S“ das neue Top-Modell. Fotos: Amica

