

electro

www.ce-electro.de

Das Business-Magazin der Elektro-Hausgeräte-Branche

Top-Themen

Kundenfrequenzbringer:
Panasonic MultiShape | Seite 2

Erfolgreiches Konzept:
Electroplus Küchenplus | Seite 7+9

Design-Wassersprudler «ART»
von Sodastream | Seite 12

Opti Grill DIR DEINE HEIMAT!

mit **Tefal** & Nelson Müller





Partner Content

Panasonic MultiShape

Nachkauf-Konzept bringt Kundenfrequenz in den Handel

Ein Grundgerät – zahlreiche Nutzungsmöglichkeiten. Mit dieser Idee revolutioniert **Panasonic** das Badezimmer und schafft Platz in den Schränken. Das finden auch Online-Plattformen, die den MultiShape getestet und für »gut« bis »sehr gut« bewerteten.

Bereits bei seiner Einführung im vergangenen Jahr hat der MultiShape von Panasonic für Furore gesorgt, denn erstmalig konnte der Anwender sein persönliches Pflgetool von Grund auf modular zusammenstellen.

Möglich wird das durch einen Akku-Handgriff, mit dem sämtliche hochwertigen Aufsätze angetrieben werden. Darunter fallen aber nicht nur Haar- und Bartschneider sowie Körpertrimmer, sondern die Technikmarke Panasonic hat das Konzept weitergedacht und andere Anwendungen ergänzt. Dazu gehören neben Zähne putzen auch das in Form bringen von Ohren- und Nasenhaare sowie Augenbrauen.

Von der reichweitenstarken Online-Seite testsieger.de wird der MultiShape mit der Gesamtnote von 1,7 »gut« beurteilt. Gerade die Rasierer- und Trimmer-Aufsätze konnten hier mit einer »sehr guten« Bewertung von 1,5 punkten. Ebenfalls ein positives Fazit zieht die Internet-Plattform www.gentlemens-attitude.de: Das Gerät von Panasonic bietet viele Funktionen, ist super verarbeitet, wasserdicht und erledigt seinen Job im Test zuverlässig. Allesbeste.de stellt fest, das wechselbare Köpfe im Testfeld zwar nicht neu sind, die Art, wie Panasonic die Multifunktionalität umsetzt, aber in einer anderen Liga spielt: Die Leistung und vor allem die Verarbeitung sind deutlich besser, als sie es von Apparaten kennen, die das Multigrooming nur als Bonusfunktion mitbringen.

Neben den guten Geräteleistungen trumps der MultiShape natürlich mit seinem nachhaltigen und praktischen Konzept auf. Vorbei die Zeiten überladener Badezimmer-Schränke mit unterschiedlichen Elektrogeräten. Vorbei das Suchen nach den passenden Netzteilen und Aufsätzen.

Auf Reisen überzeugt das Gerät ganz besonders. Ein Handgriff und alle gewünschten Aufsätze einfach in die mitgelieferte Tasche packen und der Nutzer hat für seine tägliche Routine alles Wichtige dabei. Um den Einstieg in das Konzept für Konsumenten attraktiv zu gestalten, bietet Panasonic neben den beiden Starterkits fünf Aufsätze und zwei unterschiedliche Handstücke einzeln an.

Attraktiv ist der MultiShape auch für den Handel, da Kunden immer wieder kommen, wenn sie nach dem Starterset einen weiteren Aufsatz kaufen möchten.

Wechsellösungen für Panasonic MultiShape

Folgende Aufsätze sind für den MultiShape im Set oder auch einzeln erhältlich:

Bart-/Haartrimmer-Aufsatz ER-CTN1

Dieser schmale Trimmerkopf wurde speziell für die Bereiche entwickelt, die Präzision erfordern, wie Haare kürzen, Bärte stutzen und konturieren, Ohren freischneiden und Koteletten trimmen. Der Aufsatz kann sowohl nass als auch trocken verwendet werden.

Bart-/Haar-/Körpertrimmer-Aufsatz ER-CW1

Auch dieser Aufsatz verfügt über die japanische Klingentechnologie von Panasonic und nanogeschliffene 45-Grad-Klingen. Mit seiner breiteren Klinge ist er jedoch darauf getrimmt, schneller auch größere Körperbereiche zu erfassen. Dank wasserdichtem Design ist dabei auch die Anwendung unter der Dusche möglich. Das spart doppelt Zeit, denn die entfernten Haare verteilen sich nicht im Bad.

3-Klingen-Scherkopf ER-CSF1

Damit gelingt die Rasur gründlich, schnell und gleichmäßig. Die bogenförmige Scherfolie und die einzeln beweglichen Klingen schmiegen sich ideal an die Gesichtshaut an und ermöglichen auch an schwer zugänglichen Stellen eine gründliche Rasur.

Trimmer-Aufsatz ER-CNT1 für Nase, Ohren und Augenbrauen

Mit seinen zweiseitigen Klingen trimmt der Panasonic ER-CNT1 ganz ohne Ziepen Härchen in der Nase, in den Ohren und an den Augenbrauen. Damit gekappte Härchen sich nicht tiefer in Nase oder Ohr verirren, fängt die Vakuumfunktion sie mit einem leichten Luftsoog ein. Anschließend stellt das Smart-Wash-System eine unkomplizierte und gründliche Reinigung des Trimmer-Aufsatzes sicher: Die rotierenden Klingen saugen Wasser an und spülen abgeschnittene Haare einfach heraus. So sind die nickelfreien Klingen auf den nächsten Einsatz sauber vorbereitet.

Elektrischer Schallzahnbürstenkopf ER-CTB1

Der Aufsatz ER-CTB1 darf im Reisegepäck nicht fehlen, denn damit wird der Panasonic MultiShape im Handumdrehen zur elektrischen Schallzahnbürste. Zwei Bürstenköpfe reinigen gründlich Zähne, Zahnzwischenräume und Zahnfleisch. Beide Bürstenköpfe können für den regelmäßigen Bürstenwechsel nachgekauft werden.



Der einfache Wechsel

der unterschiedlichen Aufsätze macht Panasonic MultiShape sowohl praktisch als auch nachhaltig.



Annette Pfänder-Coleman
apc@ce-markt.de
0 91 06 - 727

Editorial

Neues Jahr – neue Herausforderungen

Nach den vergangenen Jahren mit all seinen Hiobsbotschaften, ist 2023 nahezu normal gestartet – oder vielleicht haben wir uns bereits an negative Schlagzeilen wie Inflation, Krieg und Energiekrise gewöhnt. Dennoch schauen wir gefühlt wieder positiver in die Zukunft.

Die ersten Branchenmessen wie CES in Las Vegas und EK LIVE in Bielefeld wurden erfolgreich absolviert. Im Februar folgen mit der Ambiente in Frankfurt sowie der KOOP in Berlin die nächsten Veranstaltungen, auf denen man sich maskenlos treffen kann.

Im Rahmen unserer Auszeichnung »Händler des Jahres 2022« haben wir im Dezember Euronics Diehm in Wertheim besucht und den Preis für sein nachhaltiges Engagement überreicht. Lesen Sie diesen ausführlichen Bericht auf den Seiten 10 und 11 im aktuellen Schwesternmagazin **CE-Markt**. Auf der EK LIVE in Bielefeld haben wir an Özkan Küçükbal von Electroplus Küchenplus Karl in Rheinbach eine Urkunde mit der Sonderauszeichnung »Mut für einen kompletten Neubeginn in Krisenzeiten« überreicht. Diesen Beitrag finden Sie auf Seite 7 in dieser Ausgabe.

Die HEPT wird in diesem Jahr 20 Jahre jung. Grund genug, den runden Geburtstag auf der bundesweiten Tournee im April und Mai mit den Handelspartnern zu feiern. Melden Sie sich zur Roadshow an und überzeugen Sie sich von den zahlreichen Jubiläums-Highlights, die Ihnen die ausstellenden Marken AEG, Beurer, Jura, Jura Gastro, Kärcher, Liebherr und Miele mitbringen.

Auch wenn es draußen noch winterlich kalt ist, laufen bereits die Vorbereitungen für die kommende Barbecue-Saison an. Deshalb heißt es jetzt bevorraten und schauen, welche Neuheiten es in diesem Umfeld gibt und wie diese am Point of Sale aufmerksamkeitsstark in Szene ge-

setzt werden können. Bei uns finden Sie dazu Infos auf den Seiten 11, 14 und 15.

Vegane Ernährung tritt immer mehr in den Fokus der Menschen. Mittlerweile ernähren sich in Deutschland 1,5 Millionen Menschen vegan. Zudem sind fast zehn Prozent der deutschen Bevölkerung Vegetarier und hier ist der Schritt zum Veganismus nicht mehr weit.

Vor fast zehn Jahren haben Privatpersonen aus Großbritannien die Initiative »Veganuary« gestartet, um den Veganismus zu fördern. Dabei sollen durch eine Aktion die Menschen überzeugt werden, sich einen Monat lang vegan zu ernähren. Das hat auch viel mit selber kochen, backen und zubereiten zu tun, was wiederum für den Elektroküchengeräte-Bereich von großem Interesse ist. Lesen Sie auf den Seiten 16 und 17 mehr zu diesem Thema und welche Küchengeräte sich dafür eignen.

Wenn Sie diese Ausgabe in Händen halten, läuft gerade die Ambiente-Messe in Frankfurt, auf der Sie in Halle 8.0 auch wieder zahlreiche Aussteller aus dem Bereich der kleinen Elektroküchengeräte finden werden. Unsere redaktionellen Artikel in diesem Heft haben wir zur besseren Orientierung mit den entsprechenden Messestandnummern gekennzeichnet.

Im Februar geht dann nach zwei Jahren digitaler Präsentation endlich die lang angekündigte KOOP-Messe live. Die Ausstellung ist für Handelspartner der Expert am 18. und 19. Februar geöffnet. Mitglieder der Euronics werden am 20. und 21. Februar in Berlin erwartet.

Ich wünsche Ihnen und Ihrem Team alles Gute in 2023 und dass Sie alle anstehenden Herausforderungen erfolgreich meistern.

Ihre Annette Pfänder-Coleman
Chefredakteurin **CE-Markt electro**

Europa-Deal mit Arçelik

Die Whirlpool Corporation überschreibt ihren europäischen Geschäftsbereich Haushaltsgroßgeräte unter anderem mit der Marke **Bauknecht** mehrheitlich an den türkischen Konzern Arçelik. Hierzu werden die Geschäftssparten Haushaltsgroßgeräte, Unterhaltungselektronik, Klimaanlagen und Haushaltskleingeräte in ein neu gegründetes Unternehmen eingebracht.



An diesem Unternehmen werden Whirlpool 25 Prozent und Arçelik 75 Prozent halten. Unabhängig davon stimmt Whirlpool grundsätzlich dem Verkauf des Whirlpool-Geschäfts im Nahen Osten und in Afrika an den Arçelik-Konzern zu. Zu Arçelik gehören die Marken Beko und Grundig. Whirlpool bleibt jedoch weiterhin Eigentümer des EMEA-Geschäftsbereichs Haushaltskleingeräte der Marke Kitchen Aid.

Das neue Unternehmen wird voraussichtlich einen Umsatz von über sechs Milliarden Euro erwirtschaften und soll durch die kombinierten Geschäftsbereiche geschätzte Kostensynergien von über 200 Millionen Euro erzielen.



