

## Dampende trend i køkkenet

**Dampovnen har længe været højt prioriteret i restaurationskøkkenerne på grund af det professionelle resultat og den uovertrufne smagsoplevelse, man opnår. Stadig flere husholdninger er nu begyndt at få øje på køkkenets nye kronjuvel, og Siemens er stolt af at kunne introducere to nye dampovne til dem, som kunne tænke sig at opleve en ny dimension af det at lave god mad. Vi er også stolte af at kunne fortælle, at dampovnene for nylig blev tildelt en pris i den prestigefulde internationale designkonkurrence Reddot Design Awards.**

Tendensen går i retning af, at vi gerne laver gourmet mad i weekenderne, men på ugens hverdage er det vigtigt at kunne tilberede mad, som både er ernæringsrigtig og sund. I dampovnen tilberedes maden skånsomt, hvilket bevirker, at f.eks. fisk bevarer sin saftighed, og grøntsager bevarer deres naturlige struktur, farve og vigtige vitaminer. Aromaen bevares bedre med damp, og maden smager derfor af mere. Som følge heraf kan både fedt og salt reduceres i madlavningen. Med kombinationen varmluft og damp forvandles bagning af brød til en ren fornøjelse! Brødet skorpe bliver dejligt sprød, og brødet får den saftige krumme, som man ellers kun finder hos den professionelle bager.

- *Dampovnen har en helt unik evne til at bevare og fremhæve råvarernes vigtigste egenskaber. Maden bliver saftigere, og næringsstofferne bevares bedre. En ret, som er tilberedt dagen før, smager lige så frisk den næste dag, når den opvarmes i en dampovn. Vi håber, at stadig flere vil få øje på dampovnens unikke egenskaber, udtaler den svenske kok Svante Lindgård.*

Dampovnen indgår i Siemens nye designkoncept med 45 cm høje kompaktprodukter og kan let kombineres med andre indbyggningsapparater fra Siemens som f.eks. kompaktovn, espresso kaffemaskine eller varmeskuffe, så køkkenets inventar giver et strømlinet og æstetisk indtryk.

Siemens introducerer en ovn med kun damp og en med damp i kombination med varmluft. Ud over at glaslågen giver fuldt overblik af tilberedningen, giver den også ovnen et tiltalende ydre. Indvendig er ovnen i hygiejnisk rustfrit stål, som er rengøringsvenligt, og med en ovn volumen på 32 liter er det muligt at tilberede mad i tre etager samtidig, uden at retterne tager smag af hinanden. Op til 52 automatiske programmer gør det lettere at lave mad, og den transparente og udtagelige vandbeholder på 1,3 liter rummer tilstrækkeligt meget vand til, at det ikke er nødvendigt at påfylde vand under madlavningen.

Forventes på markedet i slutningen af april 2007.

For yderligere oplysninger om Reddot Design Awards, klik ind på: <http://www.red-dot.de>



## Produktfakta dampovn med varmluft HB 36D570, rustfrit stål

- 32-liter ovnrum i stål
- Dampkogning ved 60°, 70°, 80°, 90° eller 100° (trykløs)
- Varmluftsfunktion, 30° - 230°C
- Kombination Damp og Varmluft 120° - 230°C
- Digitalt display med klartekst for ovnfunktioner og automatikprogrammer med vægtangivelse
- Elektronisk ur
- Memory-funktion
- Minutur
- Børnesikring på ovnlåge
- Vandtank 1,3 l
- Forsænbare drejevælgere
- Automatisk afkalknings- og rengøringsprogram

## Produktfakta dampovn HB 26D550, rustfrit stål

- 35-liter ovnrum i stål
- Dampkogning ved 60°, 70°, 80°, 90° eller 100° (trykløs)
- Digitalt display med klartekst for ovnfunktioner og automatikprogrammer med vægtangivelse
- Elektronisk ur
- Memory-funktion
- Minutur
- Børnesikring på ovnlåge
- Vandtank 1,3 l
- Forsænbare drejevælgere
- Automatisk afkalknings- og rengøringsprogram

### Vejledende videresalgspris:

**HB 36D570** 14.995,- kroner

**HB 26D550** 9.995,- kroner

### Billedmateriale:

Billeder til pressemeddelelsen kan hentes på Siemens billedarkiv: [www.siemens-hvidevarer.com](http://www.siemens-hvidevarer.com) under overskriften "Billedarkiv"

Billede nr. 3552, 2553, 3677, 3698, 3699, 3704, 3705

### For yderligere oplysninger kontakt:

**Tilda Björkman**, Pressekontakt Siemens Hushållsapparater Nordeuropa,

tlf.: +46 8 734 12 04, mobil: +46 708 29 03 41, e-mail: [tilda.bjorkman@bshg.com](mailto:tilda.bjorkman@bshg.com)

**Janni Nøhr**, Marketingansvarlig, Siemens Hvidevarer Danmark,

tlf.: +45 44 89 85 38, e-mail: [janni.noehr@bshg.com](mailto:janni.noehr@bshg.com)