P.O.S. Media GmbH · Postfach 110931 · 40545 Düsseldorf · Pressesendung G 50360 · 21. Jahrg. · D € 3,25; A € 3,35; CH sfr. 5,–

CE&TRADE homeTec

November 2019

www.ce-hometec.de

Consumer Electronics · Digital Imaging · Personal Computing + Telekommunikation digitalMarkt

Erster Miele Akku-Staubsauger – vorgestelle auf der IFA 2019 von Geschäftsführer Dr. Markus Miele, Dr. Axel Kniehl und Dr. Reinhard Zinkann (v. l.)

Panasonic Croustina: Brot wie vom Bäcker. Seite 12

Krups: Schnell und gut kochen, Prep&Cook. Seite 13

Inhalt

Personen: Wirtschaft	3
SMEG: Retro Style	4
Tefal: Cake Factory	4
Kenwood: Testsieger selber testen	4
Bosch: Ergomix Vakuum-Pumpe	5
Akarsrum: Getreidemühle	5
Philips: Viva Collection	5
Milo: Unparalle Mixer	5
Philips: Heritage Serie	6
Sage: Marktführer bei Siebträgern	6
De'Longhi: Crossmedia Werbekampagne	8
Jura: Aufsteiger des Jahres	9
Siemens: Kaffeemaschine EQ.500	10
WMF: Kaffee-Spezialitäten	11
Panasonic: Brot wie vom Bäcker	12
Krups: Prep&Cook XL	13
Beurer: Meeresklima zu Hause	14
Panasonic: Neue Rasierer	15

Unternehmen

Akarsrum	5
Beurer	14
Bosch	5
De'Longhi	3, 8
Electrolux	3
Jura	3, 7
Kenwood	4
Krups	13
Miele	3
Milo	5
MSH	3
Neato	3
Panasonic	12, 14
Philips	5, 6
Remington	6
Sage	6
Siemens	10
SMEG	4
Tefal	4
WMF	10

Personen

Martin Alof	3
Roger Federer	3
Guido Geller	3
Malte Glosemeyer	3
Steffen Henssler	13
GerndHoll	6
F. Leiendecker	7
Thomas Nedder	3
René Némorin	8
Horst Nikolaus	7
M. Schwichtenberg	3, 8

MIELE STARTET FITNESS-PROGRAMM FÜR DIE ZUKUNFT

Wachstums- und Innovations-Offensive

Rund 4,16 Milliarden Euro Umsatz und mehr als 20.200 Beschäftigte hat der Gütersloher Familienkonzern für sein Geschäftsjahr 2018/19 gemeldet. Das entspricht einem Umsatzzuwachs von mehr als 30 Prozent und einem Plus von gut 17 Prozent bei den Beschäftigten, bezogen auf die letzten fünf Jahre. Auch nach dem ersten Quartal des laufenden Geschäftsjahres stehen die Zeichen zwar auf Wachstum.

Dringender Handlungsbedarf, vor allem aber auch enorme Chancen, ergeben sich etwa aus der rasant gewachsenen Bedeutung der digitalen Kanäle und mobilen Devices für die Informations- und Kommunikationsgewohnheiten der Kunden. Hinzu kommen die immer preisaggressiveren Marktauftritte asiatischer Konzerne. In wichtigen Märkten ist zudem die Konjunktur deutlich eingetrübt. Auslöser hierfür sind die bekannten geopolitischen Konflikte und Risiken, deren Ende nicht absehbar ist.

Die Neuausrichtung ist mit deutlichen Einsparungen bei den laufenden Kosten verbunden, die sich auch auf den Personalbereich auswirken: Bis Ende 2021 sollen weltweit rund 1.070 Stellen entfallen, davon etwa 240 in Deutschland. Dies soll verantwortungsvoll, möglichst sozialverträglich und in enger Abstimmung mit den Betriebsräten gestaltet werden. Die Einsparungen in Höhe von rund 190 Millionen Euro jährlich sollen den wirtschaftlichen Spielraum für einen schlagkräftigeren Vertrieb und massive Investitionen in digitales Marketing und neue Geschäftsfelder schaffen. Zur Stärkung der Digitalkompetenz werden etwa 470 neue Arbeitsplätze entstehen. Mit dem Aufbau des Werkes im polnischen Ksawerów sollen bis 2025 im Waschmaschinen-Werk Gütersloh weitere 650 Arbeitsplätze abgebaut werden.

„Die Umsetzung der geplanten Veränderungen wird ein Kraftakt, der nur mit der Unterstützung und dem Vertrauen der Belegschaft gelingt", so die beiden Geschäftsführenden Gesellschafter, Dr. Markus Miele und Dr. Reinhard Zinkann. Aber die Anstrengungen würden sich lohnen, „denn damit leisten wir alle zusammen einen entscheidenden Beitrag zur nachhaltigen Sicherung von Miele als das gesunde, starke und unabhängige Familienunternehmen, das es heute ist".

Innen Hightech.
Außen Carbon.

Die neue Kühl- / Gefrierkombination GKN 3000 Carbon.

Der Grundig GKN 3000 Carbon ist die perfekte Verbindung von hochwertigem Design und innovativer Technik. Der Carbonmantel ist extrem leicht, extrem stabil und extrem stylisch. Auch die integrierten Technologien wie z. B. die Duo-Cooling No Frost Technologie oder die VitaminCare Zone genügen den höchsten Ansprüchen an Komfort und Lebensqualität: kein Abtauen und keine Gerüche mehr, dafür maximal frisches Obst und Gemüse, ein perfektes Klima für Fisch und Fleisch und längere Haltbarkeit von Vitaminen. Erfrischend praktisch ist auch der Eiswürfelspender.

GRUNDIG

Alles beginnt zuhause

grundig.de

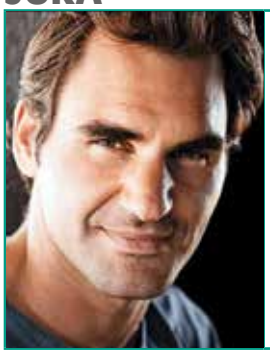
MIELE

Miele ist Branchensieger beim „Kundenmonitor Deutschland" 2019 – dies ist das Ergebnis des aktuellen Kundenmonitors Deutschland, bei dem das Unternehmen erneut zum Sieger gekürt wurde. Basis der Auswertung sind 1.626 deutschlandweit geführte Interviews mit Nutzern von Kundendiensten für Elektrohaushaltsgroßgeräte (geführt im Zeitraum Oktober 2018, Januar, April und Juli 2019). Bei der Umfrage konnten die Befragten ihre Bewertung auf einer 5-er Skala abgeben, wobei die Bewertung „1" der Bestnote entsprach. Die Benotung der Globalzufrieden-

heit mit den Kundendiensten führt Miele mit 1,91 an und liegt damit deutlich über dem Branchendurchschnittswert von 2,1. Ebenso über dem Branchendurchschnitt liegt Miele bei der Frage nach der Wiederwahlabsicht des Kundendienstes (1,77) und der Weiterempfehlungsabsicht des Kundendienstes (1,96). „Die Kontinuität, mit der Miele immer wieder Erster beim Kundenmonitor wird, ist etwas, auf das wir schon ein wenig stolz sind. Beweist dieses Ergebnis doch, dass uns das Zusammenspiel von qualifiziertem Service und wertschätzendem Umgang mit den Kunden gelungen ist", erläutert **Guido Geller**, Leiter des Miele-Kundendienstes in Deutschland, und ergänzt: „Hierzu gehört aber nicht allein die Leistung des Technikers beim Kunden, sondern der Backoffice-Bereich zählt ebenso mit – von der Auftragsannahme über die Terminvergabe bis hin zur entsprechenden Ersatzteilbereitstellung."

www.miele.de

JURA



Roger Federer und Jura verlängern ihre Zusammenarbeit, diesmal klingelt der Maestro, überall auf der Welt zu Hause, bei seinen Nachbarn in Shanghai, New York und Valbella. In drei Kurzepisoden zeigt sich Roger gewohnt bescheiden als wiederholter Bittsteller für Kaffeebohnen. Seine Nachbarn freuen sich sehr über Rogers spontanen Besuch. Gerne helfen sie als Kenner guten Kaffeegeschmacks dem Tennis-Star aus.