Marc Bitzer

»Diese Ankündigung ist ein weiterer bedeutender Meilenstein in unserer laufenden Portfolio-Transformation«, sagt Marc Bitzer, Chairman und CEO der Whirlpool Corporation. »Sie ermöglicht es uns durch unsere Minderheitsbeteiligung an der erheblichen Wertschöpfung aus der Neupositionierung des Geschäfts und den Kostensynergien teilzuhaben.«

Der Abschluss der Transaktion wird für die zweite Jahreshälfte 2023 erwartet und unterliegt weiteren Voraussetzungen, einschließlich der Erteilung von behördlichen Genehmigungen und anderer üblicher Abschlussbedingungen.



2

Panasonic MultiShape: Nachkauf-Konzept für den Handel

Ein Grundgerät – verschiedene Aufsätze zum Nachkaufen – zahlreiche Nutzungsmöglichkeiten. Das ist der MultiShape von **Panasonic** ...



8

Die HEPT feiert auf der Roadshow das 20-jährige Jubiläum

Vom 14. April bis 11. Mai 2023 ist die **HEPT** wieder deutschlandweit unterwegs und besucht die Handelspartner bereits im 20. Jahr vor Ort ...



16+17

Aktueller Trend: »Go Vegan« setzt sich immer mehr durch

Im Januar fand der **Veganuary** erneut statt. Hier steht die vegane Ernährung im Zentrum. Die Zubereitung ist auch ein Thema für Elektrokleingeräte ...

INHALT Ausgabe 1+2 | 2023

Panasonic Produkte, die Frequenz in den Handel bringen	2
Editorial Neue Herausforderungen • Whirlpool	3
Inhaltsverzeichnis • Impressum	4
News Aktuelles aus der Branche	5
Bauknecht • Beko • Sharp	6
Sonderauszeichnung »Händler des Jahres 2022«	7
HEPT Jubiläums-Roadshow • Amica Händleraktion	8
EK Erfolgsgeschichte geht weiter • gfu Aufsichtsrat	9
Smeg • Amica • Bosch Smart Home	10

Sodastream Design-Wassersprudler »ART«	12
Ritterwerk • Bosch Mum • Sage	13
Caso Geräte rund ums Grillen & Genießen	14
Severin Neue Medienkampagne für eBBQ und Sevo	15
Gastroback Design Tischgrill Plancha & BBQ	15

GO VEGAN

Rommelsbacher Veggie Drink & Suppen Bereiter Vera	16
Severin Blog mit veganer Rezeptwelt	16
Smeg Personal Blender	16
Graef Elektrokleingeräte für die vegane Küche	17
Steba Vegane Drinks mit VDM 2 Hot & Cold	17

Hoogo Neuer Hand- und Stielstaubsauger S6 • LG	18
Personal Care Beurer • Grundig • Medisana	19

Titelthema

OptiGrill Dir Deine Heimat Tefal und Nelson Müller

Als neuer Markenbotschafter repräsentiert **Nelson Müller** die Tefal-Welt des Grillens. | Seite 11



Impressum



DAS BUSINESS-MAGAZIN DER ELEKTRO-HAUSGERÄTE-BRANCHE

Eigenständiges Heft-im-Heft in **CE-Markt**, dem Handelsblatt der gesamten CE-Branche

VERLAG: B&B Publishing GmbH
Schmiedberg 2 a, D-86415 Mering
Telefon 0 82 33 - 41 17
E-Mail verlag@ce-markt.de

GESCHÄFTSFÜHRER: Rainer Simon

REDAKTION:
Annette Pfänder-Coleman (Chefredakteurin)
Jan Uebe
Gisela Hörner (Redaktionsassistentin)

ANZEIGENBÜRO:
Alexander Zöhler
Telefon 0 91 22 - 790 24 70
Fax 0 91 22 - 790 24 72
Mobil 01 70 - 413 45 47
E-Mail alexander.zoehler@ce-markt.de

REDAKTIONSBURO:
Annette Pfänder-Coleman
Telefon 0 91 06 - 727
Fax 0 91 06 - 92 55 62
Mobil 01 73 - 979 85 63
E-Mail apc@ce-markt.de

ABONNEMENT-SERVICE/ADRESSÄNDERUNG:
B&B Publishing GmbH/CE-Markt
Abo- und Leserservice
65341 Eltville
Telefon 06123-9238-291
Fax 06123-9238-244
E-Mail cemarkt@vuservice.de

AUFLAGE: IVW-Nachweis durch IVW-Kontrolle des **CE-Markt electro**-Trägermediums **CE-Markt**. Druckauflage 11.617 • tatsächlich verbreitet 11.438 (IVW-Auflagenmeldung 3. Quartal 2022)



Der Newsletter von **CE-Markt electro** informiert regelmäßig über neue Produkte und Trends aus dem Handel. Anmeldung via QR-Code

Besuchen Sie **CE-Markt electro** auch auf dem Business-Netzwerk von Xing



GENDER-HINWEIS: Zur besseren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet, außer in Statements und Zitaten.

Trotz Krise schließt die **EK** das vergangene Jahr mit einem deutlichen Umsatzplus von 9,3 Prozent und einem Umsatz von 2,4 Mrd. Euro ab. Das vermeldet der EK Vorstand der Gruppe auf der Pressekonferenz im Rahmen seiner Frühjahrsmesse EK LIVE in Bielefeld. »Drei Corona-Jahre und fast ein Jahr des furchtbaren Kriegs in Europa haben mit all ihren Konsequenzen auch dem mittelständischen Handel viel abverlangt«, berichtet CEO **Martin Richrath**. »In dieser Zeit haben wir erlebt, wie groß die Bereitschaft und die Fähigkeit zum Wandel in der EK Händlergemeinschaft ist. Deshalb schauen wir sehr zuversichtlich nach vorn. Der inhabergeführte Fachhandel kann mit großen Veränderungen umgehen.«



Das Führungsgremium von EK Retail besteht seit dem 1. Januar 2023 aus folgendem Quartett: CEO **Martin Richrath**, CFO **Frank Duijst** und den beiden CRO **Gertjo Janssen** und **Jochen Pohle** (Bild v.l.n.r.)

BSH

Zum 1. Januar wurden **Dr. Alexander Dony** und **Rudolf Klötscher** in die Geschäftsführung der BSH Hausgeräte GmbH berufen. Dr. Alexander Dony wird als Chief Sales & Marketing Officer die Regionen Greater China und Nordamerika, das Marketing und die Produktmarken der BSH sowie den Bereich Kleingeräte verantworten. Als Chief Sales & Service Officer verantwortet Rudolf Klötscher künftig die Regionen Emerging Markets und Europa sowie den Kundendienst. Beide folgen auf CMO **Matthias Ginthum**, der sich nach zehn sehr erfolgreichen Jahren in der Geschäftsführung entschieden hat, zum 31. März 2023 in den Ruhestand zu gehen.



Wertgarantie

In diesem Jahr wird Wertgarantie 60 Jahre jung und das soll monatlich mit den Handelspartnern gefeiert werden. Direkt zum Start in das Geburtsjahrgang lief im Januar die erste Aktion für den Fachhandel, bei der es 60 Goldbarren für die besten Vermittler in den Märkten zu gewinnen gab. Aber keine Sorge, es geht monatlich weiter. Die nächste Aktion findet im Februar statt.



Media Markt Saturn

Am 15. Januar startete die erste gemeinsame Brand-Kampagne von **Media Markt** und **Saturn** – von nun an mit übergreifendem Markenlogo. So wird nach außen sichtbar, was intern bereits gelebt wird. Gemäß dem Motto »Technik besser erleben. Für ein Leben voller Möglichkeiten« stellen beide Marken die Kunden in den Mittelpunkt, so dass sie durch das Teamwork beider Marken Vorteile erhalten. Damit sind Beratung, Ersatzteile oder Reparatur schnell erreichbar. Auch Serviceleistungen für zuhause wie Geräteinstallation oder Technikhilfe sind laut Media Markt Saturn jetzt noch schneller möglich. »Durch geballte Einkaufs-Power und gemeinsame Werbung bieten Media Markt und Saturn ihren Kundinnen und Kunden jetzt noch attraktivere Aktionen und Angebote, bei denen der aufwendige Preisvergleich entfällt«, heißt es aus dem Handelsunternehmen. Weitere Kundenvorteile sollen folgen: Geplant ist ein gemeinsames Vorteilsprogramm, bei dem markenübergreifend Punkte gesammelt und eingelöst werden können. Auch Einkaufsgutscheine sollen in absehbarer Zeit sowohl bei Media Markt als auch bei Saturn einlösbar sein. Für Online-Bestellungen stehen noch mehr Abholorte zur Verfügung, da sowohl der nächstgelegene Media Markt als auch Saturn ausgewählt werden können.

MANAGEMENT-NEWS

Messe Berlin

Der Aufsichtsrat der Messe Berlin und **Martin Ecknig** (Bild) haben sich im Dezember auf die Auflösung seines Vertrags als Vorsitzender der Geschäftsführung verständigt. Ab diesem Zeitpunkt übernahm CFO **Dirk Hoffmann** den kommissarischen Vorsitz der Geschäftsführung. Ecknig war seit Januar 2021 Geschäftsführer der Messe Berlin GmbH.



Bosch

Am 1. Januar 2023 trat **Andreas Diepold** (Bild) als Geschäftsführer der Robert Bosch Hausgeräte GmbH die Nachfolge von **Harald Friedrich** an. Diepold ist bereits seit über 30 Jahren für die BSH tätig und kann auf große Erfolge zurückblicken. Zuletzt ist er Vertriebsleiter für den Elektrohandel gewesen, er bringt langjährige Erfahrung im Küchenhandel mit und war maßgeblich an der Einführung der Accent Line beteiligt.



Euronics

Der Aufsichtsrat der Euronics Deutschland e.G. beruft mit Wirkung zum 15. Januar 2023 **Denis Benjamin Kmetec** einstimmig in den Vorstand der Verbundgruppe. In seiner Funktion als CFO wird Kmetec das Controlling- und Finanzteam der Fachhandelskooperation leiten sowie die Verwaltung und das HR-Ressort verantworten.



Sage

Sage Appliances hat **René Némorin** zum neuen Marketing Director EMEA ernannt. Dieser wird ab sofort in der deutschen Niederlassung in Krefeld tätig sein und dort die Aktivitäten des australischen Küchengeräteherstellers in den europäischen Schlüsselmärkten verantworten. Zuletzt war Némorin Marketing Director der De'Longhi Gruppe Deutschland.



Hausgeräte von Sharp Home Appliances überzeugen

In Ausgabe 11/2022 der Verbraucherschrift **ETM Testmagazin** standen sechs Waschmaschinen auf dem Prüfstand. Das Sharp-Modell ESNF-B814CWA-DE reiht sich in diesem Vergleichstest ganz weit oben ein und belegt mit der Note »sehr gut« den zweiten Platz. Besonders die Wirksamkeit während des Waschens überzeugte die Tester: »So verschwand ein Großteil der Flecken im Waschprogramm Eco 40-60 wunderbar – auch in einer voll mit Textilien beladenen Trommel.«

Der Stromverbrauch im Eco Programm wurde mit 0,83 kWh beziffert und sorgte für Zufriedenheit. Darüber hinaus lobte die Testjury den maßvollen Schallausstoß während des Schleuderns. Nur vereinzelte Spitzen von 66,8 Dezibel wurden gemessen, was ein problemloses Hören von Podcasts in anderen Teilen des Haushalts möglich mache.

