



Kochen wirklich kinderleicht gemacht.

be-cook: Smarter kann man nicht kochen

„be-cook - Kocht smarter.“ Damit bringt Oranier ein wirkliches Upgrade für alle Flächeninduktionskochfelder und einen echten Mehrwert für den Verbraucher in der Küche heraus. be-cook umfasst ein intelligentes Flächeninduktionskochfeld, smartes Kochgeschirr und die Rezepte-App vom Partner Hestan Cue™, die mittels Bluetooth-Schnittstelle miteinander kommunizieren.



Mit der Schritt-für-Schritt-Erklärung kann jeder in der Küche die besten Kreationen zaubern. Egal ob alleine, zu zweit oder als Familie. Mit be-cook kann beim Kochen nichts schief gehen.

Hierfür sind die Pfannen und Töpfe mit leistungsstarken Sensoren ausgestattet, die die genaue Temperatur an die App senden. Diese berechnet - basierend auf dem aktuellen Kochzeitpunkt - die optimale Temperatur und Kochdauer und leitet diese Information an das intelligente Kochfeld weiter, das punktgenau die Temperatur einstellt. So brennt ganz bestimmt nichts mehr an und führt stets zu optimalen Koch- und Geschmackserlebnissen.

App mit über 100 Rezepten von Chef- und Sterneköchen

Ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder glutenfrei, ob Vorspeise, Hauptspeise oder Nachspeise, asiatisch oder mexikanisch - die über 100 geplanten Rezepte in der Hestan Cue-App, die ständig ergänzt werden, sind von Profiköchen kreiert. Dabei lassen sich aus dem virtuellen Kochbuch sowohl einzelne Speisen auswählen als auch individuelle Menüs zusammenstellen, die anhand von Fotos und Themenfeldern vorgestellt werden. Der gesamte Vorgang wird Schritt für Schritt mit Videos begleitet, die alle Abläufe einzeln erläutern. Und mittels einer Zeituhr erfährt der Koch, wann der nächste Schritt ansteht. So kann auch der Laie alles nach-



vollziehen und ein eigenes Gefühl für den Ablauf entwickeln.

Spielend einfach oder sogar kinderleicht? App erläutert jeden Schritt

Partner für die App und das smarte Kochgeschirr ist die amerikanische Firma Hestan Smart Cooking Inc. Das Kochen mit der App ist zugleich eine Kochschule, die den Anwender langfristig zum ambitionierten Koch macht. Grundwissen muss nicht vorhanden sein, da jeder Schritt genau erklärt wird: Angefangen von der Auswahl der Zutaten über das Kochen bis hin zum optisch ausgeklügelten Servier-vorschlag. Da kann der erfahrende Hobbykoch noch ein paar Tricks dazulernen. Und man kann seiner Kreativität sogar freien Lauf lassen, indem einzelne Kompo-

nenten aus den Gerichten über die „Mix-and-Match-Funktion“ nach Lust und Laune neu kombiniert werden. Ein Hin-und-her-Blättern gehört der Vergangenheit an - die App stellt das neue Rezept digital zusammen und bildet selbst dabei jeden Schritt aufs Neue ab.

Genussvoll essen mit Spaß am Kochen

be-cook steht für alle Flächeninduktionsfelder zur Verfügung. Vom Kochfeldabzug KFL 2094, über das 80 cm breite FLI 2088 mit 6 Kochzonen, dem 60 cm breiten FLI 2068 mit 4 Kochzonen und dem Domino FLI 2038 mit 2 Kochzonen. Die Auslieferung beginnt im Januar 2019. „Als Zielgruppe sehen wir nicht nur Hobbykoch und -köchin, die ihre Fähigkeiten und Bandbreite erweitern wollen, sondern

auch Familien, junge Paare und urbane Singles, die Spaß am Kochen haben. Diese wollen gesund, zülig und ausgewogen kochen und das am liebsten mit Hightech im schicken Design,“ so Nikolaus Fleischhacker, Geschäftsführer der Oranier Küchentechnik. „Daher bieten wir die smarte Technologie in allen gängigen Kochfeldgrößen an.“

Mit be-cook stellt der Premiumhersteller aus Hessen aufs Neue seine Innovationskraft in Design, Genuss und Vielfalt unter Beweis.

Bilder: Oranier
www.oranier.com