NEATO

Thomas Nedder wurde von Neato Robotics, Spezialist für Saugroboter, zum globalen Chief Executive Officer ernannt. Vor seinem Wechsel zu Neato Robotics war Nedder für die Leitung von Sony Electronics in Deutschland verantwortlich. In einem hart umkämpften Markt wird Nedder seinen Führungs-, Vertriebs- und Marketinghintergrund einbringen, um Neato auf die nächste Stufe in einer schnell wachsenden Branche zu bringen.

DE LONGHI

Markus Schwichtenberg, Brand Manager De'Longhi: „Mit unserer neuen crossmedialen Werbekampagne geben wir den Startschuss für einen innovativen Kommunikationsansatz. Im Mittelpunkt der humoristischen Spots stehen dabei unser ausgezeichnetes LatteCrema-Milchschaumsystem und das Geheimnis hinter der Komposition des cremig-feinporigen De'Longhi ‚Traumschaums'".

SAMSUNG

Martin Alof, Head of Samsung Sales Built-In, über die area30: „Für Samsung war die diesjährige area30 ein voller Erfolg, der alle Erwartungen übertroffen hat. Mit knapp 4.000 Fachbesuchern auf unserem Stand konnten wir deutlich längere und ergebnisreichere Gespräche als im Vorjahr führen. Für uns ein klares Zeichen, dass Samsung im Küchen- und Möbelfachhandel mittlerweile erfolgreich etabliert ist."

ELECTROLUX

Malte Glosemeyer verantwortet als neuer Sales Force Manager den Vertrieb des Electrolux Produktbereichs Wellbeing & SDA in Deutschland. Wertvolle Branchen-Erfahrungen sammelte Glosemeyer zuvor als Sales Representative bei Haier sowie während seiner zehnjährigen Zeit bei Media Markt. Der Bereich umfasst bei Electrolux die Produktgruppen Bodenpflege, Kleingeräte, Luftreiniger, Klimageräte und Zubehör.

MSH

„E-Scooter to go" heißt es ab sofort bei MediaMarkt und Saturn: Bei beiden Elektronikhändlern gibt es jetzt nicht nur die ersten E-Scooter zu kaufen, sondern auch ein attraktives Mietmodell. Wer eines der Zweiräder länger nutzen möchte, ohne sich selbst eines anschaffen zu wollen, kann nun einfach bundesweit in allen MSH-Märkten sowie in den MSH-Onlineshops einen Elektro-Tretroller mieten. Schon ab einem Monat Laufzeit überlassen die Elektronikhändler in Kooperation mit dem Unternehmen Grover dem Nutzer das straßenzugelassene Gerät; möglich sind Mindestmietlaufzeiten

von 1, 3, 6 oder 12 Monaten. Somit steht dem Kunden der E-Scooter auch für einen längeren Zeitraum komplett zur Verfügung, er behält die volle Kostenkontrolle durch einen fixen Monatspreis, und auch die lästige Suche nach freien Geräten entfällt So funktioniert es: Im Onlineshop oder im Markt wählt der Kunde den E-Scooter sowie die gewünschte Mindestmietdauer beim Vertragspartner Grover aus. Bei Abschluss der Miete erhält der Kunde auch eine Haftpflichtversicherung, die für die Nutzung von E-Scootern gesetzlich vorgeschrieben ist. Wer online mietet, bekommt den fahrbereiten E-Scooter inklusive befestigter Versicherungsplakette innerhalb weniger Tage zugeschickt. Bei einer Anmietung im Markt wird der E-Scooter vor Ort gleich mit einer Plakette ausgestattet. Bei Bedarf kann er sich auch mit passendem Zubehör wie einem Helm oder einem Schloss ausstatten.

www.mediamarktsaturn.com

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

SMEG RETRO STYLE
Milchschaum und Kaffee perfekt

Der Milchaufschäumer von Smeg zaubert aus warmer oder kalter Milch flüssig-cremigen oder sehr festen Schaum. Mit insgesamt 6 Preset-Funktionen lassen sich ungeschäumte Milch und heiße Schokolade mit dem Induktion-Heizsystem bequem erwärmen, ganz ohne Anbrennen und Überschäumen. Ob Arabica oder Rubusta: Der perfekte Kaffeemoment beginnt schon mit dem Duft frisch gemahlener Bohnen. Ist der 350 Gramm fassende Behälter auf der Mühle mit einem Dreh eingerastet, kann es schon losgehen: Das hochwertige Kegelmahlwerk aus Edelstahl zerkleinert die Lieblingsröstung aromaschonend zu feinem Kaffeemehl, flexibel einstellbar in 3 Mahlgraden. ***www.smg.de***

TEFAL CAKE FACTORY
Backen unkompliziert

Mit dem innovativen Kuchenbackautomat Cake Factory von Tefal lassen sich kleine Köstlichkeiten jederzeit und überall backen. Das praktische Gerät ist kinderleicht zu bedienen, bietet eine große Auswahl an Rezepten und sorgt für perfekte Backergebnisse. Dank automatischer Temperaturkontrolle und Zeiteinstellung gelingen sogar Schokoladen-Lava-Cakes mit flüssigem Kern in nur 15 Minuten, und das mit garantiertem „Wow-Effekt" – ohne Vorheizen und Überwachen des Backofens. Man spart nicht nur Zeit, auch der Energieverbrauch ist im Vergleich zu einem Ofen wesentlich geringer. Im Lieferumfang ist ein komplettes Set enthalten, mit dem jeder Hobbybäcker gleich loslegen kann: zwei langlebige Silikon-Backformen von Tefal für sechs Mini-Muffins oder Mini-Kuchen sowie eine antihaftbeschichtete Aluminiumform und ein Kuchenrost. Besonders praktisch: Auf dem Rost können die selbstgebackenen Kuchen

gleich auskühlen und verziert werden. Dank der präzisen Programme wird während des Backvorgangs die Temperatur automatisch reguliert. Das sorgt dafür, dass Kuchen und Gebäck perfekt goldbraun gebacken werden, dabei aber saftig und locker bleiben. Dabei muss die Zubereitung nicht überwacht werden: Ist die Backzeit vorüber, erklingt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Fünf verschiedene automatische Programme direkt auf dem Display für Brownies, individuelle kleine Küchlein oder Muffins, Kuchen mit flüssigem Kern, Müsliriegel sowie zum Schmelzen von Schokolade sorgen dafür, dass beim Backen und Verzieren nichts mehr schiefgehen kann. UVP 249,99 Euro. ***www.tefal.de***

KENWOOD
Den Testsieger selbst testen

Zu kaum einer Jahreszeit wird so viel gebacken wie zur Vorweihnachtszeit – für Hobbybäcker und -köche der perfekte Zeitpunkt, um eine neue Küchenmaschine zu testen. Genau diese Möglichkeit besteht im Rahmen der Kenwood ChefWochen vom 15. Oktober 2019 bis zum 15. Januar 2020. Kunden erhalten die Chance, die vom ETM Testmagazin ausgezeichneten Kenwood Küchenhelfer Chef XL Titanium und Chef Elite nach dem Kauf für 30 Tage ausgiebig zu testen. So können sie sich risikofrei von der Qualität und Leistung der Testsieger-Geräte überzeugen, denn bei Nichtgefallen erhalten sie ihr Geld zurück. Die ChefWochen sind nicht nur für den Endkunden ein echter Vorteil, sondern auch für den Handel: Sie senken die Kaufbarriere für Kunden im wichtigen Saisongeschäft, und selbst ein möglicher Rückversand wird über das Unternehmen Kenwood abgewickelt – mühelos über die Aktions-Website. Um die ChefWochen im Handel sichtbar zu platzieren, werden den Handelspartnern umfangreiche PoS-Materialien, bestehend aus Aufstellern mit Aktionsflyern, Plakaten und Produktanhängern, zur Verfügung gestellt. Das ETM Testmagazin hat die Kenwood KVL8320S, KVL8361S und die Die Chef Elite sowohl als Test- wie auch als Preis-/Leistungssieger ausgezeichnet. ***www.kenwoodworld.com***