Auch im Bereich Kühlen und Gefrieren erhält Sharp Bestnoten: Im Magazin **Haus & Garten Test (Ausgabe 5/2022)** wurde die Kühl-Gefrierkombination der neuen SJ-BA20-Serie genau unter die Lupe genommen. Die Tester sind voll des Lobes für den »sparsamen Küchenhelfer« und vergaben die Note »sehr gut« (1,3). In puncto Energieverbrauch zeigten sich die Tester positiv überrascht: »In zehn Tagen Dauertest wurden nicht einmal 3,5 Kilowattstunden verbraucht.«



Bild: Studio Nordbild - Thomas Zarges

Jan Hellmig



Bild: Sharp

Marek Dietze

»Sowohl im Produktbereich Waschen als auch in Kühlen und Gefrieren werden wir unsere Sortimente kontinuierlich um neue Geräte der Energieklassen A und B ausbauen«, ergänzt **Marek Dietze**, Sales & Marketing Director.

Active Care Color+

Schwarze Bauknecht Waschmaschine

Der Trend nach schwarzen Oberflächen und Geräten setzt sich fort und ist längst nicht mehr nur in den Küchen zu finden.

Bauknecht zeigt, dass auch das Bad in einen echten Hingucker verwandelt werden kann und launcht seine Waschmaschine Active Care Color+ nun in der Trendfarbe Schwarz.

Die Waschmaschine vereint drei Technologien in einer Option, die mehr als 100 verschiedene Fleckenarten bei energieschonenden 20 Grad Celsius entfernen und gleichzeitig die Lebensdauer dunkler Farben verdoppeln. Dafür zuständig ist unter anderem die Active Mousse-Funktion, bei der Wasser und Waschmittel bereits zu Beginn des Waschzyklus vermischt werden. Dabei entsteht ein intensiv wirkender Schaum, der über eine um 60 Prozent höhere Waschwirkung als bei herkömmlichen Waschmaschinen verfügt. Zudem sorgt die Steam Hygiene-Option



Bild: Bauknecht

für reine Wäsche, bei der 99,9 Prozent der Viren und Bakterien beseitigt werden – ganz ohne chemische Zusätze. Dabei erzeugt die Maschine am Ende des Waschgangs Dampf, der direkt in die Trommel geleitet wird und dort 70 bis 80 Grad Celsius erreicht.

Und für alle, die Energie und Wasser sparen möchten, aber nicht auf ihre frisch duftende Lieblingskleidung verzichten wollen, wird das Steam Pack der Active Care Color+ Waschmaschine durch das Steam Refresh-Programm ergänzt. Damit wird die Kleidung in nur 20 Minuten aufgefrischt, ohne sie zu waschen. Der Dampf dringt dabei tief in die Textilien ein, entfernt schlechte Gerüche und entspannt die Fasern. Das reduziert Knitterfalten und erleichtert das Bügeln.

Beko Hausgeräte

Sparpotenzial von Waschmaschine, Kühlschrank & Co.

Um Verbrauchern dabei zu helfen, die Effizienz ihrer Haushaltsgeräte zu maximieren, arbeitet Beko ab sofort mit Youreko zusammen. Das Energiespar-Tool berechnet direkt bei der Beko Produktpalette – bestehend aus Waschmaschinen, Trocknern, Geschirrspülern und Kühlschränken – die mögliche, individuelle Energie- und Kosteneinsparung und liefert damit eine echte Entscheidungshilfe.

»Die Daten geben uns einen spannenden Einblick in die Verhaltensweisen zur Energieeffizienz und zeigen, dass mehr getan werden muss, um Verbraucher*innen zu unterstützen, die Effizienz ihrer Haushaltsgeräte zu maximieren«, informiert **Marius Stoica**, Geschäftsführer der Beko Grundig Deutschland GmbH.

»Viele unserer Beko Produkte sind bereits mit effizienten Spitzentechnologien ausgestattet, zum Beispiel Aqua Tech bei Waschmaschinen oder Harvest Fresh bei Kühlschränken. Denn Energiesparen und Ressourcenschonung haben für Beko oberste Priorität. Deshalb haben wir umgehend auf die Lücke zwischen Wissen

und Verhalten reagiert und kooperieren ab sofort mit Youreko.«

»Die Zusammenarbeit mit Youreko zeigt einmal mehr, was wirklich in Beko Produkten steckt – nämlich bezahlbare Spitzentechnologien, die Konsument*innen helfen, im Haushalt wichtige Ressourcen wie Strom und Wasser zu sparen. Gerade bei Haushaltsgeräten mit einer langen Lebensdauer lassen sich so schnell mehrere Hundert Euro sparen. Mit dem Tool unterstützen wir die Kaufentscheidungen, in dem wir bereits bei der Auswahl neuer Produkte relevante Informationen liefern und informieren über mögliche Kosten- und Energieeinsparungen zuhause«, so **Jens Grubert**, Director Brand Management der Beko Grundig Deutschland GmbH.



Bild: © Dirk Becker BusinessPhoto

Marius Stoica



Bild: Beko Grundig

Jens Grubert

Sonderauszeichnung der Ausschreibung »Händler des Jahres«

Im vergangenen Jahr hatten die Fachhandelsmedien **CE-Markt** und **CE-Markt electro** erneut die »Händler des Jahres« gesucht. Mit der Sonderauszeichnung »Mut für einen kompletten Neubeginn in Krisenzeiten« wurde **Özkan Küçükbal** im Rahmen der Frühjahrsmesse EK LIVE in Bielefeld gewürdigt.



Nach der Lobesrede durch Annette Pfänder-Coleman, Chefredakteurin **CE-Markt electro**, bedankt sich Özkan Küçükbal bei den Mitarbeitenden der EK, die durch ihren unermüdlichen Einsatz diese Prämierung erst möglich gemacht haben.

Eine Auszeichnung für ein Ladengeschäft ist immer etwas ganz Besonderes. Und wenn der Standort noch nicht einmal ein Jahr alt ist, freut sich der Handelspartner umso mehr.

So geschehen bei Özkan Küçükbal, der unter schwierigsten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen am 1. April 2022 sein erstes eigenes Haushalts- und Küchenfachgeschäft in Rheinbach unter Electroplus Küchenplus Karl eröffnete.

Wir ehren einen Mann, der seinem großen Herzenswunsch gefolgt ist und der sich trotz aller Widrigkeiten den Traum vom Fachgeschäft für Hausgeräte und Küchen erfüllte. Dafür hat er sich zum Handelsfachwirt und Betriebswirt weitergebildet, hat jahrelang jeden Euro gespart und für sein Projekt auf die Seite gelegt.



Mit der EK hat er den richtigen Partner gefunden, denn das Konzept Electroplus Küchenplus hat ihn von Anfang an überzeugt. Gemeinsam werden frische Ideen entwickelt und umgesetzt. Ein komplett mit der EK ausgearbeiteter Marketingplan für das gesamte Jahr hilft ihm dabei, sein Geschäft noch bekannter zu machen.

Angesagte Inhalte wie Energiesparaktionen, Werbung zum Thema »Lebensmittel-Verschwendung«,

Gewinnspiele oder auch Koch-Shows mit Miele bieten der Kundschaft ein attraktives Umfeld.

Özkan Küçükbal freut sich über die Auszeichnung – zusammen mit Martin Wolf, Leiter Vertrieb/Marketing Elektro, Küche, Licht bei der EK.

Tradition trifft Moderne

Bewährte Technik mit modernem Rüstzeug. Die Alleschneider von ritter bringen bewährte, traditionelle Handwerkskunst gepaart mit modernem technischen Know-how und elegantem Design mit.



Elektrischer Alleschneider sono²

Freischneider mit eleganter Glasplatte – perfekt um direkt auf Tellern und Platten zu servieren.



Elektrischer Alleschneider E 16

Schräg gestellte, stabile Metallbauweise. Kompakt und handlich wird sie mit allen Schneidarbeiten spielend fertig.

ambiente

Halle 8.0 Stand C30

ritterwerk GmbH, www.ritterwerk.de
Industriestraße 13, 82194 Gröbenzell



HighEventProductTour

Die Premium-Roadshow HEPT feiert ihr 20-jähriges Bestehen

Die HEPT zelebriert dieses Jahr ihren 20. Geburtstag. Ein besonderer Anlass, die beliebte Roadshow durch zehn Städte der Bundesrepublik noch umfassender, innovativer und überraschender zu gestalten. Von Frankenthal bis Hamburg – im Frühjahr ist die HEPT vom 24. April bis zum 11. Mai unterwegs und präsentiert den Besuchern Marken und Innovationen, die Maßstäbe setzen und aktuelle wie künftige Trends aufzeigen.

Auch 2023 überzeugt die HEPT wieder mit einer Top-Besetzung. Dabei sind die Premiummarken **AEG, Beurer, Jura, Jura Gastro, Kärcher, Liebherr und Miele**. Sie alle zeigen bewährte Produkte sowie spannende Neuentwicklungen, die von den Besuchern aus nächster Nähe erlebt und ausprobiert werden können. Dazu stehen kompetente Repräsentanten der jeweiligen Marke zur Verfügung, die Fragen beantworten und sich über einen Erfahrungsaustausch mit den Partnern aus dem Fachhandel freuen.

Jubiläumstour mit vielen Highlights

Seit genau zwei Jahrzehnten ist die HEPT ein unbestrittenes Highlight der gesamten Branche. Ihre besondere Atmosphäre macht sie immer wieder zum Publikumsmagneten und zum attraktiven Forum für Dialog und Information. Die zehn Stationen der HEPT in ganz Deutschland stellen sicher, dass jede maßgebliche Region »ihre« Show bekommt und für jeden einfach und schnell zu erreichen ist. Darüber

Stationen der Jubiläums-HEPT

24. April 2023

Frankenthal, Congressforum, Großer Saal, Stephan-Cosacchi-Platz 5

25. April 2023

Offenburg, Messe Offenburg, Schutterwälder Straße 3

26. April 2023

Stuttgart, Phönixhalle im Römerkastell, Naststraße 43 – 45

27. April 2023

München, BMW Welt, Event Forum, Am Olympiapark 1

2. Mai 2023

Nürnberg, Ofenwerk, Klingenhofstraße 72

4. Mai 2023

Berlin, Classic Remise, Wiebestraße 36 – 37

8. Mai 2023

Mainz, Halle 45, Hauptstraße 17 – 19

9. Mai 2023

Köln, Palladium, Schanzenstraße 40

10. Mai 2023

Bochum, Jahrhunderthalle, An der Jahrhunderthalle 1

11. Mai 2023

Hamburg, Fischauktionshalle, Große Elbstraße 9

hinaus bietet die HEPT wieder die Möglichkeit eines Besuchs nach Ladenschluss, denn sie ist bis in die Abendstunden hinein geöffnet.



Gutes tun für Wäsche und Umwelt

Amica startet mit Händleraktion ins neue Jahr

Im ersten Quartal 2023 und damit rechtzeitig zum Auftakt des Frühjahrspulzes, bietet die Marke Amica ihren Handelspartnern mit einer Aktion im Produktbereich Waschen und Trocknen genau das, was Endverbraucher suchen, die Wert auf Energieeffizienz und eine möglichst geringe Umweltbelastung legen.

