

PRESSEINFORMATION



Intelligent, interaktiv, revolutionär: neuer Multikocher von Krups für einfaches, schnelles Kochen

Cook4Me+ mit 150 vorinstallierten Rezepten und unterschiedlichen Kochprogrammen / Note „Sehr gut“ vom ETM-Testmagazin / Koch-Assistent passt Garmethode und Zutatenmenge an Rezept und Personenzahl an / Garen mit Dampfdruck für besonders schnelle Zubereitung / Intuitive Benutzerführung

Schnell, einfach, vielseitig – Krups bringt einen intelligenten und interaktiven Multikocher in den Handel, der das Kochen revolutionär einfach macht: Mit dem neuen Cook4Me+ gelingen köstliche Gerichte und Beilagen zeitsparend und sicher. 150 vorinstallierte Schritt-für-Schritt-Rezepte, ein Zutatenmenü mit 48 vorprogrammierten Zutaten sowie sechs integrierte Kochprogramme machen die Zubereitung von Speisen so unkompliziert wie noch nie.

Die Vielseitigkeit dank der voreingestellten Rezepte und Zutaten überzeugt auch das ETM-Testmagazin, das den Cook4Me+ in der Online-Ausgabe mit der Note „Sehr gut“ ausgezeichnet hat. Im Test besticht der Multikocher vor allem durch die unkomplizierte Handhabung und tolle Ergebnisse in kürzester Zeit. Das freut all diejenigen, die nicht lange in der Küche stehen wollen oder noch nicht so viel Erfahrung mit dem Kochen haben – und dennoch ohne großen Aufwand immer wieder neue und frische Gerichte auf den Tisch bringen möchten.

Schritt für Schritt zum fertigen Gericht

Kochen ohne zeitfressendes Danebenstehen: Einfacher und komfortabler geht es nicht. Ob süß oder herzhaft, ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert – mit dem Cook4Me+ und seinem integrierten Koch-Assistenten lassen sich die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten. 150 Rezepte sind bereits in das Gerät einprogrammiert; sie leiten den Nutzer sicher und zuverlässig über ein intuitiv zu

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

bedienendes Touch-Display Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess. Die Bandbreite der Rezepte reicht von bodenständiger Kartoffel-Lauch-Suppe über raffiniertes Risotto bis zu verführerischen Fruchtdesserts oder Mousse au Chocolat. Dank der effizienten Schnellkochfunktion mit Dampfdruck können Gerichte und einzelne Zutaten besonders schnell gegart werden, das spart wertvolle Zeit, die für andere Vorhaben genutzt werden kann. Apropos Zeit: Rund 100 der Rezepte lassen sich in weniger als 10 Minuten realisieren. Aus allen Rezepten können Nutzer zudem ihre Lieblingsgerichte als Favoriten festlegen, so dass diese sich schnell und direkt auffinden und anwählen lassen. Auch bei der Berechnung der benötigten Mengen müssen sich Cook4Me+-Besitzer keine Gedanken machen: Der Multikocher berechnet die Zutaten je nach Wahl für zwei, vier oder sechs Personen.

Einzigartig zeitsparend und flexibel

Für größtmögliche Flexibilität stehen sechs verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten und Funktionen zur Verfügung. Das Garen unter Druck macht die Zubereitung im Cook4Me+ so einzigartig zeitsparend. Dabei bestimmt das Gerät je nach gewählter Zutat beziehungsweise gewähltem Rezept automatisch den richtigen Drucklevel und arbeitet wie ein elektrischer Dampfkochtopf. Der im Lieferumfang enthaltene Dampfkorb ermöglicht ein vitamin- und nährstoffschonendes Dampfgaren. Beim Klassischen Garen bietet der Cook4Me+ gleich drei Optionen: (An-) Braten, Slow Cooking und Schmoren. Weitere praktische Funktionen sind das Aufwärmen und das Warmhalten. Ist der eigentliche Kochvorgang beendet, hält der Multikocher das fertige Gericht über die automatische Warmhaltefunktion bis zu eineinhalb Stunden warm.

Über die Auswahl von kompletten Gerichten aus den Rezepten hinaus gibt es die Möglichkeit, Zutaten und Beilagen auch einzelnen zu garen, dann kommt die Wahlfunktion „Zutaten“ zum Einsatz. Auch hier wird der Nutzer nicht allein gelassen: Er wählt eine Kategorie – zum Beispiel Fisch, Fleisch, Schalentiere, Gemüse, Obst – und lässt sich dann zum passenden Lebensmittel leiten: Ist das Gemüse am Stück oder bereits geschnitten? Handelt es sich um Steak oder ein Filet? Der Cook4Me+ stellt dann automatisch die passende Garmethode und -zeit ein. Experimentierfreudige nutzen die Option „manuell“, bei der die unterschiedlichen Kochprogramme individuell ausgewählt werden können.

Der Garkorb des Multikochers hat ein Fassungsvermögen von sechs Litern; er ist antihaftbeschichtet und lässt sich für eine schnelle und einfache Reinigung in der

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Spülmaschine aus dem Gerät herausnehmen. Damit der Kocher leichter verstaut werden kann, ist das Netzkabel abnehmbar.

Garantiert langlebig durch zehn Jahre Reparierbarkeit

Höchste Qualität, kontinuierliche Innovationen und Kundenorientierung sind Werte, die bei der Traditionsmarke Krups großgeschrieben werden. Wie für alle anderen Neuheiten sichert das Unternehmen auch für den neuen Cook4Me+ dem Verbraucher die Möglichkeit einer Reparierbarkeit für mindestens zehn Jahre zu. Innerhalb Deutschlands verfügt Krups über einen Zentralkundendienst und autorisierte Servicepartner, die für die Reparatur der Produkte geschult sind. Hier kann der Konsument sein Produkt postalisch einsenden oder persönlich abgeben.

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

Cook4Me+-Multikocher CZ7101 299,99 Euro

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com