BOSCH ERGOMIXX
Mixer mit Vakuum-Pumpe

Mit dem neuen Bosch ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem ganz einfach Lebensmittel länger frisch halten, Aromen konservieren und gleichzeitig einen Beitrag zu weniger Lebensmittelverschwendung leisten. Dank starkem 1000-W-Motor und dem QuattroBlade Messer des ErgoMixx Stabmixers kann beispielsweise Obst und Gemüse zu leckeren Smoothies oder Suppen püriert werden. Anschließend verwandelt die handliche und mit 500mbar leistungsstarke Vakuumpumpe mit einem Klick den Bosch ErgoMixx Stabmixer in ein sofort einsetzbares Vakuumiergerät. Damit wird Luft aus den speziell entwickelten Vakuum-Frischhaltedosen und -beuteln entfernt und eine luftdichte Versiegelung erzeugt. Die Frischhaltedosen verfügen über einen Vakuum-Indikator, der genau anzeigt, wenn sie luftdicht verschlossen sind. Zum Lieferumfang gehören drei Vakuum Frischhaltebeutel, drei Vakuum Frischhaltedosen und ein Abtropfgitter.

www.bosch-home.de

AKARSRUM
Getreide mahlen

Mit der Getreidemühle lassen sich bis zu einem Kilogramm Körner zu feinem Mehl verarbeiten. Selbst Mohn lässt sich damit einfach mahlen. Ideal für alle, die nicht nur ihren Brotteig selber machen, sondern auch ihre eigenen Mehlmischungen dafür herstellen möchten. Menschen, die an Zöliakie leiden und Gluten meiden müssen, können dank der Getreidemühle ihre eigenen Brotrezepte entwickeln und abwechslungsreich mit Mehl aus Kichererbsen, Reis oder Amarant backen. Die „Assistent Original" ist derzeit in den Farben Black, Black Chrome, Crème, Light Crème, Mineral White, Pearl Blue, Red Metallic, Jubilee Silver, Royal Blue, Pearl Green, Pure Orange, Pearl Pink, Sparkling Gold, Black Diamond und in Shiny Lilac lieferbar. UVP 139 Euro.

https://kunzigroup.com

PHILIPS VIVA COLLECTION
Stabmixer mit Zusatz

Farbenfrohe Gemüsenudeln aus Zucchini, Karotte oder Rettich stehen gerade hoch im Kurs. Immer mehr Menschen setzen auf kohlenhydratarme Pasta, glutenfreie oder Vollwerternährung. Der Philips Viva Collection ProMix-Stabmixer verwandelt mit seinem Spiralschneider Gemüse in Spiralnudeln. Zur Wahl stehen drei Formen: Spaghetti, Linguine oder Bandnudel. Zudem mixt er leckere Salsa, Suppen, Teig und Smoothies und rückt festeren Lebensmitteln wie Nüssen, Hartkäse, Zwiebeln, Fleisch und Bitterschokolade auf den Leib. Für die extra Portion Leistung sorgt die Turbo Boost-Taste, welche mit stärker werdendem Druck die Geschwindigkeit sanft erhöht. Die Entriegelung auf Knopfdruck am Pürierstab ermöglicht ruckzuck den Wechsel zwischen den Aufsätzen.

www.philips.de

MILO
Unparalleled technology

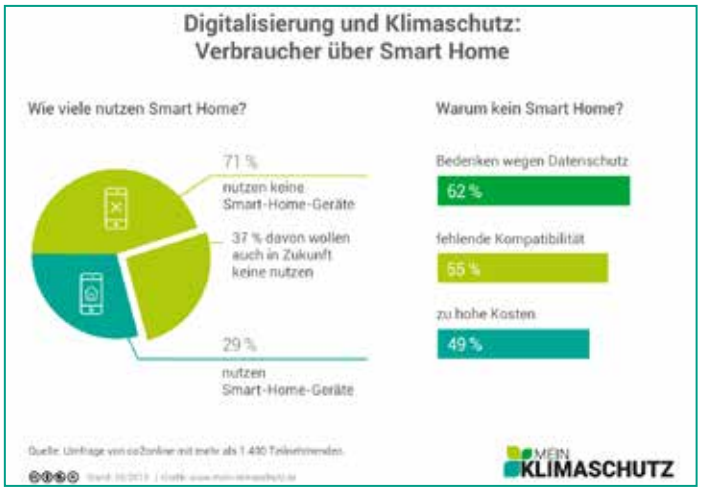
Hätte Apple einen Mixer gebaut, würde er so aussehen und arbeiten. Dieser Satz drückt die Überzeugung von Milo für seinen Mixer aus. Das Besondere daran sind die Messer. Sie stehen senkrecht im Behälter und erreichen fast die gesamte Höhe. Das soll für eine sehr geringe Lautstärke und trotzdem feinste Mixergebnissen sorgen. Es gibt keine Bedienungsknöpfe, die Grundplatte ist das einzige Bedienelement. Einfach antippen und der Mixer läuft, und genauso wird er auch wieder abgeschaltet. Wie könnte es anders sein, natürlich beherrscht der Milo auch Bluetooth und kann mit dem Smartphone verbunden werden. Hier ist es dann möglich, bis zu zehn individuelle Programme abzuspeichern. Milo sagt, der Mixer sei designt für ein modernes Leben. Der Hinweis auf Apple scheint sich auch im Preis niederzuschlagen. Das extravagante Stück soll immerhin 499 Euro kosten.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

PHILIPS PRESTIGE STYLING SET

Freie Wahl: Locken oder glattes Haar?

Locken auf Knopfdruck oder glatte Haare in einem Zug, direkt beim Kämmen. Einfach, schnell, stylisch und gleichzeitig schonend zum Haar. Mit dabei die Ikone unter den Lockenstäben: der MoistureProtect Auto Curler sowie die neue innovative Glättebürste. Ganz genau: Kein Glätteeisen, eine Glättebürste! Bürsten und Glätten in einem Zug. Beide Produkte zusammen in einer eleganten Beauty Box in Weiß-Roségold, passend zur Optik der zwei „Styling-Queens". Philips Glättebürste – für seidig glattes Haar während des Kämmens Was auf den ersten Blick nach einer herkömmlichen Bürste aussieht, verleiht jeder Haarstruktur in Rekordzeit einen glatten, glänzenden Sleek-Look wie vom Friseur: Einfach den Knopf am Handstück einschalten, aus zwei Temperatureinstellungen (170 und 220 Grad Celsius) wählen und die Haare im trockenen Zustand langsam bürsten. Dank des paddelförmigen Designs können auch breitere Partien geglättet werden. Das Dreifach-Borstendesign entwirrt und glättet mit 111 aufheizbaren Borsten das Haar sanft und schützt die Kopfhaut gleichzeitig vor Hitze. Für den Anti-Frizz Effekt sorgt die Ionen-Funktion. Damit sich die Haare am Ende angenehm geschmeidig anfühlen, sind die Bürstenborsten mit Argan Öl angereichert. Philips MoistureProtect Auto Curler – zahlreiche Lockenkreationen auf Knopfdruc. Beach Waves, leichte Wellen oder Korkenzieherlocken – einfach eine Haarsträhne in die Lockenkammer legen und den Knopf drücken. Die Strähne wird automatisch eingezogen. Durch den MoistureProtect Sensor im Lockenstab wird die Temperatur der Haare kontinuierlich an den individuellen Zustand der Haare angepasst. Die Ionen-Funktion reduziert die statische Aufladung der Haare. Zur Wahl stehen drei Zeit- (8, 10 und 12 Sekunden) und Temperatureinstellungen (170, 190 und 210 Grad Celsius) sowie drei Lockenrichtungen (rechts, links, abwechselnd). Dass die Locke fertig ist, signalisiert ein mehrfacher Piepton. UVP 249,99 Euro *www.philips.de*



REMINGTON

Heritage-Serie

In dieser Serie präsentiert Remington einen Fold Out Trimmer (Foto) im Design eines alten Rasiermessers. Der innovative, ausklappbare Trimmer verfügt über eine 25,5 mm lange Präzisionsklinge, die ein exaktes Schneiden der Konturen auf eine Länge von 0,5 mm ermöglicht. Mit dem beidseitigen 3 mm- und 5 mm-Kammaufsatz, der sich in der praktischen Aufbewahrungskammer am Gerät verstauen lässt, können kurze Bärte zudem getrimmt und korrigiert werden. UVP 39,99 Euro.Der Haarschneider HC9100 ist mit hochwertigen Edelstahlklingen ausgestattet. 11 Aufsteckkämme sorgen für Haarlängen zwischen 1,5 und 25 mm. UVP 79,99 Euro. Der Folienrasierer schneider Barthaare effizien mit seinen dreifachen Schneidesystem. UVP 129,99 Euro *https://de.remington-europe.com*