Die beiden neuen Wäscheprofis – eine Waschmaschine und ein Wärmepumpentrockner – überzeugen mit zahlreichen Komfortfunktionen und höchster Energieeffizienz. Durch den Einsatz klimaschonender Kältemittel ist der Wärmepumpentrockner besonders klimafreundlich.

Kosten- und umweltbewusst waschen ohne Komfortverzicht

Amicas Waschmaschine WA 484 081 dürfte schnell zu einem unverzichtbaren »Familienmitglied« werden. Ein bürstenloser Gleichstrommotor mit langer Lebensdauer, eine Mengenautomatik, die Zusatzfunktion Steamtouch, Knitterschutz und insgesamt 15 Waschprogramme machen sie zu einem Allrounder in Sachen Waschen. Mit »A« ist sie in der höchsten Energieeffizienzklasse angesiedelt und verbraucht damit besonders wenig Strom.

Dank der integrierten Mengenautomatik ist auch der Wasserverbrauch so gering wie möglich.

In der bestmöglichen Effizienzklasse »A+++« ist auch der Wärmepumpentrockner WTP 489 031 zu finden. Als Wärmepumpentrockner verwendet er beim Trocknungsvorgang entstehende Abluft wieder – die für das Trocknen der Wäsche benötigte Luft zirkuliert in einem Kreislauf. Das sorgt für eine Energieersparnis von bis zu 50 Prozent. Das verwendete Kältemittel R 290 macht den Trockner zudem besonders klimafreundlich. Das natürlich vorkommende Gas baut weder Ozon ab, noch trägt es zum Treibhauseffekt bei und gilt daher als besonders »eco friendly«.

Der WTP 489 031 bietet 15 Programme und verfügt über eine reversierende Trommel, die während des Trockenvorgangs immer wieder die Richtung wechselt. Das verhindert ein Zusammenballen der Wäschestücke.

Erfolgsgeschichte der EK Servicegroup geht auch in 2023 weiter

An fast 70 Standorten in Deutschland signalisiert jetzt das Logo der **Electroplus Küchenplus** Händler in Orange und Rot, dass Kunden hier auf die Expertise und die Leistungen der Bielefelder Verbundgruppe vertrauen können. Aktuell wurde das EK Konzept für Hausgeräte und Küchen in der Uckermark umgesetzt.



Übergabe der Logo-Torte im Beisein von Beatrice Kuntze (Mitarbeiterin Wert), Rainer Herold (Regionalleiter Nord), Thomas Mädlow (Inhaber Wert), André Weizel (Kundendienst Wert) und Martin Wolf (Leiter Vertrieb/Marketing Elektro, Küche, Licht).

Seit dem 10. Januar ist Electroplus Küchenplus Wert aus dem Nordosten Brandenburgs Teil der EK-Gemeinschaft, die kontinuierlich auf dem deutschen Markt wächst. Erst im November und Dezember letzten Jahres begrüßte **Martin Wolf**, Leiter Vertrieb/Marketing Elektro, Küche, Licht bei der EK, drei weitere Mitglieder: E-Tech in Bassum, Rüter in Papenburg sowie Plaggenborg mit einer Filiale in Oldenburg.

Direkt an der Grenze zu Polen gelegen, hat sich seit der Gründung im Jahr 1991 die Wert Haushaltsgeräteservice GmbH in Schwedt als regionaler Ansprechpartner für die Planung und Montage von Küchen sowie den Verkauf und die Reparatur von Haushaltsgeräten etabliert. Geschäftsführer **Thomas Mädlow** weiß, dass dauerhafter Erfolg kein Selbstläufer ist, sondern dass er sein Geschäft an die sich stetig ändernden Kundenbedürfnisse anpassen muss. Für die anstehenden Projekte hat er sich daher fachkundige Unterstützung bei den Experten der EK in Bielefeld geholt.

Nach einer kurzen, aber intensiven Planungsphase mit dem EK Team wurde das 300 Quadratmeter große Geschäft komplett umgebaut, sodass ein moderner Electroplus Küchenplus Markenstore entstand. Von außen präsentiert sich Wert nun in den aufmerksamkeitsstarken

orange-roten Konzeptfarben. Im Innenraum unterstützen hochwertige Ladenbau-Elemente die Präsentation der Marken-Geräte, die das Sortiment übersichtlich in Themen wie Waschen & Trocknen, Kochen & Backen oder Kühlen & Gefrieren gliedern. So finden sich die Kunden schnell im Geschäft zurecht. Weitere Produktinformationen zu den gewünschten Artikeln liefern Infotafeln und Themenbilder. Für alle weitergehenden Fragen steht das engagierte fünfköpfige Team von Electroplus Küchenplus Wert bereit.

Nachdem das stationäre Fachgeschäft in Schwedt/Oder nun in frischer Optik und mit optimiertem Sortiment glänzt, geht Thomas Mädlow folgerichtig den nächsten Schritt an. Der bestehende Online-Auftritt wird gerade überarbeitet und von den Spezialisten der EK in einen modernen Electroplus Online-Auftritt verwandelt. Selbstverständlich wird man künftig auch auf Facebook & Co. vertreten sein – hier übernimmt ebenfalls die EK die Einrichtung und liefert auf Wunsch entsprechenden personalisierten Content.

»Die Erfahrung und hohe Kompetenz der EK im Online-Marketing ist für uns besonders wertvoll«, meint Thomas Mädlow, »denn die Kunden erwarten heute eine überzeugende digitale Präsentation, die wir ihnen jetzt bieten können.«



Harald Friedrich

Harald Friedrich wurde in den gfu-Aufsichtsrat gewählt

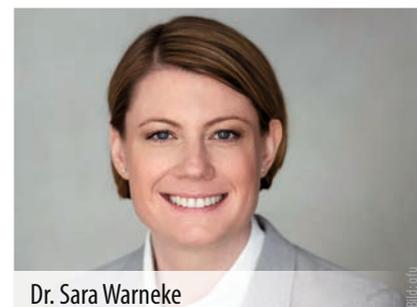
Die Gesellschafter der gfu Consumer & Home Electronics GmbH haben einen neuen Aufsichtsrat gewählt. Mit seiner langjährigen Erfahrung in der Hausgerätebranche bildet **Harald Friedrich**, Leiter Vertrieb Zentral- und Osteuropa der BSH Hausgeräte GmbH, seit Anfang Januar 2023 den Aufsichtsrat der Veranstalterin der IFA gemeinsam mit **Frank Jüttner** (Miele & Cie. KG) und **Philipp Maurer** (Panasonic Deutschland), der auch die Funktion des Aufsichtsratsvorsitzes übernimmt.



Frank Jüttner

Philipp Maurer

»Im Rahmen der turnusmäßigen gfu-Aufsichtsratswahl wurden drei erfahrene und exzellent vernetzte Manager aus den Branchen Consumer Electronics und Home Appliances in das Gremium gewählt. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Aufsichtsrat und bedanke mich für die Bereitschaft, dieses Ehrenamt in der gfu auszuüben. Gleichzeitig bedanke ich mich sehr herzlich bei Volker Klodwig, dem scheidenden Vorsitzenden des gfu-Aufsichtsrats. Seine unermüdete Unterstützung hat maßgeblich dazu beigetragen, dass wir den neuen Vertrag zur Ausrichtung der IFA in Berlin verhandeln und letztlich am 18. November 2022 unterzeichnen konnten«, erklärt **Dr. Sara Warneke**, Geschäftsführerin der gfu.



Dr. Sara Warneke

Bosch Smart Home kündigt für 2023 erste Matter Endgeräte an

Als Mitglied der Connectivity Standard Alliance hat Bosch schon frühzeitig eine Standardisierung im Bereich Smart Home unterstützt. Der in der Allianz erarbeitete Matter Verbindungsstandard soll die herstellerübergreifende Steuerung von Smart Home Komponenten vereinfachen und den Weg zur breiten Nutzung von Smart Home Anwendungen ebnen.

Im Laufe des Jahres 2023 wird das Bosch Smart Home System um die Matter Kompatibilität erweitert, wodurch bisherige Bosch Smart Home Geräte in Matter-Systeme anderer Hersteller integriert werden können. Für Anwender wird damit die Komplexität eines Smart Homes weiter gesenkt und dem Bedürfnis nach einer einfachen und interoperablen Smart Home Lösung Rechnung getragen.

Im vergangenen Jahr hat Bosch Smart Home mit dem Controller II das erste für Matter vorbereitete Produkt herausgebracht. Als weiterer wichtiger Schritt in Richtung Interoperabilität folgen im Laufe des Jahres 2023 die ersten Matter-Endgeräte. Damit ermöglicht Bosch Smart Home die direkte Konnektivität seiner Endgeräte im Bosch Smart Home System und zusätzlich mit Matter-Geräten und Systemen anderer Hersteller.

Zeitloser Charme der 50er Jahre

Smeg bringt weiteren Snoopy Klassiker

Bereits vor zwei Jahren hatte Smeg eine erste Sonderedition eines Retrokühlschranks mit Peanuts-Motiv mit riesigem Erfolg aufgelegt. Jetzt wird diese Kooperation fortgesetzt.

In klassischer Pose präsentiert sich Snoopy sitzend auf der Fronttür des Smeg Kühlschranks – den Blick auf seinen Freund Woodstock gerichtet, der in einem roten Heißluftballon in die Wolken schwebt. Über was sich die zwei wohl gerade noch unterhalten haben?

Die humorigen Dialoge mit Tiefgang sind sicherlich ein Hauptgrund, warum die Comic-Reihe von **Charles M. Schulz** auch nach über 70 Jahren noch so beliebt ist. Grund genug, dass Smeg nun eine weitere Modellserie vorstellt.

Als Stilikonen gelten die Smeg Kühlschränke im Stil der 50er Jahre bereits seit über 25 Jahren, und das nicht nur wegen



ihrer abgerundeten Linienführung. Sie kombinieren gutes Aussehen »made in Italy« mit langlebigen Materialien und ausgereifter Technik. So bietet der knapp 95 Zentimeter hohe FAB10 mit 101 Liter Nutzinhalt viel Platz zum Kühlen frischer Lebensmittel. Komplettiert wird das energiesparende Vier-Sterne-Kühl-Gefriergerät durch ein 13 Liter fassendes Gefrierfach.

Als kleiner Bruder des Kult-Kühlschranks FAB28 ist der FAB10 aber nicht nur ein beliebtes Sammlerstück. Es gibt ihn auch serienmäßig in Rot, Creme, Schwarz, Weiß, Orange, Pastellblau, Pastellgrün oder Cadillac Pink sowie in den Special Designs Union Jack und Italia.

Neue 2-in-1-Backöfen

Amica setzt 2023 in seinen Backöfen auf Volldampf

Die beiden neuen 2-in-1-Backöfen von Amica sind perfekt für diejenigen, die es schnell und einfach mögen und die Vorteile einer vollen Dampfgarunterstützung genießen möchten. Denn in diesen neuen Sensor Backöfen arbeiten zwei Geräte geschickt zusammen: der Backofen mit klassischen Beheizungsarten und der Kombidampfgarer mit 15 Dampfgar-Programmen, die sich schnell und leicht einstellen lassen.

