

Presseinformation

Küchen für Männer – Kochwerkstatt für echte Kochprofis

Anlässlich des Vatertags 2019 präsentiert Küche&Co die stärksten Ideen für eine richtige Männerküche

Hamburg, 21. Februar 2019. Ist der Mann der Chefkoch in der heimischen Küche, darf das Thema Technik nicht zu kurz kommen. Die Küche mutiert ein wenig zur Werkstatt bzw. zum Labor. In einer Umfrage von Samsung* gaben 76 % der befragten Männer an, "Kochen ist ein Stück Lebensqualität", 35 % sagen sogar "Kochen ist Kunst". Fast ebenso viele, nämlich 34 %, halten "Kochen für ein ausfüllendes Hobby". Dabei kommt es bei der männergerechten Küche auf die richtige Technikausstattung an, denn was früher das teure Bike oder die neueste Heimkino-Dolby-Surround-Anlage war, ist heute die perfekt ausgestattete Küche. In Sachen Ausstattung der Kochwerkstatt für den Mann zeigt Küche&Co die neuesten Küchenideen von High-Tech bis zu innovativen Technik-Gadgets, die unbedingt in eine echte Männerküche gehören. Nette Spielereien und Gerätschaften zur körperlichen Ertüchtigung dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Vernetzte Geräte, Pyrolyse und Heißwasserarmatur

Eine Werkstatt sollte mit gutem Werkzeug ausgestattet sein, so auch die Küche. Es kommen vernetzte Küchengeräte mit Home Connect Technik und App-Funktionen immer häufiger zum Einsatz. Beliebt sind beispielsweise Kühlschränke mit integrierter Kamera, die mit dem Heimnetzwerk verbunden werden, so dass man während des Einkaufs im Supermarkt unkompliziert einen Blick in den Kühlschrank werfen kann. Das stylische VW Bulli Design des Kühlschranks setzt zusätzlich optisch ein Highlight in der Männerküche und überzeugt durch seinen Retro-Look. Beim Kochen sind Induktionskochfelder mit Touchsensor State of the Art. Kochfelder mit Muldenabzug sorgen beim Kochen nicht nur für saubere Luft und klare Sicht, sondern auch für komfortable Kopffreiheit. Außerdem lohnt sich die Anschaffung eines selbstreinigenden Backofens mit Pyrolyse Technologie – per Knopfdruck reinigt sich der Backofen einfach bequem von allein. Auch die Installation einer Heißwasserarmatur ist äußerst zeitsparend und praktisch: lediglich den Hahn aufdrehen und schon plätschert 100°C heißes Wasser heraus.

Küchenmöbel: Auszugschränke mit Soft-Close-Mechanik

Neben den Elektrogeräten spielen selbstverständlich auch die Küchenmöbel und das Zubehör eine wichtige Rolle. Wenn beim Kochen gerade keine Hand frei ist, um Schränke und Schubladen öffnen oder schließen zu können, stellen Auszugschränke mit Soft-Close-Mechanik sowie Oberschränke mit elektronischer Öffnungsmechanik eine äußerst praktische Lösung dar. Dank eines extra Auszugs für Getränkeboxen haben Wasser-, Cola- und Bierflaschen ab sofort einen festen Platz in der Küche und stehen direkt griffbereit zur Verfügung.

Waschen, schneiden, essen: Messerblock und Profi-Schneidebrett

Ein weiteres unverzichtbares Werkzeug in der Küchenausstattung stellt ein Messerblock dar, der alle notwendigen Messer und Scheren bereithält. Küchenchefs greifen am besten zum Profi-Schneidebrett für die "Mise en Place"-Arbeiten. Für eine aufgeräumte Arbeitsfläche sorgen bewegliche Container, die einfach in den integrierten Schienen des Schneidebretts platziert werden können. Sie fungieren als Behälter für die geschnittenen Lebensmittel und können bei Bedarf in den Kühlschrank gestellt und so optimal gelagert werden. Wer direkt

am Spülbereich den Fisch zerlegen will, hat mit der innovativen Küchenspüle Center Box alle dafür nötigen Utensilien, wie Schneidebrett, Messer und Auffangschale parat.

Freizeitgestaltung in der Küche mit Box-Sack und Tischkicker

Wer sich die Zeit bis das Nudelwasser kocht sinnvoll vertreiben möchte, stattet seine Küche mit einem Box-Sack aus und schon steht einem kurzen Fitnesstraining nichts mehr im Wege. Ebenso lässt sich die Wartezeit mit einem Tischkicker oder einer montierten Darts-Scheibe überbrücken.

Die wollen nur spielen

Nette Spielereien machen aus der Küchenwerkstatt einen Abenteuerspielplatz. So vereinfachen versenkbare Steckdosen mit Ladestation für Handy oder Tablet die Verwendung von Rezept-Apps oder ermöglichen beim Kochen die Bundesliga live mit zu verfolgen. Für die richtige Stimmung sorgt die entsprechende Beleuchtung in der Küche, zum Beispiel eine Design-Dunstabzugshaube mit emotionLight Pro. Per App lässt sich die Helligkeit und die Lichtfarbe unkompliziert anpassen. Die Musik kommt über ein Soundsystem, welches sich in einem Unterschrank verbirgt und den Korpus als Resonanzkörper nutzt, sodass ein eindrucksvoller Klang entsteht. Zum Abspielen der Lieblingsmusik genügt das Smartphone oder Tablet, denn angesteuert wird die Soundanlage einfach über Bluetooth.