SAGE

Marktführer bei Siebträger-Maschinen

Hochwertige Kaffeebohnen aus fairem Anbau, sorgfältige, manuelle Zubereitung und Liebe zum Detail – das zeichnet die Third Wave of Coffee aus. Das Segment Siebträger-Espressomaschinen wuchs in 2019 von Januar bis Juni um 54 Prozent (GfK). Sage treibt diese Entwicklung kontinuierlich voran – durch Trainings für Händler, Sell-Out-Aktivitäten und innovative Produkte mit Touch-Displays, die Konsumenten durch einfache Bedienbarkeit überzeugen. Sage ist eine Marke des australischen Küchengeräte-Herstellers Breville. Das Unternehmen steht dort seit über 85 Jahren für hochwertige und innovative Küchengeräte und Kaffeemaschinen. Seit April 2018 sind die Geräte in Deutschland erhältlich. „Unsere Vision ist es, durch Siebträger-Espressomaschinen den Kaffeegenuss, den man aus Barista-Cafés kennt, nach Hause zu bringen – ganz nach australischem Vorbild", sagt **Gerd Holl**, Geschäftsführer Sage Appliances Germany. Ein Marktanteil von 84 Prozent in den Bereichen 350 bis 500 Euro und über 500 Euro von Januar bis Juni 2019 zeigt, dass die Produkte von Sage gut bei den Verbrauchern ankommen. Qualitativ hochwertige Maschinen mit ansprechender Optik und eine einfache Bedienung für den Heimgebrauch sind dabei die ausschlaggebenden Faktoren. Ob automatisch oder manuell, ob die kompakte the Bambino Plus oder die automatische Espressomaschine the Oracle Touch – Sage Appliances setzt bei allen Maschinen auf vier Schlüsselelemente für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität:

www.sageappliances.com

NEU

Umsatz hoch *Drei*: **Raclette, Fondue** und **Tischgrill** in *einem*.

Mit **LED Ambient-Light**

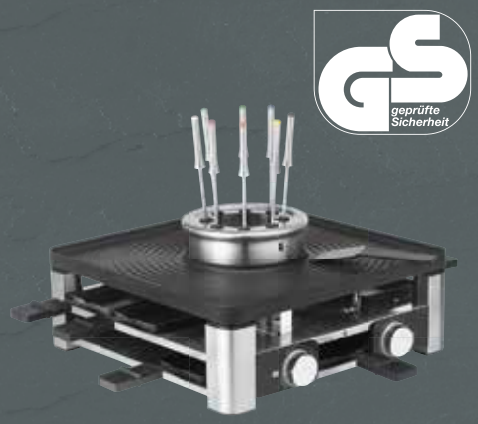
Das Eine für Alle.
WMF Lumero Gourmet Station 3 in 1

/ **Mehr Convenience:** Tischgrillen, Fondue oder Hot Pot und Raclette – gleichzeitig oder separat mit nur einem Gerät.
/ **Mehr Ambiente:** Mit stimmungsvoller LED-Beleuchtung im klassisch formschönen Cromargan®-Design.
/ **Mehr Leistung:** Satte 1.800 Watt mit abnehmbarer Grillplatte und Zubehör für 8 Personen.
/ **Mehr Sicherheit:** Dank TÜV-Zertifizierung mit GS-Siegel.

Setzen Sie auf WMF – die Premium Marke in der Kategorie Fun Cooking.

I UVP € 219,99

wmf.com



DE'LONGHI Größte Crossmedia Werbekampagne in der Firmenhistorie

Milchschaum ist die Seele vieler Kaffeegetränke. Perfekter Milchschaum ist aber auch eine Wissenschaft. Das ist das Thema der kanalübergreifenden großen Werbekampagne von De'Longhi. Der TV-Spot zeigt einen Blick in das geheime „Kaffee-Labor" des Kaffeeexperten, in dem Ingenieure den perfekten Kaffeegenuss erforschen. Die crossmedial entlang der Customer Journey konzipierte Kampagne besteht aus TV-Spots, Online-Videos und Social Media Inhalten. Dadurch werden circa eine Milliarde Bruttokontakte erreicht, allein etwa 500 Millionen in der achtwöchigen TV-Ausstrahlung. Der 25-sekündige Spot im TV wird auf reichweitenstarken Sendern wie ARD, ZDF, RTL, Sat.1, VOX, Sport1 und Sky zur Prime Time ausgestrahlt.

YouTube und Social Media

Als digitale Verlängerung de TV-Aktion werden weitere Online-Videos zum Beispiel auf YouTube ausgespielt, die die Geschichte konsequent weitererzählen und jeweils einen anderen Aspekt des „perfekten" Milchschaums beleuchten. Entsprechendes Content Marketing in den sozialen Netzwerken komplettiert das Kampagnenkonzept. Zusätzlich unterstützen umfangreiche Point-of-Sale-Maßnahmen im stationären Handel, darunter eine Endkunden-Promotion mit 30-Tage-Geld-zurück-Garantie für De'Longhi Kaffeevollautomaten mit LatteCrema System, den Marketing-Mix.

„Mit unserer neuen crossmedialen Werbekampagne geben wir den Startschuss für einen innovativen Kommunikationsansatz. Im Mittelpunkt der humoristischen Spots stehen dabei unser ausgezeichnetes LatteCrema Milchschaumsystem und das Geheimnis hinter der Komposition des cremig-feinporigen De'Longhi ‚Traumschaums'. Nicht umsonst wurden unsere Kaffeevollautomaten von Stiftung Warentest bereits das zweite Jahr in Folge für den besten Milchschaum im Test gelobt", so **Markus Schwichtenberg**.

René Némorin: „Unsere Kampagne soll den Kunden unterhaltsam ansprechen."

Markus Schwichtenberger: „Im Mittelpunkt der Kampagne steht der De'Longhi Traumschaum."

Das System perfekter Kaffee-Genuss – natürlich geht es bei De'Longhi nicht nur um den idealen Milchschaum, noch mehr im Vordergrund steht der absolut beste Kaffeegenuss. Am Beispiel der Maestosa zeigt sich die Vielseitigkeit der De'Longhi Kaffee-Vollautomaten.

„Unsere interne Marktforschung zeigt, dass der Cappuccino noch vor dem Latte Macchiato das Lieblings-Milchkaffeegetränk der Deutschen ist. In der klassischen Heißgetränkezeit im Winter ist für uns als Kaffeevollautomaten-Marktführer somit Hochsaison. Unser Ziel ist es daher, mit der neuen Werbekampagne die Konsumenten in ihrem Kaufentscheidungsprozess frühzeitig anzusprechen, zu inspirieren – und natürlich auch gut zu unterhalten", sagt **René Némorin**, Marketing Director De'Longhi Deutschland GmbH, der für die Kampagne in Deutschland verantwortlich zeichnet.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

JURA E8 – der umsatzstärkste Vollautomat im JURA-Programm. Jetzt mit bedienfreundlichem Touchscreen. Ein Modell, mit dem der Fachhandel bestens gerüstet ist. Ausgezeichnet mit dem red dot award und mehrmaligem „Sehr Gut" verschiedener Test- und Verbrauchermagazine.

JURA GIGA 6 – die Profi-Maschine für zu Hause. Zwei Pumpen, zwei Thermoblöcke und auch zwei Mahlwerke. So können zwei verschiedene Kaffeesorten gleichzeitig verwendet werden. Sie können sogar im Verhältnis zu 50 und 75 Prozent gemischt werden. Und das für 28 verschiedene Kaffee- und Milch-Spezialitäten.

JURA GIGA X3 – die Profimaschine schafft bis zu 150 Tassen unterschiedlichster Kaffee- und Milchgetränke pro Tag. Auch gleichzeitig zwei Cappuccini oder zwei Latte macchiato. Insgesamt 32 Spezialitäten können individuell programmiert werden.