Für die Dampfunterstützung sind die 2-in-1-Backöfen mit einem Wassertank ausgestattet. Über einen Dampfgenerator wird das Wasser aufgeheizt. Damit sorgt die schonende »FullSteam«-Funktion in Kombination mit klassischer Heißluft für besonders zarte und aromatische Gerichte. Schmorbraten, Hähnchen und Auflauf gelingen im Handumdrehen und behalten ihre natürliche Saftigkeit.

Die Kombidampfgarer von Amica können praktisch alles: Backen (Brot, Gebäck), Rösten von Fleisch und Überbacken, Grillen, Slow Cooking, Pasteurisieren/Regenerieren, Joghurt herstellen und Sous Vide. Sie verfügen über insgesamt 15 Automatik-Back-/Bratprogramme mit und vier ohne



Dampfunterstützung sowie elf Backofenfunktionen (Heißluft mit Ringheizkörper).

Sie bieten neben der Einstufung in Energieeffizienzklasse A+ auch technisch einige Superlative: Mit 77 Liter Fassungsvermögen sind es echte XXL-Großraumbacköfen, bei denen über den Sixx-Timer die Temperatur von null bis 280 Grad in Zehn-Grad-Schritten eingestellt werden kann. Hier kommt das benutzerfreundliche, große LED-Display ins Spiel. Es regelt alle wichtigen Einstellungen vom Heizstatus über Temperatur und Zeit, die sich minutengenau erfassen lässt.

Im Standby-Modus ist es stromsparend und wird automatisch dunkler. Das Display weist auch ein Icon für einen zusätzlichen Dampfstoß auf, der nach Bedarf für eine extra Portion Volldampf genutzt werden kann. Weitere Features wie die Cool Door, eine Leichtreinigungstür mit Soft Close und Dreifach-Verglasung, ein Kurzzeitwecker sowie die Startzeitverzögerung runden die hochwertige Ausstattung ab.



Tefal OptiGrill Elite

Mit Tefal in die Grillsaison starten

Mit einem **OptiGrill von Tefal** kann immer und überall gegrillt werden – ob drinnen oder draußen, im Sommer oder Winter. Dabei wird nur ein Stromanschluss benötigt. Und wenn es zum Regnen anfängt, wird einfach im Haus weitergebruzzelt. Für stets perfekte Ergebnisse sorgt auch das neue Modell OptiGrill Elite.

Von Steaks »rare« bis »well done« über Bratwurst und Hühnchen hin zu Meeresfrüchte, Gemüse oder Sandwiches: Wie seine Vorgänger und weitere Modellvarianten ist der neue OptiGrill Elite mit der intelligenten und patentierten Tefal-Technologie ausgestattet, die Grilltemperatur und Grillzyklen automatisch an Dicke und Art des Grillguts anpasst.

Aber auch Liebhaber von intensiven Grill-Aromen kommen voll auf ihre Kosten: Die Grillboost-Funktion, die vor jedem Programm dazu geschaltet werden kann, bringt eine Extraportion Röstaromen und perfekte Grillstreifen wie im Restaurant.

Der OptiGrill Elite ist mit zwölf Automatik-Programmen ausgestattet. Dazu eine manuelle Betriebsart mit individuell einstellbarer Temperatur und Grillzeit sowie einen Modus für schonendes Auftauen von gefrorenem Grillgut. Praktisch ist zudem die neue Funktion »Nachlegen«: Sind die ersten Steaks fertig, kann ohne Zeitverzögerung und ohne den Grill neu zu starten für Nachschub gesorgt oder das begleitende Gemüse aufgelegt werden.

Im manuellen Betrieb gelingen nun auch bereits vorgebrühte Bratwürste perfekt. Die mitgelieferte Garzeit-Tabelle gibt hierzu Tipps und informiert darüber, mit welcher individuell eingestellten Temperatur und Zeit des Deutschen liebste Grillgut wie Bratwurst, Rindswurst oder Nürnberger optimal gegrillt werden. Das Gerät ist mit 600 Quadratzentimeter Grillfläche groß genug, um gleichzeitig für vier Personen zu grillen.

»Heimat muss kein Ort sein«

Im September startete die Zusammenarbeit von Tefal und **Nelson Müller**. Der bekannte Sternekoch, TV-Koch und Buchautor wird in den nächsten zwei Jahren als Markenbotschafter die Marke Tefal prominent vertreten. Dabei geht es vor allem um das Thema »Internationales Grillen«.

»Nelson ist gleich auf zwei Ebenen der ideale Partner für die Marke Tefal: Zum einen repräsentiert er mit seinem Motto genau das, was wir im Rahmen unserer Kampagne im zweiten Halbjahr vermitteln möchten: Heimat kann auch eine Art kulinarische Nostalgie sein. Mit dem intelli-

Nelson Müller freut sich über die Kooperation mit Tefal

»Mit Tefal verbinde ich die Weiterentwicklung von Hausgeräten und neue Innovationen. Der OptiGrill gehört mit seinen praktischen Funktionen definitiv dazu, denn damit sorgt er daheim und auch unterwegs für perfekte Grillergebnisse.



Tefal OptiGrill Elite

- **Intelligente, patentierte** Technologie und zwölf voreingestellte Grillprogramme
- **Automatische** Anpassung von Grilltemperatur und -dauer an Dicke und Art des Grillguts
- **Intuitive** Bedienung dank Digital-Display mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und präzisiertem Countdown
- **Akustische** und visuelle Signale während des Grillvorgangs
- **Sinnvolle** Extras wie
 - Automatische Grillgut-Messfunktion
 - Grillboost-Funktion
 - Manueller Modus, Auftau-Modus
 - Funktion »Nachlegen«
 - Auto-off-Funktion
 - Hochwertiges Rezeptbuch
- **Leichtes** Handling dank
 - antihafbeschichteter Grillfläche
 - zuverlässigen Fettablauf durch Schrägstellung der Grillfläche
 - extragroßen Saftauffangbehälter

genten OptiGrill kannst du Heimatgefühle überall aufleben lassen – egal, wo du dich auf der Welt befindest«, informiert **Sharon Spinelli**, Marketing Manager Kitchen Electrics bei Groupe SEB. »Zum anderen legt er viel Wert auf Vielfalt, Einfachheit, Nachhaltigkeit und gesundes, bewusstes Kochen. Werte, die wir auch bei Tefal leben und die wir mit unseren Küchenhelfern wie dem OptiGrill oder der Heißluftfritteuse Easy Fry in die Küchen bringen.«

Für das Frühjahr 2023 hat Tefal bereits sensationellen Zuwachs innerhalb der OptiGrill-Familie angekündigt. Wir dürfen also gespannt bleiben, wie die Erfolgsgeschichte weitergehen wird.

Die edelste Art, Wasser zu genießen

Design-Wassersprudler »ART« von Sodastream



Wassersprudler werden immer beliebter. Zeit also, das Design dieser ökologisch sinnvollen Geräte auf die aktuellen Küchentrends abzustimmen. Die neue Art zu Sprudeln demonstriert **Sodastream** mit seinem Modell »ART«, das im eleganten, schwarzen Retro-Look erhältlich ist.

Mit dem neuen ART-Wassersprudler geht Sodastream einen weiteren Schritt, um speziell Design-orientiertes Klientel zu erreichen, denn ausschlaggebend für eine Design-Küche ist die Kombination von Eleganz und Funktionalität. Diese Attribute gelten auch für Küchengeräte, die die Arbeitsplatte besiedeln und beides beherrscht der ART-Wassersprudler aus der Sodastream Collection in Perfektion.

Er ist der einzige Sodastream Wassersprudler mit einem Hebel zum Sprudeln des Leitungswassers. Damit wird das Erlebnis der Getränkeherstellung auf ein völlig neues Level gebracht. Die Verbraucher werden im wahrsten Sinne zum Macher des Sprudelvorgangs und können ihre eigenen Getränke nach persönlichem Geschmack kreieren.

Frei schwebend hängt die ein Liter fassende Flasche unter dem Sprudler und bringt damit eine neue Leichtigkeit in die Küche. Sie ist aus BPA-freiem und wiederverwendbarem Kunststoff und sie darf in die Spülmaschine. Ihre Form ist äußerst ansprechend und deshalb eignet sie sich auch prima zum Servieren von Getränken, wenn Gäste da sind.

Genauso wie das Modell »DUO« verfügt auch die »ART« über die komfortable Quick Connect-Zylinder-Technologie von Sodastream. Dieser Mechanismus macht das Einsetzen der Kartusche viel einfacher als in der Vergangenheit, denn Verbraucher müssen den Zylinder nicht mehr einschrauben. Er wird einfach in die Aussparung gestellt und mit dem pinkfarbenen Schnellverschluss fixiert – fertig. Durch diese auffällige Farbgestaltung in Pink lässt sie sich beim Nachkauf leicht von den Kartuschen der älteren Modelle unterscheiden.

Wasser in den eigenen vier Wänden zu sprudeln ist clever und smart

Konsumenten entdecken immer öfter, wie praktisch es ist, die Getränke in der heimischen Küche mit einem Wassersprudler der Marke Sodastream selbst zu sprudeln. Das anstrengende Schleppen der zahllosen Getränkeflaschen entfällt – ebenso wie das spätere Zurückbringen des Leerguts.

Das Bewusstsein vieler Verbraucher in Sachen ökologischer Fußabdruck bestätigt viele beim Umstieg auf einen Wasser-

sprudler. Materialressourcen werden eingespart, lange Transportwege fallen weg – die den Emissionsausstoß nachhaltig reduzieren, und letztlich kann der Nutzer selbst viele hundert Euros im Jahr einsparen, die bisher für teure Getränke ausgegeben wurden.

Dass Wassersprudler täglich wertvolle Ressourcen sparen, hat kürzlich eine repräsentative Umfrage von Yougov festgestellt. Davon sind 49 Prozent der Befragten im Alter von 25- bis 34-Jährigen überzeugt. Dicht gefolgt von den 18- bis 24-Jährigen (47 Prozent) sowie den 35- bis 44-Jährigen (45 Prozent).

Nahezu zwei Drittel, nämlich 60 Prozent der Nutzer, und die, die es noch werden wollen, sind sich bewusst, dass sie mit einem Wassersprudler Einwegplastik vermeiden. Mehr als jeder zweite aller Nutzer sehen überdies einen Kostenvorteil: 54 Prozent gaben an, mit einem Wassersprudler zu Hause Geld zu sparen.

Zudem ist gut die Hälfte aller Nutzer davon überzeugt, dass sie mit einem Wassersprudler wertvolle Zeit sparen (47 Prozent), und rund ein Drittel (30 Prozent) sieht den Vorteil, damit Energie bzw. Strom zu sparen.