Koffein und Hochprozentiges

Der Tag beginnt mit Kaffee: Mit einem Einbau-Kaffeefullautomat ist der morgendliche Espresso im Handumdrehen hergestellt, während ein Entsafter für Liebhaber von Vitamin-Smoothies und frischen Fruchtsäften die richtige Wahl ist. Um den Tag ausklingen zu lassen, bieten sich allerlei Gadgets an. Zum Beispiel hat ein Side-by-Side-Kühlschrank mit Barfach ausreichend Platz für allerhand Lebensmittel, kühle Getränke und frisch bereitete Eiswürfel. Neben dem Kühlschrank bietet ein zusätzlicher Auszugsschrank Platz für jede Menge Cola- und Bierflaschen. Noch besser schmeckt das flüssige Brot selbstverständlich, wenn es über eine eigene Bierzapfanlage frisch gezapft wird. Für Genießer guter Tropfen ist hingegen ein Weinkühlschrank oder ein in der Küche integriertes Barfach für einen guten Whiskey genau das Richtige. Jetzt müssen nur noch die besten Kumpels eingeladen werden und schon steht einer gepflegten Küchenparty nichts mehr im Wege.

Roastbeef, Steaks und Pulled Pork

Wenn Männer kochen, dann darf in den meisten Fällen Fleisch nicht fehlen. So bestätigt es auch eine Umfrage von Electrolux**. 27 % der Männer sind für die Zubereitung von Fleischgerichten, Schnitzel, Steak und Gegrilltem zuständig, aber nur 6 % der Frauen. Für die Zubereitung der geliebten Fleischgerichte stehen Grillen oder Sous Vide Garen hoch im Kurs. Eine Grillplatte oder ein Teppan Yaki fürs Kochfeld sind daher das richtige Equipment, wenn Steaks, Burger & Co. auf der Speisekarte stehen. Das schonende Garen von Fleisch und Gemüse bei Niedrigtemperatur, dem sogenannten Sous-Vide-Garen, gelingt mit eingebautem Vakuuierender und Dampfgeräter mit Sous-Vide-Funktion. Steaks werden mit Marinade, Kräutern und Gewürzen in einem dafür vorgesehenen Beuteln vakuumiert und bei niedriger Temperatur im Dampfgeräter Sous-Vide gegart. Anschließend das Steak kurz grillen und fertig ist das unvergessliche Geschmackserlebnis. Weil die meisten Männer das Fleisch für ihre Burger natürlich selbst herstellen möchten, ist eine Küchenmaschine mit Fleischwolf ein weiteres Must-Have in der Männerküche. Mit dieser lassen sich außerdem kinderleicht Brotteige zubereiten oder Gemüse klein schneiden, so dass die Fleischgerichte mit leckeren Beilagen serviert werden können. Die richtige Würze erhalten Fleisch, Fisch oder Gemüse durch die neuartige Zubereitung mit einem Himalaya-Salzblock. Über 80 Spurenelemente des Salzblocks intensivieren nicht nur die natürlichen Aromen der Speisen, er sorgt durch die kristalline Struktur auch für eine gute Wärmeverteilung. Haute Cuisine hin oder her,

irgendwann muss es doch mal die klassische Pizza sein. Das italienische Nationalgericht lässt sich mit einem Pizzabackstein aus Keramik perfekt im eigenen Backofen zubereiten.

Design

Bei der Küchengestaltung bevorzugen Männer häufig klare Farben und grifflose Küchenfronten. Der Verzicht von unnötigem Schnickschnack rückt die modernen Elektrogeräte in den Fokus. Beliebte Farben sind neben Weiß, Grau und Schwarz auch klassische Holztöne. Wünscht man sich eine etwas farbenfrohere Optik, bieten sich Küchenmöbel und -fronten in Blau, Petrol, Salbei oder Mokkabraun an. Matte Oberflächen der Fronten lassen sich wunderbar mit Arbeitsplatten in Edelstahl, Naturstein und Dekton kombinieren. Holz, Beton oder Leder passen ebenso zur Einrichtung einer Männerküche. Kratzfeste, robuste Materialien versprechen eine leichte Pflege im Alltag.

* Quelle: Samsung © Statista; Deutschland TNS Infratest; 1000 Befragte; 18-65 Jahre; Männer

** Quelle: Electrolux © Statista; Karmasin; 500 Befragte; 20-60 Jahre

Über Küche&Co

Die Küche&Co GmbH wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Friedensallee 38, 22765 Hamburg

Christina Russell, Tel.: (040) 3868-7465, christina.russell@ziegfeld-enterprise.de

Carolin Selle, Tel.: (040) 3868-7464, carolin.selle@ziegfeld-enterprise.de