JURA TOP IM EMPFEHLUNGSRANKING

Handelsblatt vergibt Qualitätssiegel „Aufsteiger des Jahres"

Im Marketing geht nichts über eine private Kaufempfehlung, weiß das Handelsblatt – und zeigt im Rahmen einer Studie, welche Marken zwischen 2018 und 2019 am stärksten zulegen konnten. In der Kategorie „Klein- und Großelektro" positionierte sich JURA unangefochten an der Spitze. Das heißt: Keine andere Marke wurde hier öfter an andere Verbraucher weiterempfohlen. Ein Erfolg, der nicht mit Werbebudgets zu bezahlen ist, denn die direkte Empfehlung ist wohl die Marketingform mit dem höchsten Authentizitätsgrad. **Felix Leiendecker**, Team-Manager Data Products beim Meinungsforschungsinstitut YouGov, bringt es auf den Punkt: „Sie können Millionen in Kampagnen stecken und die ganze Stadt plakatieren – keine Werbung ist so gut wie eine Empfehlung vom besten Kumpel oder von der Familie."

Automat mit zwei Herzen

Die GIGA 6 ist eine echte Profi-Maschine für zu Hause. Sie bietet die Technik und die Möglichkeiten, die in der anspruchsvollen Gastronomie geschätzt werden und in den exklusivsten Restaurants und Kaffee-Bars zu finden sind. Dass in einem Vollautomaten der Profi-Spitzenklasse nur Top-Technik zum Einsatz kommt, versteht sich von selbst. So verfügt die JURA GIGA 6 nicht nur über zwei Pumpen und zwei Thermoblöcke, sondern auch über zwei elektrisch verstellbare, ultraharte Keramikscheiben-Mahlwerke.

Insgesamt 28 individuell programmierbare Spezialitäten hält die JURA GIGA 6 bereit. Neu ist die Zubereitung authentischer Cortados auf Knopfdruck. Diese spanische Spezialität aus aromatischem Espresso und feinporigem Milchschaum lässt sich vom Kaffeegenießer ganz nach seinem Gusto kreieren – mit genauso viel Espresso- und Milchschaumanteil, wie er es möchte.

Natürlich verfügt die JURA GIGA 6 auch über die One-Touch-Lungo-Funktion. Sie sorgt für besonders bekömmliche lange Spezialitäten, indem sie dem extrahierten Kaffee zusätzlich heißes Wasser zufügt – genauso wie Profi-Baristas ihre Kreationen perfektionieren. UVP 3.499 Euro.

JURA E6 mehrfach ausgezeichnet

Nicht weniger als elf verschiedene Spezialitäten auf Knopfdruck bietet sie in ihrer aktuellen Variante. Der Puls-Extraktionsprozess P.E.P. für kurze Spezialitäten, das AromaG3-Mahlwerk sowie CLARIS Smart in Verbindung mit dem Intelligent Water System I.W.S. gehören ebenso selbstverständlich zur Ausstattung der Vollautomaten wie die Feinschaumdüse für besonders feinporigen, edlen Milchschaum – perfekt für unwiderstehliche Trendspezialitäten. Als erstes jedoch fällt das smarte Design ins Auge: klare Linien mit frontal angeordnetem, sehr bedienfreundliche 2,8-Zoll-TFT-Farbdisplay und durchdachte Details wie die neue Tassenplattform und ein von vorne befüllbarer Wassertank. Zusätzlich zur bisherigen Farbausführung in edlem Platin besticht die E6 nun auch in elegantem Piano White, das Stil und Diskretion perfekt vereint.

Horst Nikolaus, Jura-Geschäftsführer, zur IFA: „Wir haben aufgrund der Erfahrungen aus den vergangenen Jahren bereits mit guten Gesprächen und bester Stimmung gerechnet – auch in diesem Jahr wurden unsere Erwartungen erfüllt."

JURA GIGA X3

Die neue GIGA X3 schafft bis zu 150 Kaffeespezialitäten pro Tag mit links. JURA Gastro hat dem Modell ein komplett neues Innenleben verpasst, was die GIGA X3 zu einem Hightech- Vollautomaten aufrüstet, der ideal in Großraumbüros passt. Doch er macht eine ebenso gute Figur im Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich sowie in Selbstbedienungszonen. Dank eines großen Wassertanks ist er flexibel einsetzbar, als Festwasserlösung – GIGA X3c – bringt er auch stationär Höchstleistungen. „Mit der neuen GIGA X3 erobern wir die Oberklasse der Profi-Vollautomaten", so **Frank Göring**, Geschäftsführer der JURA Gastro Vertriebs-GmbH.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

coffeeSelect Display – Kaffee-Spezialitäten mit einen Touch. Natürlich können Stärke und Menge programmiert werden. Bei der EQ.500 classic auch über das Smartphone, mit dem die Zubereitung individuell eingestellt wird.

SIEMENS EQ.500
Kaffee mit Genussgarantie

Mit seinem intuitiven, farbigen coffeeSelect Display macht der EQ.500 Kaffeezubereitung spielend leicht: Alle verfügbaren Optionen können bequem per Berührung ausgewählt werden. Und wenn Besuch da ist, bietet die oneTouch DoubleCup-Funktion Gastfreundschaft auf Knopfdruck: Ob starker Espresso, cremiger Cappuccino oder Flat White – per Knopfdruck bereitet der EQ.500 gleich zwei Tassen der gewählten Kaffeespezialität auf einmal zu. Ganz egal, wieviel Kaffee man zubereitet: Um die anschließende Reinigung des Geräts muss man sich nicht den Kopf zerbrechen. So optimiert der EQ.500 die tägliche Handhabe, indem eine einfache Entnahme und Reinigung derjenigen Bauteile sichergestellt wird, die täglich mit heißer Milch, Dampf oder Kaffeeresten in Berührung kommen.

autoMILK Clean Funktion

Neben der Kaffeezubereitung stand bei der Entwicklung des EQ.500 auch die wichtigste Begleitung des Heißgetränks im Fokus: Die Zubereitung des perfekten Milchschaums wird jetzt einfacher und gelingt besser denn je. Ob integrierter Milchbehälter oder separater Milchschäumer – ausgestattet mit autoMilk Clean Funktion, sorgt die vollautomatische Dampfreinigung nach jedem Getränk für eine optimale Hygiene und beugt der Bildung von Milchrückständen vor. Aber auch die Qualität des Milchschaums wurde weiter optimiert – für den perfekten, ganz und gar stressfreien Cappuccino- oder Latte-Genuss. Das iAroma System garantiert zudem durch optimale Zubereitung die bestmögliche Kaffee-Qualität mit perfektem Geschmack. Wie sämtliche von Siemens hergestellten und in Deutschland entwickelten Haushaltsgeräte, setzt auch der EQ.500 auf hochwertige, langlebige und auf die individuellen Bedürfnisse angepasste Qualität.

iAroma System

Kaffee ist ein sensibles Produkt. Neben der Vielzahl von Kaffeesorten hat auch die Wasserqualität und besonders die Wasserhärte einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Das intelligente Siemens iAroma System sorgt immer für besten Kaffeegenuss.

Zweimal Cappuccino bitte – war dieses Lieblingsgetränk bisher nur solo möglich, bereitet die Double-Cup-Funktion der EQ.500 die Getränke auch im Doppelpack.

Edles Design, smarte Technologie

Nicht zuletzt fügt sich das jüngste Mitglied der EQ.Serie harmonisch in deren Design ein und passt somit auch ästhetisch perfekt in jede moderne Küche. Das Modell TP507DX4 lässt sich sogar ganz einfach via Home Connect App über das Smartphone oder Tablet steuern. So lassen sich in der Coffee Playlist mehrere Getränkewünsche mit individuellen Geschmackspräferenzen wie die Kaffeestärke, Temperatur und Kaffeemenge pro Tasse präzise definieren und direkt an das Gerät senden. UVP EQ.500 classic in Edelstahl/Schwarz mit Home Connect 1.349 Euro, EQ.500 integral in Edelstahl und Klavierlack 1.399 Euro.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

WMF KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Klassisch oder italienisch

Im Kaffeeland Deutschland gibt es zwei Lager. Die einen schwören auf den klassischen Filterkaffee, die anderen stehen eher auf die italienische Zubereitung mit einer traditionellen Siebträgermaschine. WMF bietet beides.