Elektrischer Alleschneider »sono 2« Freischneider von Ritter mit edlem Design

Mit dem neuen Modell »sono 2« präsentiert Ritterwerk einen Alleschneider mit freitragender Metall-Konstruktion und edler Bodenplatte aus bruchfestem Glas. Dadurch ist es möglich, geschnittene Scheiben direkt auf Teller und Platten zu legen. Lebensmittel können in gleichmäßige Scheiben bis etwa 20 Millimeter Dicke geschnitten werden. Der Schneidgutschlitten lässt sich leicht entriegeln und entfernen, wodurch auch übergroßes Schneidgut keine Probleme bereitet. Das Gerät wurde in Deutschland proziert – so wie alles von Ritter.

ambiente Ritter
Halle 8.0/Stand C30

Bosch Mum 5 Variante mit integrierter Waage und neuen Farben

Die beliebte Mum 5 bringt jetzt noch mehr Vielseitigkeit ins Spiel. Drei weitere Farbvarianten wie ausdrucksstarkes Schwarz, schmeichelndes Greige oder knalliges Rot machen die Küchenmaschine von Bosch zum stylischen Blickfang in jeder Küche. Doch sie hat auch technisch einiges zu bieten: Durch ihren kraftvollen 1.000-Watt Motor verarbeitet sie spielend bis zu einem Kilogramm Mehl plus Zutaten zu Rührteig und Co. Mit umfangreichem Zubehör ausgestattet und erweiterbar durch sinnvolle Extras wie Eisbereiter, Zitruspresse oder Getreidemühle, bietet die vielseitige Küchenmaschine mehr als einhundert verschiedene Funktionen. Dank der integrierten Waage können Zutaten direkt in der Rührschüssel hinzugefügt und darin abgemessen werden.



Puck Sucker für Siebträgermaschinen Saubere Lösung von Sage für den Kaffeesatz

Sage erfindet den Kaffeesatzbehälter für Siebträger neu. Eine einfache Berührung reicht aus, um den Puck zuhause leise, sauber und mühelos aus dem Siebträger zu entfernen. Beim Aufsetzen des Siebträgers wird der Puck automatisch über eine schnelle Vakuumpumpe abgesaugt. Der Puck Sucker ist geeignet für 58-mm-Siebträger der Oracle- und Dual Boiler-Serien. Vollgepackt mit cleveren Funktionen und einem ästhetischen Design ist dies der perfekte Begleiter für die Espresso-Maschine. Damit sind die Zeiten von lautem Klopfen, verstreutem Kaffeesatz und Espresso-Spritzern endgültig vorbei.

Mit einem Abonnement von **CE-Markt electro** immer bestens informiert!

Ja, ich möchte **CE-Markt electro** monatlich abonnieren!

CE-Markt electro ist nur im Bundle mit **CE-Markt** erhältlich – zum günstigen Jahresabonnement von 49 Euro inkl. MwSt. und Porto (Ausland: 79 Euro) – und kann zum Ende des Bezugszeitraums jederzeit gekündigt werden.

Firma

Ihr Name (Pflichtfeld)

Postleitzahl (Pflichtfeld)

Stadt (Pflichtfeld)

Strasse (Pflichtfeld)

Ihre E-Mail-Adresse (Pflichtfeld)

Telefonnummer

Bitte ausgefüllt einsenden, faxen oder mailen an:

B&B Publishing GmbH / CE-Markt
Abo- und Leserservice
65341 Eltville

Telefon 06123 – 9238-291
Fax 06123 – 9238-244
Mail cemarkt@vuservice.de



CE-Markt electro ist Pflichtlektüre in der Elektrohausgeräte-Branche. Dabei geht es nicht nur um die Vermarktung von Elektrogroßgeräten für Küche und Haushalt sowie sämtliche Elektrokleingeräte für Küche, Bad und Haus mit den besten Verkaufsargumenten und Verkaufsstrategien, sondern auch um aktuelle Brancheninformationen aus Industrie, Handel und von den Einkaufsverbänden.

Zum Abo per QR-Code



Datenschutzhinweis: Verantwortlich für die Verarbeitung Ihrer Daten ist die B&B Publishing GmbH, Schmiedberg 2 a, 86415 Mering. Ihre vorstehenden personenbezogenen Angaben werden zum Zwecke der Kundenbetreuung und Vertragsabwicklung (z. B. Abo-Bestätigung etc.) verarbeitet. Wir nutzen außerdem Ihre Daten für unsere interne Marktforschung und werden die Adressdaten auch an andere Werbetreibende, für gezielte Fachinformationsübermittlung an Sie, weitergeben. Darüber hinaus werden Sie, unabhängig einer ausdrücklichen Einwilligung, über eigene ähnliche Angebote oder Dienstleistungen (z. B. gleiche oder ähnliche Musterprodukte) der B&B Publishing GmbH per E-Mail informiert. Falls Sie dies nicht möchten, oder eine erteilte Werbeeinwilligung widerrufen wollen, können Sie der Verwendung Ihrer Daten jederzeit mit Wirkung für die Zukunft gegenüber B&B Publishing GmbH, Schmiedberg 2 a, 86415 Mering, widersprechen, ohne dass hierfür andere als die Übermittlungskosten nach den Basistarifen entstehen. Schreiben Sie hierzu an: B&B Publishing GmbH, Schmiedberg 2 a, 86415 Mering oder per E-Mail an verlag@ce-markt.de. Ausführliches zum Datenschutz und zu den Informationspflichten finden Sie unter ce-electro.de/datenschutz.



Hochwertige Geräte zur eigenen Lebensmittelherstellung

Der Verbraucher will genau wissen, was auf seinen Teller kommt

Ob Burger-Patties, Frikadellen oder Hackfleisch, Tofu-Bratwurst, Gemüsebratlinge, Spritzgebäck oder Brotaufstrich: Der neue Fleischwolf FW 2500 von **Caso Design** ermöglicht unzählige Herstellungsmöglichkeiten. Frischer geht's nicht, und man kann selbst entscheiden, welche Zutaten verwendet werden.

Immer mehr Menschen achten darauf, was sie essen und je öfter Lebensmittel-skandale durch die Medien gehen, desto mehr werden sie in ihrem Tun bestärkt. Caso unterstützt diese Entwicklung mit einer Reihe hochwertiger Produkte, die sich optimal für die Herstellung und Zubereitung von Speisen eignen.

Fleischwolf

Anstatt fertiges Hackfleisch für Burger-Patties oder Bratwurst zu kaufen, kann man dieses ganz nach Gusto selbst herstellen. Der leistungsstarke Motor des Fleischwolfs mit 2500 Watt verarbeitet schnell bis zu 2,5 Kilo Lebensmittel und zerkleinert mühelos rohes und gegartes Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vieles mehr.

Neben der komfortablen Bedienung mit zwei Geschwindigkeitsstufen überzeugt der FW 2500 mit einer langlebigen, titanveredelten Klinge und einer praktischen Rücklauf-Funktion, die schonend Stauungen und Reste löst. Ein großes Aluminium-Einfülltablett ist inklusive, ebenso eine 2-in-1-Auffangschale, die außerdem als Abdeckung des Einfülltablets dient. Und da der FW 2500 mit einem langlebigen Gleichstrom-Motor (DC) betrieben wird, ist er im Vergleich zu AC-Motoren auch noch geräuschärmer.

Burgerpresse & mehr

Der Design Fleischwolf von Caso präsentiert sich mit einer Burgerpresse für zwei Pattygrößen und gefüllte Patties. Außer-

dem gehören drei Edelstahl-Lochscheiben, ein Wurstfüller, ein Spritzgebäck-Aufsatz mit vier Formen sowie ein Stopfer zu dem Multitalent. Die Zubehörteile können nach Gebrauch platzsparend im großen Aluminium-Einfülltablett verstaut werden.

Vakuuierer

Für ein optimales Geschmackserlebnis lassen sich Fleisch, Fisch oder Gemüse mit einem Vakuuierer von Caso Design in wenigen Minuten perfekt mit Öl und Gewürzen marinieren. Durch den entstehenden Unterdruck werden Aromen schneller und intensiver vom Fleisch aufgenommen. Und nach dem BBQ können übrig

gebliebenes Grillgut & Co. sicher vakuumiert werden. So bleiben die Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch – und das ganz natürlich ohne Konservierungsstoffe. Gleichzeitig wird die Entsorgung wertvoller Lebensmittel nachhaltig reduziert.

Mit einer breiten Auswahl an Vakuuiergeräten und dem passenden Premium-Zubehör bietet Caso Design für jeden Anspruch das passende Gerät – ob für den privaten Haushalt oder ambitionierte Hobbyköche, für Jäger und Angler oder für Gastronomie und Hotellerie. Für eine optimale Organisation des Lebensmittelvorrates wird außerdem eine kostenlose Food Manager App angeboten.

Neu ist der VRH 590 advanced, mit dem ein Multizyklus bis zu 125 Schweißvorgängen nonstop möglich. Dieser Balkenvakuuierer bietet vielseitige Funktionen wie beispielsweise eine regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel, eine Marinier-Funktion sowie eine Pulse-Funktion, die ideal ist für weiche und empfindliche Lebensmittel.

Die 2,5 Millimeter dicke, stabile Schweißnaht versiegelt Beutel bis 30 Zentimeter Breite bei beliebiger Länge. Besonders praktisch ist das integrierte Rollenfach mit Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen.

Kabelloser Handvakuuierer

Ganz flexibel und per »Ein-Hand-Bedienung« lassen sich Lebensmittel mit dem Handvakuuierer Vacu One Touch vakuumieren. Der kabellose Helfer wird per USB aufgeladen und vakuumiert die nachhaltigen Vakuumbehälter aus Glas und die wiederverwendbaren Vacu Zip-Bags schnell und einfach. Mit dem Vakuumflaschenschluss Wine Lock kann er außerdem bereits geöffnete Flaschen Wein, Öl oder Essig wieder sicher versiegeln und so die Aromen zuverlässig schützen. Nach Gebrauch kann das Handgerät platzsparend in der Schublade verstaut werden.

ambiente **Caso Design**
Halle 8.0/Stand C28



VRH 590 advanced
Neues Vakuuiergerät von Caso Design



BBQ



Preisgekrönte Leistung

Um den Sevo von Severin kommt im Jahr 2023 kein E-Griller vorbei

Der Premium-eBBQ-Grill Sevo von **Severin** erreicht enorme 500 Grad Celsius direkt am Grillgut. Das allein macht ihn zum Platzhirsch auf dem Elektrogrillmarkt. Die Möglichkeit der punktgenauen Steuerung und Überwachung dieser Leistung machen ihn zum Präzisionswerkzeug für jegliche Arten von Grillvorhaben.

Das ein eBBQ-Grill heute nicht mit dem seit Jahrzehnten bekanntem und gelerntem Elektrogrill-Sterotyp mittelmäßiger Leistung vergleichbar ist, kommt langsam auch beim durchschnittlichen Konsumenten an. Nicht zuletzt der übergeordnete Trend zur Elektrifizierung trägt zur Überwindung dieser Hürde bei.

Ob unerfahren oder prinzipientreu: Um die Kluft zwischen dem klassischen und dem E-Grill-Image zu überwinden und

eine Brücke von Tradition zur Zukunft zu schlagen, denkt das Unternehmen Severin im Jahr 2023 seine Kommunikation in dem Produkt-Segment neu.

Die anstehende Kampagne nimmt sich vor, eBBQ als separiertes Segment klarer zu positionieren, ein für alle Mal mit Vorurteilen aufzuräumen und sich von der dunklen Bildsprache zu verabschieden.

Mit einer bunten und humorvollen Message verspricht Severin seinen Kun-

den: »Der Sevo kann genau das, was du dir von BBQ versprichst. Probiere es einfach aus.«

Dank innovativer Doppelheizungs-technologie, 3.000 Watt Leistung sowie speziell entwickelter Reflektorschale erreicht der Sevo Spitzentemperaturen von 500 Grad Celsius in unter zehn Minuten. Die Boost Zone, die separat hinzugeschalten werden kann, ist ideal für das schnelle und scharfe Angrillen von Steaks. Das modular einsetzbare Gusseisenrost als optionales Zubehör perfektioniert das Ergebnis mit einem schicken rautenförmigen Branding. Mithilfe der Smoke Box lassen sich ganz ohne Feuer auch die BBQ-typischen Raucharomen am Fleisch erzeugen.

