

## PERSONALMELDUNG

### NEU: Induktion 3.0 - prämiertes Induktionskochfeld von Amica

**Mit den neuen autarken Induktionskochfeldern „Induktion 3.0“ von Amica wird Kochen zum besonderen Erlebnis: Dank erstklassiger Ausstattung, intuitiver Bedienung und sehr leisem Betrieb.**

Die neuen Induktionskochfelder sind nur 44 mm hoch und finden in jeder Küche und in den schwierigsten Einbauverhältnissen, also auch in besonders dünnen Arbeitsplatten, Platz. Sie verfügen über eine sensor kontrollierte Leistungssteuerung, die vier voreingestellte Garprogramme, 14 starke Leistungsstufen und Boost-Funktion äußerst präzise reguliert. Dabei arbeiten sie angenehm leise und erleichtern dank intuitiver Bedienung das Kocherlebnis. Als Top-Modell von Induktion 3.0 überzeugt das KMI 772 680 C durch eine Fülle an innovativen technischen Feinheiten.

#### **Kein Umrühren, kein Anbrennen, kein Überkochen!**

Es gibt unendliche Vorlieben beim Kochen, aber über ein bisschen Hilfe freut sich jeder, ob Hobbykoch oder Gourmet. Das Induktionskochfeld KMI 772 680 C von Amica bietet die passende Unterstützung für jeden Bedarf: Vier wählbare Temperatur-Garprogramme halten nämlich exakt die eingestellte Gradzahl und erleichtern somit die Zubereitung verschiedener Gerichte. 40 Grad zum Warmhalten oder Schmelzen, 70 Grad zum Warmhalten oder in Milch Garziehen, ohne dass sie überkocht, und für Soßen oder Eintöpfe, 90 Grad zum in Wasser Garziehen und Kochen, sowie 200 Grad zum Braten und Frittieren. Sensoren sorgen für eine sichtbar kontinuierliche Leistungsabgabe und halten die Temperatur auch während des Kochens. Auf dem großen Paneel mit klarer Symbolik können alle voreingestellten Funktionen direkt angewählt werden, und auch Feineinstellungen für den individuellen Touch lassen sich intuitiv per Slider über 14 leistungsstarke Stufen plus Power-Stufe für jede Kochzone vornehmen. Die Einstellungen „dazwischen“ verschaffen den Garvorteil. Wenn es ganz schnell gehen soll, nur eben die Boost-Funktion betätigen. Dann kochen 400 ml Wasser, danke 3,7 kW Leistung, in nur 69 Sekunden.

#### **Gewinnerqualität: Schlankes Design und viel Power**

Mit der sehr geringen Höhe von nur 44 mm und einer gesicherten Gerätebelüftung ohne notwendige Frontbelüftung passt das Top-Modell unter den rahmenlosen Induktionskochfeldern, das KMI 772 680 C perfekt in dünne Arbeitsplatten. Das insgesamt 77 cm breite Kochfeld ist in vier Kochzonen aufgeteilt, von denen zwei automatisch per Topferkennungsfunktion eine Autobridge bilden, wenn größere Gefäße wie ovale Bräter zum Einsatz kommen. Dabei erkennt die Funktion sogar die Topfposition und die Bridgezone verfügt dann über starke 3,7 kW. Das Induktionskochfeld KMI 772 680 C wurde beim diesjährigen Plus X Award, dem weltweit größten Innovationspreis für Markenqualität, sogar zum „Besten Produkt 2023“ gekürt und gewann darüber hinaus in den Kategorien High Quality, Design, Bedienkomfort und Funktionalität.

### **Produktinformationen und -ausführungen**

**KMI 772 680 C (Top-Modell):** Autarkes Induktionskochfeld, 77 cm breit

**Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers: 769 €**

Verfügbar: ab sofort

Ein weiteres Kochfeld in 60 cm Breite mit gleicher Ausstattung, drei weitere mit abnehmender Ausstattung in 60 cm Breite / Alle verfügbar: ab sofort

**KMI 776 660 F 799 €**

**KMI 776 660 C 769 €**

**KMI 772 660 C 659 €**

**KMI 774 660 C 589 €**

### **Über Amica**

Das polnische Unternehmen Amica S. A. ist in seiner Heimat der größte Hersteller von Elektrogroßgeräten und gleichzeitig Marktführer. Die Gruppe blickt auf mehr als 70 Jahre Kompetenz und Erfahrung zurück. Drei Viertel seines Umsatzes tätigt das Unternehmen außerhalb Polens; den deutschen Markt betreut die Vertriebsgesellschaft Amica International GmbH im münsterländischen Ascheberg mit mehr als 100 Mitarbeiter\*innen.

Insgesamt hat Amica rund 3.100 Beschäftigte und ist weltweit auf mehr als 50 Märkten aktiv. Hauptabsatzmärkte sind Deutschland, Österreich, Russland, viele osteuropäische Länder, Skandinavien, Großbritannien, Frankreich und Spanien. Neben der Hauptmarke Amica gehören die vier Tochtermarken GRAM, Hansa, CDA und FAGOR zur Gruppe. Die Marke Amica ist Vollsortimenter für den Fachhandel und steht für innovative, energieeffiziente Technik und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Zahlreiche Auszeichnungen für Produktqualität, Design und höchste Kundenzufriedenheit bei Einbaugeräten bestätigen den Anspruch der Marke.

Pressekontakt:

**becker döring communication**

Henrike Döring

Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach

Fon +49 69 4305214-12

[h.doering@beckerdoering.com](mailto:h.doering@beckerdoering.com)

[www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)

Firmenkontakt:

**Amica International GmbH**

Maria Stork

Lüdinghauser Straße 52

59387 Ascheberg

[maria.stork@amica-group.de](mailto:maria.stork@amica-group.de)

[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)