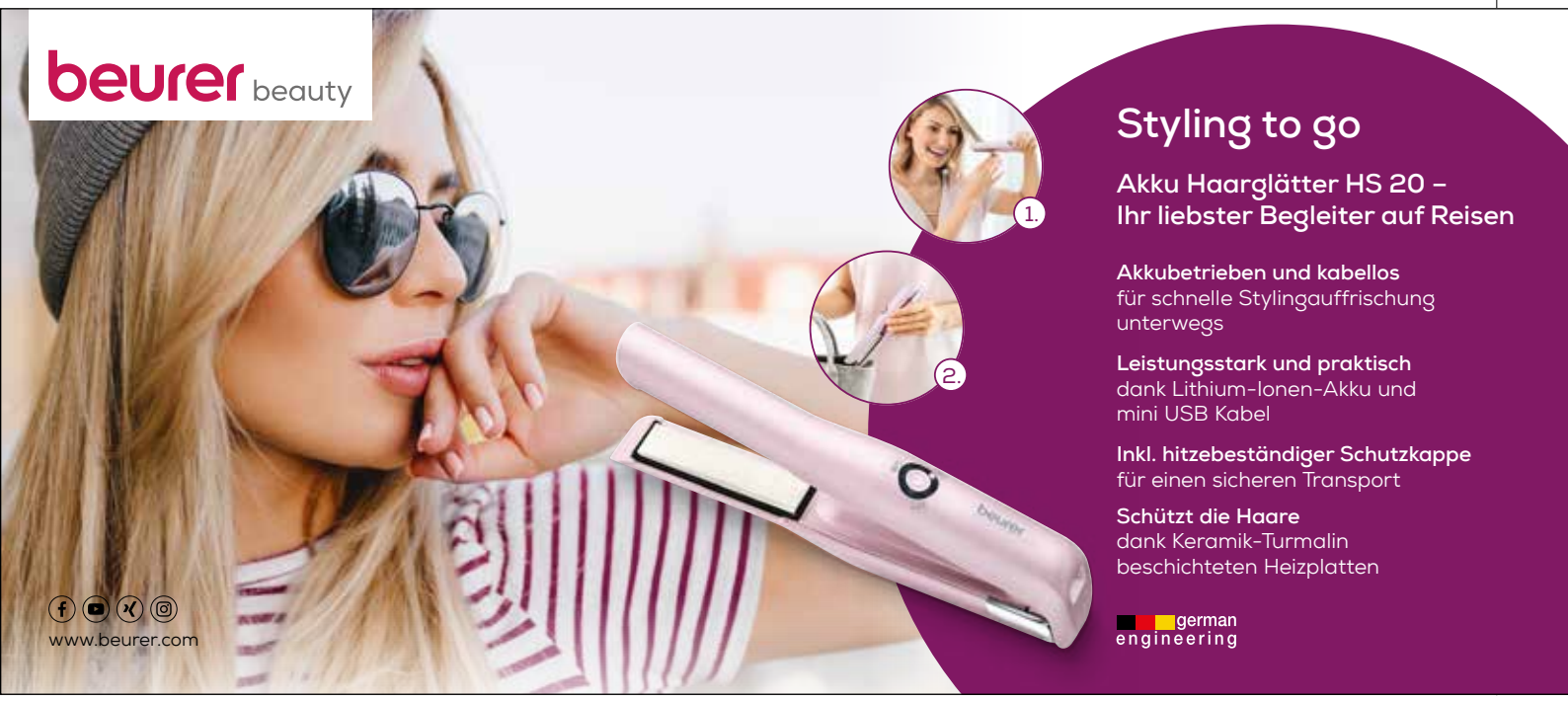
Mit der Lumero Espressomaschine kann man sich wie ein Barista fühlen. Als traditionelle Pumpen-Espressomaschine konzipiert, verfügt sie über einen Druck von 15 Bar, ein integriertes, manuelles Dampfsystem für cremigen Milchschaum, heiße Milch oder heißes Wasser sowie ein Thermoblock-Wärmesystem für die optimale Zubereitungs-Temperatur. Ebenso hochwertig wie die Ausstattung ist das Design: WMF-typisches Cromargan matt und edle LED-Beleuchtung durch WMF Ambient Light sorgen morgens, mittags oder abends für pure Eleganz. UVP 219,99 Euro.

Die Lumero Filterkaffeemaschine besteht im WMF-Stil aus hochwertigem mattem Cromargan. Sie verfügt über ein Touch-Bedienfeld. Für weiteren Bedienkomfort sorgen der abnehmbare Wassertank aus BPA-freiem, getöntem Tritan mit gut sichtbarer Wasserstandsanzeige sowie der Schwenkfilter mit seinem herausnehmbaren Filtereinsatz (Größe 1x4) und wichtigen Funktionen wie Tropfstopp und Überlaufsicherung. UVP 94,99 Euro, mit Thermokanne 119,99 Euro.

Auch in der Kaffeewelt besticht das edle WMF-Design in mattem Cromargan. Italienischer Espresso, deutscher Filterkaffee und Milchschaum nach eigenem Gusto lassen Kaffee zum Geschmacks-erlebnis werden.

Zwei Kaffeewelten – die Siebträgermaschine (l.) bereitet Espresso ebenso perfekt wie im italienischen Café. Für den in Deutschland so beliebten Filterkaffee sorgt die Lumero Filterkaffeemaschine (r.), die auch in einer Version mit Thermokanne geliefert wird...

Milchschaum – mit dem WMF Lumero Milchaufschäumer eine Sache von Minuten. Mit vier Programmen kann die Dichte des Schaums gewählt werden.



PANASONIC CROUSTINA
Brot und Brötchen wie frisch vom Bäcker

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL
Panasonic SD-ZP2000WXE
SEHR GUT 93,1 %
Brotbackautomat im Einzeltest www.etm-testmagazin.de Heft 12/2018

Brotbackautomat Panasonic "Croustina" SD-ZD2010
TECHNIK ZU HAUSE.de Ausgabe 10/2018
Testergebnis
sehr gut (1,0)
Oberklasse

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,0
gut
Panasonic SD-ZB2522
Hervorragende Krume und bestes Bedienkonzept
Im Test: Brotbackautomaten Ausgabe 4/2017 · www.hausgartentest.de

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL
Panasonic SD-ZB2512
SEHR GUT 92,4 %
Brotbackautomat im Onlinetest www.etm-testmagazin.de 09/2015

Croustina von Panasonic ist der erste Brotbackautomat, der Brote mit einer appetitlich knusprigen Kruste und einer saftigen Krume backen kann. Durch das Zusammenwirken speziell von Panasonic entwickelter Technologien backt Croustina erstmals Krustenbrote auf dem handwerklichen Niveau eines traditionellen Bäckers. Kneten, Gehen, Backen – jede Stufe bei der Herstellung eines Brotes wurde von Panasonic optimiert. So gewährleistet die neu entwickelte Kombination aus Knethaken und Wangen im Backbehälter eine sorgfältige Verarbeitung des Brotteigs. Der Teig wird im Backbehälter abwechselnd gedehnt und gehalten. Es entsteht ein fester Teig von feinporiger Konsistenz, der mit bloßen Händen nur sehr aufwändig herzustellen wäre. Zwei Temperatursensoren überprüfen sowohl die Innentemperatur des Brotbackautomaten als auch die Raumtemperatur, um das Gehen des Teigs zeitlich zu steuern. So gelingen konstante und verlässliche Backergebnisse unabhängig von der Umgebungstemperatur.

Wie im Backofen

Der Backvorgang profitiert von der optimierten Heizstruktur im Inneren, die einen traditionellen Backofen nachahmt. Ein innovativer, hitzereflektierender Innendeckel und ein zentrales Heizelement, das den Backbehälter auf halber Höhe umfasst, arbeiten wie ein Ofen zusammen, um die Hitze gleichförmig auf der Oberseite des Brotes zu verteilen und eine gleichmäßig knusprige und gebräunte Kruste zu erzielen. Auch die ovale Form des kratzfesten Backbehälters bleibt der Tradition verpflichtet. So bietet Croustina Brote in klassischer Form mit perfekt krosser Kruste.