Für Veggie-Liebhaber steht mit der Planchaplatte ein Add-On zur Verfügung, mit dem sich vor allem Gemüse, aber auch Seafood und weiteres kleinteiliges Grillgut komfortabel auf dem Allrounder zubereiten lassen. Und über die lange Distanz mit geschlossenem Deckel und exakter Temperaturregulierung ist der Sevo der ideale Partner für Slow-Grilling-Leckereien wie Spareribs oder Pulled Pork.

Die volle Kontrolle über seinen Grillfortschritt hat der Nutzer über die integrierten Kernthermometer, die die Garguttemperatur an das übersichtliche OLED-Display zurückschicken. Über den intuitiv bedienbaren Drehregler lässt sich die Temperatur exakt in Zehn-Grad-Schritten einstellen und ein Timer programmieren. Wer präzise Grillergebnisse möchte, muss hier nichts dem Zufall überlassen.

Dazu bietet das Modell Sevo Smart Control mit App-Steuerung ganz neue Möglichkeiten. Einmal eingerichtet, können längere Garprozesse auch abseits des Grill überwacht werden.

ambiente Severin Halle 8.0/Stand A14

Gastroback

Plancha mit zwei Grillflächen

Der Design Tischgrill Plancha & BBQ von Gastroback bietet vielfältige Grillmöglichkeiten und ist ideal für den Balkon oder die Grillparty im Garten. Für perfekten Grillgenuss sorgen zwei professionelle Grill-Wendepplatten aus massivem Alu-Druckguss. Sie sind mit zwei Temperaturkreisen ausgestattet, die in sechs Stufen getrennt regelbar sind. 2.000 Watt Leistungen liefern der extra großen Grillfläche Temperaturen von 30 bis 250 Grad Celsius.

So lassen sich beispielsweise Fleischpatties und Meeresfrüchte für einen »Surf'n'Turf-Burger« auf den Grillflächen mit unterschiedlichen Temperaturen grillen und alles ist zur gleichen Zeit fertig. Die Steaks müssen nach dem Grillen nicht mehr auf die Beilagen warten. Der Clou dabei: Jede Grillplatte ist mit einer glatten Plancha-Seite und einer geriffelten BBQ-



Bild: Tobias Hoops

Seite ausgestattet – so lassen sie sich nach Belieben drehen und wenden.

Die glatte Grillfläche des mit mehreren Auszeichnungen prämierten Kontaktgrills verhindert ein Ausbraten des Fleisches. Die Fleischunterseite wird sofort versiegelt, Geschmacksstoffe, Vitamine und Mineralstoffe bleiben dem Fleisch erhalten.

Der Elektrogrill ist besonders geeignet für mediterrane Grillrezepte, Gemüsebratlinge, Omeletts, Waffeln, Panini und auch empfindliche Lebensmittel, wie zum Beispiel Fisch. Die geriffelte Grillfläche garantiert authentische Grillstreifen und Scharfroststoffe, die sich für Würstchen, Hamburger, Hot Dogs und alle Arten von Fleisch und Broten eignen.

Durch die Antihafbeschichtung wird kein zusätzliches Fett benötigt – so können die Grillgerichte fettarm nach den Empfehlungen einer modernen Ernährung zubereitet werden. Die Reinigung des Gerätes nach dem Grillen ist schnell und einfach erledigt, die Grillplatten sind herausnehmbar und lassen sich einfach mit dem Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl und der Fettauffangschale in der Spülmaschine reinigen.

ambiente Gastroback Halle 8.0/Stand G28

Vegane Rezeptwelt

Severin beschäftigt sich seit geraumer Zeit mit dem Thema vegane Ernährung, da sich immer mehr Konsumenten dafür interessieren. Über einen eigenen Blog und auch über Social Media werden zahlreiche Rezepte veröffentlicht und mit entsprechenden Geräteempfehlungen für die Zubereitung verlinkt.

Für Interessierte gibt es Vorspeisen wie gegrillte Auberginen und Nudelsalt mit Pesto oder Hauptgerichte in Form von Buddha-Bowls, Linsenbolognese und sogar Käsefondue. Rezeptempfehlungen für selbst gemachte Nudeln, leckere Brotaufstriche und Alternativen für Eiscreme runden das Angebot ab.



Nur eines von vielen veganen Rezepten
Schmackhafte Gemüsepudder mit selbstgemachtem Dip.

Für Beilagen bzw. den Geschmackskick an veganen Speisen stellt Severin den Kompakt-Multizerkleinerer KM 3865 und den Akku-Multizerkleinerer KM 3866 in den Fokus. Mit beiden Geräten lassen sich tolle Gewürzmischungen herstellen, Soßen oder Marinaden zubereiten sowie Nüsse und Hülsenfrüchte zu cremigen Dips oder Salaten verarbeiten. Immer mit der Kontrolle über alle Inhaltsstoffe und damit sicher vegan.

Zahlreiche Rezepte – insbesondere die Vor- und Hauptspeisen – werden mit dem Sevo zubereitet. Für Veggie-Liebhaber steht mit der Planchaplatte ein Add-On zur Verfügung, mit dem sich auch Gemüse komfortabel auf dem BBQ-Grill zubereiten lässt. So bleibt es schön knackig und verkocht nicht.

Die Plancha eignet sich ebenfalls hervorragend für Grillkäse oder Tofu- und Gemüse-Burger und der Koch muss keine Angst haben, dass der Käse durch den Grillrost tropft. Dank der ebenen Fläche können auch empfindliche Burgerpatties leicht gewendet werden.

ambiente Severin
Halle 8.0/Stand A14

Rommelsbacher

Vera bereitet auch Veganes zu

Wer schon einmal die Gelegenheit hatte, gekaufte Pflanzendrinks mit selbst zubereiteter Mandel- oder Sojamilch zu vergleichen, der wird sie nie mehr als Fertigprodukt kaufen. Dieser frische Genuss überzeugt nicht nur Veganer.

Mit Vera – dem innovativen Veggie Drink & Suppen Bereiter SVD 1400 der Marke **Rommelsbacher** – lassen sich selbstgemachte Pflanzendrinks wie zum Beispiel Nussmilch, Hafermilch, Reismilch & Co. ganz einfach und günstig zuhause herstellen. Dass man dadurch im Vergleich zu gekauften Milchersatzprodukten viel unnötiges Verpackungsmaterial einspart, ist ein zusätzlicher Pluspunkt.

Für vegane Suppenliebhaber ist Vera ebenfalls ein Gewinn. Gemüse und andere



Für **leckere Pistazienmilch** werden lediglich 100 Gramm geschälte Pistazien, ein Liter Wasser und ein, zwei Tropfen Bittermandel benötigt.

Zutaten ins Gerät geben, Knopf drücken und nach kurzer Zeit eine heiße, cremige Gemüsesuppe genießen.

Und Vera kann noch mehr. Neben Pflanzendrinks und Suppen können Smoothies, Porridge und Kompott vollautomatisch hergestellt werden. Gewünschte Zutaten rein, mit Wasser auffüllen und das passende Programm starten.

ambiente Rommelsbacher
Halle 8.0/Stand D31



Smeg Personal Blender Einfach zu mixen – einfach zum Mitnehmen

Ein aktiver und gesunder Lifestyle kann so einfach sein: Das beweist der neue Personal Blender von Smeg. Der kompakte Mixer mit zwei leichten To-Go-Flaschen bereitet im Handumdrehen leckere Shakes und Smoothies zu. Für die vegane Variante können Milchersatzprodukte wie Soja- oder Hafermilch verwendet werden. Beliebt sind sie auch aus Gemüse oder Obst – grün oder rot – ganz nach persönlichem Geschmack und Tagesform.

Der Personal Blender ist ideal für den täglichen Gebrauch, denn der Mixer ist so schlank, dass er auf jeder Arbeitsfläche Platz findet. Typisch Smeg kommt bei dem flotten Blender mit den zwei handlich geschwungenen To-Go-Trinkflaschen auch die Optik nicht zu kurz.

Das massive Edelstahlgehäuse im 50's Style ist mit nur 14 Zentimeter Durchmesser äußerst kompakt – und die Zubereitung feiner und gesunder Smoothies und Shakes denkbar einfach: Die bruchssichere, extra leichte 600 Milliliter Trinkflasche aus spülmaschinengeeignetem Tritan Renew einfach mit gesunden Zutaten befüllen, mit der Doppel-Klingeneinheit verschließen und kopfüber auf den Blender setzen.

Ein Druck auf die Flasche und der 300 Watt starke Motor startet. Die Doppelklinge aus Edelstahl mixt dann Gemüse oder Obst, Kräuter und Gewürze, Milch oder Sahne zu einem cremigen Drink ganz nach persönlichem Geschmack. Dazu regelt ein beleuchteter Bedienknebel die Geschwindigkeit in zwei Stufen. Zum Schluss nur noch die Klingeneinheit durch den handlichen Deckel tauschen und fertig ist der Smoothie – zum Sofort-Probieren oder als idealer Begleiter für unterwegs.

Zur Auswahl stehen Modelle in Creme, Pastellblau, Pastellgrün, Cadillac Pink, Rot, Weiß und Schwarz. Natürlich passend zu den Smeg Wasserkochern, Toastern und anderen Kleingeräten im Retrostil.

Von Akku-Stabmixer bis Dörrautomat

Elektro-Klein- geräte für die vegane Küche

Wer sich vegan ernährt, verzichtet auf tierische Zutaten jeglicher Art. Produkte der Marke **Graef** machen die Zubereitung veganer Gerichte schnell und einfach.

Immer mehr Konsumenten entdecken ihre Lust an der veganen Küche. Die Gründe sind vielfältig und gehen von Tierschutz bis zu gesundheitlichen Aspekten. In Deutschland leben bereits 1,5 Millionen Menschen vegan. Zudem sind fast zehn Prozent der Bevölkerung in Deutschland Vegetarier.



Schmackhafte Suppe
Birnen-Kokos mit Shiitakepilzen

Graef bietet in seinem Sortiment zahlreiche Produkte, die sich optimal für die Zubereitung veganer Nahrung eignen. Dazu gehört ein Stabmixer für pürierte Suppen. Für die angesagten Bowl-Rezepte ist ein Alleschneider unerlässlich, denn mit ihm lassen sich Tomaten, Rotkohl oder Süßkartoffeln in feine gleichmäßige Scheiben

Birnen-Kokos-Süppchen mit gebackenen Shiitakepilzen

Zutaten Suppe

- 2–3 reife Birnen
- 4 Schalotten
- 1 rote Peperoni
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Currypulver
- 150 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 1–2 EL Sojasoße
- 400 ml Geflügelfond
- Salz aus der Mühle

Für die Pilze

- 200 g Shiitake Pilze
- 1–2 EL Sojasoße
- 3–4 EL Mehl
- 1 Ei, Größe M
- 4–6 EL Pankobrösel
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Einige Zweige frischen Koriander

Für die Zubereitung folgen Sie diesem QR-Code.



