

PRESSEINFORMATION



Intelligentes Duo für eine schnelle Küche voller Ideen NEU: Krups Cook4Me+ Grameez – Personalisierbarer Multikocher mit vernetzter Waage

Wer träumt nicht von einem ganz persönlichen Assistenten, der in der Küche Arbeit abnimmt, vor neuen Ideen nur so sprudelt und alles präzise abwägt? Krups hat die Antwort mit dem unschlagbaren Team Cook4Me+ Grameez. Die Bezeichnung „Grameez“ steht hierbei für die Kombination aus einer externen vernetzten Waage (Gramm) und dem intelligenten Multikocher Cook4Me+ Connect, der Kochanfängern wie Hobbyköchen die Arbeit erleichtert („Eez“ von Easyness) und für kulinarische Abwechslung in der Küche sorgt. Zusammen machen die beiden Küchenhelfer schnelles, unkompliziertes Kochen mit frischen Zutaten einfach wie nie! Für grenzenlose Inspiration verbindet die Waage sich mit der Cook4Me-App auf dem Smartphone oder Tablet. Weiß man nicht, was man kochen soll oder möchte mal etwas Neues ausprobieren? Dann einfach den Kühlschrank plündern und

Pressekontakt:
becker döring communication · Henrike Döring · Laura Febbo
Löwenstraße 4 · 63067 Offenbach
Fon +49 69 4305214-19 · Fax +49 69 4305214-29
l.febbo@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

vorhandene Lebensmittel in der App auswählen und abwiegen. Die gewogene Menge wird anschließend über Bluetooth auf die Cook4Me-App übertragen, um sofort passende Rezeptvorschläge anzuzeigen. Danach nur noch Eines aussuchen und los geht's! Schritt für Schritt führt die App besonders anschaulich durch die Rezepte. Alle Lieblingsrezepte können direkt von der App auf den Multikocher übertragen, dort gespeichert und bei Bedarf schnell wieder gelöscht werden. So kann jeder seinen Cook4Me+ Connect ganz einfach personalisieren.

Zeitsparend und vielseitig

Dank der effizienten Schnellkochfunktion mit Dampfdruck können Gerichte und einzelne Zutaten besonders schnell gegart werden – das spart wertvolle Zeit. Dabei bestimmt das Gerät je nach gewählter Zutat beziehungsweise gewählttem Rezept automatisch das richtige Programm. Der im Lieferumfang enthaltene Dampfkorb mit einem Fassungsvermögen von sechs Litern ermöglicht ein vitamin- und nährstoffschonendes Dampfgaren. Beim klassischen Garen bietet der Cook4Me+ Connect gleich drei Optionen: (An-)Braten, Schonendes Garen 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.

Schritt für Schritt zum fertigen Gericht

Eine unkomplizierte Handhabung und perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit: Einfacher und komfortabler geht es nicht. Das freut all diejenigen, die 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. Die Rezepte der App leiten den Nutzer sicher und zuverlässig über ein intuitiv zu bedienendes Scroll-&-Click-System Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess. Dabei erscheinen die einzelnen Schritte sowohl auf dem Display des Multikochers als auch auf dem Smartphone oder Tablet. Aus allen Rezepten können Nutzer zudem ihre Lieblingsgerichte als Favoriten festlegen und sie damit schnell und direkt auffinden und anwählen. Auch bei der Berechnung der benötigten Mengen müssen sich Cook4Me+ Connect-Besitzer keine Gedanken machen: Der Multikocher berechnet die Zutaten je nach Wahl für zwei, vier oder sechs Personen.

(Erhältlich ab September 2019)

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:


Krups Cook4Me+ Grameez CZ8568



434,99 Euro

Weiteres Bildmaterial von Krups Cook4Me+ Grameez:



Mit diesen Eigenschaften sorgt Cook4Me+ Grameez von Krups für kulinarische Vielfalt mit Geling-Garantie:

	<ul style="list-style-type: none"> • Grenzenlose Inspiration <p>Synchronisierung von Waage, Smartphone/Tablet und Cook4Me+ Connect</p> <p>Smarte Rezeptvorschläge für bereits vorhandene Lebensmittel</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Präzise Schritt-für-Schritt-Anleitungen für ein rundum gelungenes Ergebnis <p>Keine Zutat wird mehr vergessen!</p>

	<ul style="list-style-type: none">• Praktische Checkliste <p>Exaktes Wiegen der einzelnen Zutaten mit passenden Rezeptvorschlägen</p> <p>Für den optimalen Überblick</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Personalisierbar <p>Liebingsrezepte in der App oder direkt auf dem Cook4Me+ Connect speichern</p> <p>Rezepte individuell anpassen</p>