Eine weitere Funktion der Croustina ist die Teigbereitung. Ob für Pizza oder auch für Nudeln. Einfach die Zutaten einfüllen, die Zubereitung erfolgt völlig automatisch, und dann kann der fertige Teig weiterverarbeitet werden. Eine weitere Funktion ist das problemlose kochen von Marmelade mithilfe von zwei Mamerladefunktionen.

Knusprige Kruste – herzhaft knusprig oder herrlich weich? Für den Croustina nur eine Frage der Einstellung. Brot, Brötchen und Kuchen ganz nach Wunsch.

Hobbybäcker können mit dem Brotbackautomaten Croustina von Panasonic ihrem Wunsch nach selbst gebackenem Brot zu Hause nachgehen. Ob französisches Weißbrot, glutenfreies Brot oder knackiges Kürbisbrot – dank unzähliger Kombinationsmöglichkeiten sind der kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ganz nach Lust und Laune können verschiedene Mehlsorten, Kräuter, Körner und Nüsse variiert werden.

Basierend auf 30 Jahren Erfahrung verbessert Panasonic seine Brotbackautomaten kontinuierlich und hat schon frühzeitig die Bedürfnisse von Allergikern in die Konzeption der Programme aufgenommen. Zwei der 18 Auto-Programme des Croustina eignen sich zum Zubereiten von glutenfreiem Brot und Kuchen. Außerdem stellt Croustina ganz einfach Pizzateig her und übernimmt die Herstellung von leckerer Marmelade.

Mit seinem schlichten und platzsparenden Design passt der neue Brotbackautomat optimal in jede Küche. Croustina ist in mattiertem Schwarz (SD-ZD2010) oder mattiertem Weiß (SD-ZP2000) für 299 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

KRUPS PREP&COOK XL

Wenig Aufwand, und gut essen

In wenigen Wochen ist schon Weihnachten, und die Feiertage sind oft verbunden mit großen Familienessen. Doch auch dann muss kein Chaos in der Küche herrschen. Der Krups Pre&Cook XL kann bis zu zehn hungrige Gäste mit einem optimalen Mahl beglücken.

Mit sechs optimal abgestimmten Zubehörteilen vereint die Prep&Cook XL zahlreiche Küchengeräte in einem: Sie zerkleinert, rührt und mixt, schlägt fein oder schaumig auf und emulgiert, sie mahlt und knetet, erhitzt, gart schonend in Dampf und kocht. Mithilfe des neuen flachen Bodenaufsatzes kann der Tausendsassa von Krups jetzt auch anbraten und karamellisieren. Die Maschine ist mit 12 Geschwindigkeitsstufen sowie einer Pulse- und Turbofunktion ausgestattet und erreicht Temperaturen zwischen 30°C und 150°C.

Dank der zwölf automatischen Koch- und Unterprogramme gelingen alle Gerichte garantiert. Auch Kochanfängern macht die Prep&Cook XL es leicht. Einfach den passenden Aufsatz auswählen, Zutaten einfüllen und das entsprechende Kochprogramm einstellen, fertig. Wer lieber kreativ ist und ausprobieren möchte, kann in den manuellen Modus wechseln und Temperatur, Geschwindigkeit und Zubereitungszeit selbst auswählen. Die Inspiration dafür liefert das umfangreiche Rezeptbuch mit rund 300 Rezepten für eine abwechslungsreiche Küche. Noch mehr Ideen für die tägliche Frage „Was koche ich heute?“ gibt es in der kostenlosen Prep&Cook App fürs Tablet oder Smartphone. Dort erhält man praktische Schritt-für-Schritt-Anleitungen, kann Einkaufslisten erstellen und nach und nach ein digitales Kochbuch mit den persönlichen Lieblingsrezepten anlegen.

Ob altbewährte Rezepte für den Feierabend, gesunde Smoothies und Shakes oder der neueste Foodtrend – die Krups Prep&Cook XL hat immer das passende Zubehör. Das Universalmesser zerkleinert Gemüse, Kräuter, Fleisch oder Fisch und mixt Suppen oder Fruchtkompotte. Der Schlag- und Rührraufsatz eignet sich zum Aufschlagen von Eiern, Sahne oder selbstgemachter Mayonnaise sowie für luftig-schaumige Zubereitungen. Zum langsamen und sorgfältigen Vermischen von Zutaten oder zum Umrühren während des Kochens verwendet man den Misch- bzw. Rührraufsatz, und zum Kneten von Teig oder zum Mahlen und Mixen von harten Zutaten wie Nüssen, Schokolade oder Eiswürfeln ist das Knet- und Mahlmesser optimal. Sollen Gemüse, Fisch und Fleisch besonders schonend und fettarm gegart werden, ist der Dampfgareinsatz aus Edelstahl die richtige Wahl.

Noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten bietet der flache XL-Boden Aufsatz für den Topf in Kombination mit einer Kochtemperatur von bis zu 150°C und der neuen Funktion „Kochen ohne Deckel“. Der Aufsatz sorgt für eine plane Fläche, auf der sich beispielsweise Zwiebeln, Fischfilets oder auch größere Fleischstücke scharf anbraten lassen. Auch das Karamellisieren von Zutaten für leckere Desserts ist so im Handumdrehen erledigt. Mit dem ebenfalls im Lieferumfang enthaltenen Multizerkleinerer Shred&Slice lassen sich Lebensmittel ganz einfach direkt im Garbehälter raspeln oder schneiden und anschließend weiterverarbeiten.

Alle Zubehörteile sind wie der Behälter und die Abdeckung aus Glas spülmaschinengeeignet. Nach dem Kochen werden sie platzsparend in einer kompakten Aufbewahrungsbox verstaut.

Krups Prep&Cook XL inkl. Schnitzelwerk HP50A815 899,99 Euro, Krups i Prep&Cook XL HP60A115 999,99 Euro.

Krups Markenbotschafter Steffen Henssler ist vom Prep&Cook absolut überzeugt. „Das ist Funktionsvielfalt auf höchstem Niveau.“ Auf der IFA am Messestand von Krups hatte Henssler den Besuchern gezeigt, was Prep&Cook alles kann.

Vielfalt – statt einer Vielzahl einzelner Geräte übernimmt Prep&Cook das komplette Menü von der Vorspeise bis zum Nachtisch.

Web-Kochbuch – die große Gemeinde der Prep&Cook-Freunde kann auf ein ständig wachsendes Kochbuch im Web zugreifen und das Rezept auf den Kocher laden.

Umfangreiches Zubehör – mit einem speziellen Einsatz ist auch Dampfgaren möglich. Shred&Slice übernimmt Raspeln und Schneiden.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

Beurer unter den Top 3

Innovativer Mittelständler

Bereits zum sechsten Mal in Folge hat die Beratung Munich Strategy im Auftrag der WirtschaftsWoche die Innovationskraft von 3.500 mittelständischen Unternehmen analysiert. Die Beurer GmbH wurde mit einem Innovationsscore von 224 Punkten auf Platz 3 gewählt. Dieser ergibt sich zu einem Drittel aus der Umsatz- und Gewinnentwicklung und zu zwei Drittel aus der Innovationskraft des Mittelständlers. Um aus den insgesamt 3.500 Unternehmen die 100 innovativsten mittelständischen Unternehmen herauszufinden, wurden zudem Jahresabschlüsse und Präsentation ausgewertet und Geschäftsführer, Kunden und Konkurrenten befragt. Die Innovationskraft ergibt sich unter anderem aus der Anzahl und der Art der Neuheiten, die das Unternehmen auf den Markt bringt, und daraus, wie hoch die Ausgaben für Forschung und Entwicklung sind. Außerdem zählt dazu, für wie innovativ das Unternehmen vom Wettbewerb gehalten wird. Beurer lag mit nur drei Punkten im Innovationsscore hinter dem Erstplatzierten.

Beurer Servicechampion

Kunden wurden befragt

DIE WELT, die Goethe-Universität Frankfurt am Main und die ServiceValue GmbH ernennen den Ulmer Gesundheitsspezialisten Beurer zum „Service-Champion 2019" im Bereich Elektrogeräte für Gesundheit. Per Kundenbefragung wurden in Deutschlands größtem Service-Ranking die Branchensieger ermittelt. Beurer erhielt einen Service Experience Score (SES) von 69,2 Prozent. Dabei wurden die unmittelbaren Wettbewerber verglichen.