GO VEGAN

schneiden. Und die Dörrautomaten von Graef eignen sich ebenfalls hervorragend, um selber gesunde Snacks in Form von Trockenfrüchten herzustellen.

ambiente Graef
Halle 8.0/Stand D29



VDM 2 Hot & Cold

Vegane Drinks mit Steba

Der **Vegan-Drink-Maker** wurde von dem Unternehmen Steba konzipiert, um vegane Milchalternativen wie zum Beispiel Hafer- oder Mandel-Drinks selbst zuzubereiten. Darüber hinaus kann der VDM 2 aber auch sehr leicht leckere Suppen oder Babynahrung herstellen. Seine zehn Automatikprogramme zeigen dabei alle Möglichkeiten der heißen und kalten Zubereitung von Speisen und Getränken.

So entsteht zum Beispiel aus 60 Gramm Mandeln oder wahlweise anderer und auch verschiedener Nussorten unter Zugabe von zwei bis drei Datteln oder Süße wie Honig bzw. Ahornsirup, Wasser und einer Prise Salz eine aromatische Nussmilch. Nach Programmende kann der Drink durch ein feines Sieb gegeben werden und ist mindestens drei Tage im Kühlschrank haltbar. Das Gerät wird über ein modernes OLED-Display gesteuert.

ambiente Steba
Halle 8.0/Stand D21

3 Ersatzstoffe, die Veganer verwenden

1. für Eier

- Leinsamen und Chiasamen eignen sich hervorragend zum Binden von Kuchen.
- Ebenso sind Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl als Dickungsmittel verwendbar.
- Das Einweichwasser von Kichererbsen dient als Eischnee-Ersatz – es wird genauso geschlagen wie das Eiklar.
- Rührei kann aus zerkrümeltem, angebratenem Seidentofu gemacht werden.

2. für Honig

- Honig kann mit Agavendicksaft oder Ahornsirup ersetzt werden.

3. für Milch, Sahne und Butter

- Pflanzliche Alternativen gibt es in Form von Soja oder Hafer.
- Kokosrahm kann zu Sahne geschlagen werden.
- Butter wird mit pflanzlicher Margarine oder Kokosöl ersetzt.

LG zeigt auf der CES neuen Akku-Staubsauger mit Dampfwischer

Auf der CES in Las Vegas hat LG zu Beginn dieses Jahres seinen neuen Cord Zero Staubsauger mit Steam Power Mop vorgestellt. Es handelt sich dabei um den ersten kabellosen Handstaubsauger des Unternehmens, der neben einer leistungsstarken Saugkraft auch gleichzeitig eine effektive Dampfwischfunktion bietet. Dafür wurde das Gerät mit einem CES 2023 Innovation Award ausgezeichnet.

Dank des abnehmbaren Steam Power Mops können Oberflächen mit dem neuesten LG Cord Zero effektiv und ohne Verwendung von Reinigungsmitteln gesäubert werden. Beim Dampfwischen werden die Mopp Pads auf eine Temperatur von etwa 60 Grad Celsius erhitzt, wodurch Flecken leichter von Fußböden entfernt werden können als mit einer herkömmlichen Nasswischlösung. Laut Intertek, der globalen Prüf- und Zertifizierungsorganisation, sind die dampfbeheizten Mopp Pads von LG effektiver beim Lösen von Substanzen wie zum Beispiel angetrocknete Schokolade als ein typischer Nassmopp.



Darüber hinaus ist der Steam Power Mop mit zwei Sensoren ausgestattet, die einer Überhitzung des Dampfgenerators am Aufsatz vorbeugen, sowie mit einem fortschrittlichen, automatischen Wasserversorgungssystem, das die Mopp Pads während des Wischens stets feucht hält.

Der Cord Zero Staubsauger mit Steam Power Mop kommt mit dem bereits in Deutschland verfügbaren praktischen All-in-One Tower. Die platzsparende und dezente Dockingstation von LG verfügt über viel Platz für die Verstauung von Zubehör, einen austauschbaren Staubbeutel, ein automatisches und besonders hygienisches Staubbehälter-Entleerungssystem und ein intuitives Display, das Statusaktualisierungen in Echtzeit liefert.



Nachhaltig und langlebig
Hoogo S6 mit Wechselakku

Next Level Homecleaning

Hoogo ergänzt sein Sortiment mit neuem Hand- und Stielstaubsauger

Nach den Modellen S3 und S4 vereint der neue S6 das Beste der **Hoogo** Produktfamilie in einem kraftvollen Allrounder, der nicht nur Zuhause, sondern auch mühelos in Auto oder Wohnmobil für Hochglanz sorgt. Die Zyklon-Technologie und der äußerst langlebige High-Performance-Digitalmotor sorgen für exzellente Filtration und eine hohe Saugkraft.

Egal ob auf der Fläche oder in schwer zugänglichen und höherliegenden Bereichen, der Hoogo S6 spielt seinen 400 Watt starken Elektromotor überall souverän aus.

Zusätzlich zum extraleichten Aluminium-Saugrohr und der darüber betriebenen Hochleistungs-Elektrodüse für die effiziente Bodenreinigung ist ein flexibler Saugschlauch im Lieferumfang enthalten. Dieser lässt sich von 35 auf 142 Zentimeter Länge ausziehen. Damit ist die gründliche Reinigung von sonst sehr schwer erreichbaren Stellen möglich – Heizkörper, Fensterbänke, Regale, Gardinen, aber auch der oft vernachlässigte Innenraum von Autos.

Gerade enge, schwer zugängliche Zwischenräume erreicht die 27 Zentimeter lange Fugendüse problemlos. Als Handstaubsauger eingesetzt wiegt der S6 nur 1,6

Kilogramm und ist dadurch auch während längerer Einsätze leicht zu handhaben.

Seine vier Leistungsstufen garantieren für jedes Umfeld das passende Saugergebnis und ein stromsparendes Staubsaugen. Zusammen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Wechsel-Akku kommt der S6 auf eine Einsatzdauer von bis zu 90 Minuten bzw. 360 Quadratmeter. Die beiden Akkus sind separat aufladbar und verfügen über eine integrierte LED-Ladestandanzeige.

Die selbstreinigende Elektrobürste leuchtet den Einsatzbereich mit kraftvollen LEDs aus, sodass kein Staubkorn übersehen wird. So stimmt das Saugergebnis auch in schlecht beleuchteten Bereichen der Wohnung. Ist der 500 Milliliter Staubbehälter einmal voll, wird dies auf dem Display des Handsaugers durch die blinkende LED-Reinigungsanzeige gemeldet.

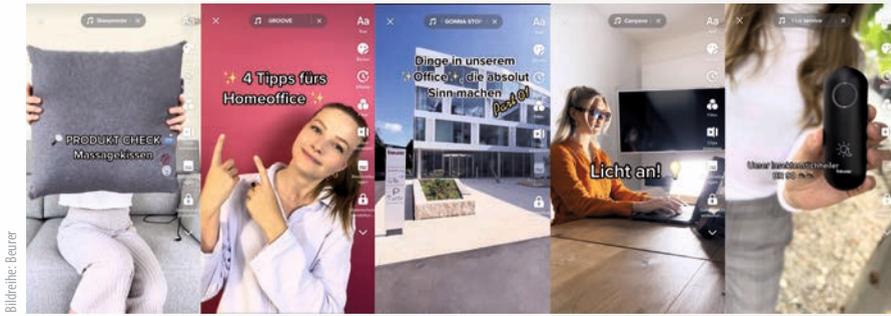


Mobil und flexibel
Hoogo S6 beim Einsatz im Auto

Social Media

Beurer mit eigenem Tiktok-Kanal

Neben seiner Präsenz auf Instagram, Facebook, YouTube, LinkedIn und Xing baut **Beurer** seine Social Media Aktivitäten weiter aus und ist mit einem eigenen Kanal auf der Kurzvideo-Plattform Tiktok gestartet. Ziel des Ulmer Spezialist für Gesundheit und Wohlbefinden ist es, vor allem die junge Zielgruppe der Millennials und Generation Z anzusprechen. Die 2016 an den Start gegangene App gilt als eine der am schnellsten wachsenden Social Media Plattformen und erfreut sich auch in Deutschland einer starken Fangemeinde. Mit mehr als 1,7 Milliarden aktiven Nutzerinnen und Nutzern weltweit, wird auf Tiktok täglich zu Musik getanzt, es werden Comedy-Videos veröffentlicht, Life-hacks geteilt und Styling-Tipps gegeben.



Bildreihe: Beurer

Stiftung Warentest

»Gut« für Grundig Haartrockner HD 8080

Insgesamt 14 Haartrockner hat die Stiftung Warentest in ihrer »test« Ausgabe 01/2023 unter die Lupe genommen. Der **Grundig Haartrockner HD 8080** der Natura Shine-Serie überzeugte die Tester mit starker Leistung, sehr guter Sicherheit, überzeugender Frisierleistung und angenehmer Handhabung. Dank dieser Eigenschaften erhielt das Gerät im Qualitätstest die Note »gut« (2,0). Das Besondere des HD 8080 ist der intelligente Smart On/Off Sensor. Durch einen eingebauten Berührungssensor schaltet sich der Haartrockner automatisch ein, wenn er sich in der Hand befindet und automatisch aus, wenn er aus der Hand gelegt wird. Die Aktivierung des Sensors kann je nach Vorliebe aktiviert oder ausgeschaltet werden. Dank des verstärkten Luftstroms im Turbo-Modus werden die Haare zudem nach dem Waschen noch schneller trocken. Mit dem langlebigen Profi AC-Motor und den 2300 Watt Leistung ist der HD 8080 außerdem äußerst kraftvoll und eignet sich für jede Haarstruktur. Gleich zwei Cool Touch-Stylingdüsen in verschiedenen Größen stellen sicher, dass die Oberfläche auch in vollem Einsatz nicht überhitzt.



Bild: Grundig

Medisana Nano-Ionen Gesichtssauna

Belebender Wasserdampf für die Haut

Mit der Nano-Ionen Gesichtssauna DS 600 von **Medisana** erhalten Anwender eine porentief gereinigte und strahlend schöne Gesichtshaut. Ihre Dampftemperatur von bis zu 45 Grad Celsius sorgt zuverlässig für eine porentiefe Reinigung, Hydratisierung der Haut und verhilft zu einem strahlenden Teint. Aufgrund der UV-Technologie entstehen mikrofeine Dampfpartikel, die tiefer in die Haut eindringen können. Dadurch ist die Medisana Nano-Ionen Gesichtssauna DS 600 zehn Mal effektiver als eine klassische Variante. Durch die Tiefenreinigung können sich die Poren im Gesicht noch besser öffnen und ermöglichen, dass Schmutz und Talgablagerungen an die Oberfläche kommen. Zudem lässt sich so die Durchblutung anregen und das Gesicht für die wichtige Zellerneuerung mit Sauerstoff versorgen.



Bild: OLIVER EIDINGER

Wissensvorsprung

Jetzt kostenlos für den

Newsletter **CEMarkt electro**
Business-Publications for Home & Mobile Electronics

registrieren und 5 Tage vor Erscheinungstag
die aktuelle Ausgabe als ePaper lesen*



* Newsletter-Abonnenten erhalten exklusiv fünf Tage vor dem offiziellen Erscheinungstermin per E-Mail den Downloadlink zur neuesten Ausgabe von **CE-Markt electro**.



Zur **CE-Markt electro**
Newsletter-Anmeldung
geht es hier: ce-electro.de

