

Aus Liebe zum Kochen

www.essenundtrinken.de 10/2024 5,20 €

essen & trinken

Birnen

VON TORTE
BIS SORBET

F R G S T E
DAS PERFEKTE
KNUSPERHUHN

**SALATE
DER SAISON**

**CR PES &
GALETTES**
*Vier feine
Franzosen*

Das Beste aus S dtirol

Schlutzkrapfen, Rehrücken und
gratinierte Vinschgauer | Hüttenglück für Genießer

Einfach
hausgemacht:
von Schüttelbrot
bis gefüllte
Teigtaschen



SMART & HILFREICH

Genau dosiertes Wasser oder ein KI-Kochassistent: die schöne neue und unkomplizierte Küchenwelt

1 Sogenannte Vakuum-Isolationspaneele mit Kieselsäure ermöglichen eine hochwirksame Dämmung, sodass der „FNa 6625“ als erster Gefrierschrank in der Energieeffizienzklasse A eingestuft wird. Von Liebherr, Preis auf Anfrage, www.liebherr.com

2 Die Armatur „Choise Icona“ spendet kaltes, heißes sowie gekühltes, medium und sprudelndes Wasser. Per Drehrad und Sensorberührung kann man genau die Menge einstellen, die man haben möchte. Von Blanco, Preis auf Anfrage, www.blanco.de

3 Kochen bei bester Luft: Der Kochfeldabzug „Downline Performance“ passt seine Abzugleistung automatisch an den Kochvorgang an – das spart auch Energie. Von Berbel, Preis auf Anfrage, www.berbel.de

4 In Vilvoorde bei Brüssel betreibt Miele ein Food Lab, in dem Prototypen getestet werden. Vielversprechend ist das KI-Assistenzsystem „Cooking Companion“, das beim Kochen Hilfestellung leistet, indem es beispielsweise Temperaturen und Garzeiten für bestimmte Gerichte berechnet. www.miele.de

5 Ähnlich wie bei Umluft im Backofen werden im Airfryer die Lebensmittel mit heißer Luft umwirbelt – allerdings ist der Luftstrom hier wie ein Tornado. So werden Speisen auch mit wenig Fett knusprig. Im neuen „Airfryer 3000 Series Dual Basket“ von Philips können sogar zwei verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereitet werden. 249,99 Euro, www.philips.de