Beurer Fachhandelspartner

Verlässlich zum fünften Mal

Bereits zum fünften Mal in Folge wählten die Leser von „markt intern", Europas größter Verlagsgruppe für Brancheninformationsdienste, den Ulmer Gesundheitsspezialisten zum Sieger des diesjährigen Leistungsspiegels. Im Rahmen der IFA übergab René Efler, mi-Chefredakteur, die offizielle Urkunde an Beurer Geschäftsführer Georg Walkenbach, Sebastian Kebbe, Director Marketing & Sales Europe, Marketingleiterin Kerstin Glanzer und Vertriebsleiter Fachhandel Markus Bisping.

„Wir freuen uns besonders, dass wir unsere Fachhändler auch in unserem Jubiläumsjahr wieder überzeugen konnten", sagte Sebastian Kebbe, Director Marketing & Sales Europe bei Beurer.

BEURER maremed Meeresklima in den eignen vier Wänden

Gesundes Raumklima, besonders auch für Asthmatiker und Allergiker. Aber auch für das allgemeine Wohlbefinden besonders in der trockenen Heizungsluft während der Wintertage.

Im Winter ist es nicht nur kälter, sondern auch trockener. Besonders in beheizten Wohnungen. Die Haut trocknet aus, die Nase und Augen werden trocken. Die Heizung sorgt zwar für Wärme, aber so ein wirkliches Wohlfühlklima ist etwas anderes. Und genau dieses Andere will Beurer mit maremed in die Wohnung bringen.

Meeresklima zu Hause

maremed ist ein Klimaggerät, das die gesunde Meeresluft nach Hause bringen soll. Das Meeresklimagerät reinigt, mineralisiert, entkeimt, ionisiert und befeuchtet die Raumluft. Durch die Zugabe eines exklusiv für Beurer hergestellten Spezial-Meersalz natürlicher Herkunft und mit mehr als 65 Spurenelementen wird mit einem patentierten Prinzip die Biodynamik der Meeresküste simuliert.

Meersalzlösung: Das maremed Spezial-Meersalz wird mit Leitungswasser zu einer Meersalzlösung verbunden.

Luftreinigung: Der Lüfter saugt die Raumluft an. Ein Vorfilter entfernt Schmutzpartikel, Pollen, Fein-/Hausstaub und Tierhaare aus der Luft.

Mineralisierung: Das mit dem Spezialsalz angereicherte Wasser zirkuliert permanent mithilfe des Lüfters und bewirkt eine Mineralisierung der Luft nach Vorbild der Natur.

Entkeimung: Durch den Einsatz der UVC-Lampe werden 99 % der Bakterien, Viren und Mikroorganismen aus dem Luftaerosol beseitigt.

Luftionisation und -befeuchtung: Ein Ionisationskamm sorgt für zusätzliche Reinigung und Frische, bevor die Luft wieder an die Umgebung abgegeben wird.

Die salzhaltige Luft, die durch das Meeresklimagerät entsteht, befeuchtet die Atemwege und unterstützt bei asthmatischen Beschwerden. Die Atemintensität wird verbessert und dadurch auch das allgemeine Wohlbefinden. Mit maremed werden die Atemwege befreit und ein erholsamer Schlaf wird gefördert. Zur Befeuchtung stehen drei Stufen zur Verfügung, das digitale Touchdisplay mit Timer Anzeige sorgt für eine einfache Bedienung. Durch den Nachtmodus, der einen flüsterleisen Betrieb garantiert, kann das Meeresklimagerät selbst im Schlaf betrieben werden. Das Produkt verfügt über einen 6-Liter-Wassertank und eignet sich für Raumgrößen bis zu 50 m². Die Luftbefeuchtung erfolgt ohne Dunstbildung oder Salzablagerungen in den eigenen vier Wänden, der Einsatz ist somit in allen Räumen bis zu einer Größe von 50 m² möglich.

Das Gerät ist mit seinen Maßen von 31 x 39 x 34 cm recht kompakt und wird mit zwei Vorfiltern, einem Wasserfilter und einer Flasche Meersalz (625 Gramm) zu einem UVP von 349,99 Euro geliefert.

www.beurer.com

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de

PANASONIC
5-Klingen-Rasierer ES-LV97 und ES-LV67

Panasonic präsentiert zwei Neuzugänge im Line-up der Premium-Rasierer. Die beiden Spitzenmodelle mit dem schnell ansprechenden Panasonic Bartdichte-Sensor bringen jeden Bart in Form und rasieren dabei sanft und gründlich. Die Panasonic Sensoren tasten die Bartdichte 220 mal pro Sekunde ab und passen die Motorenstärke entsprechend an. So optimiert das System das Rasurerlebnis ohne Kompromisse in puncto Hautschonung.

Die einzigartige 5-Klingen-Technologie hilft, den Druck, der auf die Haut wirkt, gleichmäßig zu verteilen und um bis zu 35% zu reduzieren. Die Innenklingen schneiden dickeres Barthaar automatisch gesteuert ebenso effektiv wie effizient. Bei Arealen mit dünnerem Barthaar schalten sie auf weniger Kraft um und verhindern so Irritationen.

Das Multi-Flex 16D-Scherkopf-System bewegt sich unabhängig in 16 Richtungen; es liegt so immer exakt an der Haut auf und folgt ideal jeder Gesichtskontur. Perfekt rasiert mit weniger Zügen nun auch an Oberlippe, Kinn sowie Hals selbst bei haarigsten Bedingungen.

Der stärkste Magnet der Welt – ein Neodym Magnet – treibt kraftvoll das 5-Klingensystem an, das mit so viel Power bis zu 70.000 Schneidebewegungen pro Minute schafft – ohne unangenehmes Ziepen selbst bei dicken Bärten. Auch bei niedrigem Ladestand liefern der ES-LV97 und ES-LV67 so eine gleichmäßige Schnittleistung ab und garantieren ein tadelloses Ergebnis bei jeder Rasur.

UVP ES-LV97 229 Euro, ES-LV67 159 Euro.

Sauber laden – auf Knopfdruck werden Haare und Hautreste entfernt.

PANASONIC
Rasier-, Bart- und Haarschneider

Panasonic präsentiert einen Neueinsteiger und zwei starke Nachfolger für beliebte Bestseller im Grooming-Line-up – den Nass/Trocken-Rasierer ES-RW33, den Nass/Trocken-Bartschneider ER-GB43 und den Haarschneider ER-GC53.

Der Panasonic Nass/Trocken-Rasierer ES-RW33 sorgt dank seiner feinstpolierten 30° Klingen für ein glattes Rasurergebnis. Durch den in 8 Richtungen flexiblen Scherkopf passt er sich den Gesichtskonturen ideal an und macht das Rasieren unkompliziert und schnell. Mit Hilfe des praktischen, ausklappbaren Langhaarschneiders können auch lange und dicke Haare problemlos gekürzt werden.

Mit dem Panasonic ER-GB43 ist perfektes Bartstyling ganz einfach. Durch die 45° scharfen Klingen werden selbst feste Barthaare problemlos gekürzt. Dank der 19 Längeneinstellungen von 1-10mm (0,5mm ohne Kammaufsatz) sind dem individuellen Bartstyling keine Grenzen gesetzt.

Der neue Panasonic Haarschneider ER-GC53 sorgt dank seines ergonomischen Designs für den perfekten Griff und eine präzise Schnittführung. Somit wird auch das Schneiden der Haare an schwer zugänglichen Stellen erleichtert. Der leistungsstarke Akku gewährleistet eine komfortable Betriebsdauer von 40 Minuten. Mit 19 unterschiedlichen Längeneinstellungen, in 0,5mm-Schritten, ist der ER-GC53 für vielseitige Styles anwendbar. UVP ES-RW33 39 Euro, ER-GB43 49 Euro, ER-GC53 39 Euro.

Bitte abspülen – einfach unter fließendem Wasser reinigen. Rechts der ES-RW33 mit seinem in 8 Richtungen flexiblen Schrerkopf.

CEplus-Infos im interaktiven CE-ePaper auf www.hometec-ce.de