**Medieninformation**

**So gelingt jedes Weihnachtsmenü: Diese Beko Technologien unterstützen im Haushalt**

**Weihnachten ist die Zeit des guten Essens. Bei all der kulinarischen Verwöhnung und den damit verbundenen Vorbereitungen sollen aber auch die Gesundheit und die Erholung nicht zu kurz kommen. Mit innovativen Technologien unterstützt Beko, damit das Festtagsmahl möglichst gesund und entspannt wird.**

Wien, 22. November 2022. Karpfen, Weihnachtsgans, Würstel, Fondue – begleitet von Salaten oder Gemüse – oder auch – etwas weniger traditionell – Gemüserisotto, indisches Curry & Co.: Jede Familie hat ihre eigenen Traditionen und Lieblingsspeisen, wenn es um die Verpflegung an den Festtagen geht. Damit diese gut gelingen und das Gemüse frisch und vitaminreich ist bietet Beko mit innovativen Spitzentechnologien seinen Kund:innen dafür praktische Lösungen von der Lebensmittelaufbewahrung über die Verarbeitung bis zum Spülen danach. Das macht die Marke Beko zu einer der Top 3 Haushaltsgroßgeräte-Marken in Europa.

**Spezielles Licht für mehr Frische: Die HarvestFresh-Technologie**

Vom Einkauf bis zum fertigen Gericht auf dem Teller ist es wichtig, dass Lebensmittel frisch und ihre Nährstoffe erhalten bleiben – auch für das Weihnachtsmenü. Dabei unterstützen Beko Kühlschränke, beispielsweise die Kühl-Gefrierkombination B5RCNA365LXB, mit der innovativen HarvestFresh-Technologie. Diese nutzt die Kraft des Lichts, um Obst und Gemüse erntefrisch zu halten. Dafür wird der 24-Stunden-Tag-/Nacht-Lichtzyklus simuliert, was die natürliche Photosynthese der Lebensmittel anregt. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit und auch die Vitamine A und C bleiben länger erhalten. Neben der Kraft des Lichts setzt Beko in Kühlgeräten auch auf das Element Luft: Bei der AeroFlow-Technologie wird die Kaltluft sanft und gleichmäßig verteilt, sodass sie nicht direkt auf die Lebensmittel geleitet wird und es keine Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen Zonen gibt. Diese Temperaturregulierung verhindert das schnelle Austrocknen von Lebensmitteln und hält sie länger frisch. Ein weiteres Plus: Die Nährstoffe bleiben länger erhalten. Gleichzeitig liefert das Gerät genügend Platz, um auch den großen Weihnachtseinkauf über die Feiertage aufzubewahren.

**Gelinggarantie in der Weihnachtsbäckerei**

Geht es dann an die Zubereitung des Festtagsessens, sorgen die Beko Backöfen für perfekt gleichmäßige Ergebnisse. So sorgt etwa das innovative Gebläsesystem AeroPerfect, inspiriert von Flugzeug-Technologien, im BBIM13300XPE die optimale Verteilung der heißen Luft. Durch die noch präzisere Temperaturregelung wird ein gleichmäßigeres, gold-braunes Backergebnis erreicht. Ideal auch für Weihnachtskekse, die alle exakt bei der gewünschten Temperatur erhitzt und so gleichmäßig gebacken werden.

Bei dem Dampfsystem SteamAid wird Dampf direkt in den Ofen geleitet und per Gebläse verteilt. Damit gewährleistet beispielsweise der BBIS13400XMSE perfekte Ergebnisse beim Backen, Braten oder Dünsten. Denn das Gemüse bleibt schön knackig, der Braten überzeugt mit einer schönen Kruste und ist innen saftig und Teige werden innen fluffig und außen knusprig.

**Der Weihnachtself für sauberes Geschirr**

Nach dem Essen geht es ans Aufräumen, damit das Zuhause schnell wieder schön festlich aussieht. Mit den Geschirrspüler-Funktionen DeepWash und CornerIntense von Beko hilft der BDIN38645D bei der optimalen und hygienischen Reinigung von verschmutztem Geschirr. Dank DeepWash wird eine spezielle Intensivreinigungszone im Unterkorbbereich mit mehr Wasser und erhöhtem Spüldruck behandelt – eine Kampfansage an stark Verschmutztes oder Eingebranntes. In speziellen Halterungen können nicht nur Backbleche, sondern auch hohe und schmale Gefäße perfekt gereinigt werden. Zudem kommt der Geschirrspüler mit CornerIntense. Der Sprüharm bewegt sich, im Gegensatz zu herkömmlichen Spülmaschinen, in rechteckigen Bahnen. So hat Schmutz selbst in der hintersten Ecke keine Chance mehr. Auch der BDIT38530D und der BDIN38644D verfügen über all diese Features. Dank der Green&Clean Technologie, über die alle drei Geschirrspüler verfügen, verbrauchen sie um bis zu 25 Prozent weniger Energie – und das nicht nur im Eco-Programm.

**Preis und Verfügbarkeit**

Die Beko Beyond-Geräte sind zu folgenden unverbindlichen Preisempfehlungen im Handel erhältlich: Die Kühl- und Gefrierkombination B5RCNA365LXB zum UVP-Preis von 879 Euro, die Backrohre BBIM13300XPE zum UVP-Preis von 739 Euro, BBIS13400XMSE zum UVP-Preis von 869 Euro und der Geschirrspüler BDIN38645D zum UVP-Preis von 869 Euro.

Foto: Mit ihnen gelingt das perfekte Weihnachtsessen: Beko Beyond-Geräte.

Fotocredit: © Beko Grundig Österreich AG

**Über Beko**

Beko ist eine der Top 3 Haushaltsgroßgeräte-Marken in Europa (Quelle: Euromonitor International Limited; Haushaltsgroßgeräte gemäß Hausgeräte 2022, nach Absatzvolumen, Daten aus 2021). Das Sortiment wird weltweit in über 100 Ländern vertrieben und umfasst Elektrogroßgeräte aus den Bereichen Kühlen & Gefrieren, Waschen & Trocken sowie Kochen & Backen. Wie hoch die Qualität und wie stark die Umwelt- und Preis-/Leistungsmerkmale von Beko-Produkten sind, beweisen die regelmäßigen Auszeichnungen wichtiger europäischer Verbraucherorganisationen wie Stiftung Warentest. Beko entwickelt ausschließlich Produkte, mit deren Hilfe alle Konsumentinnen und Konsumenten einen gesunden Lebensstil führen können. Entdecken Sie mehr unter [www.beko.com/at-de](http://www.beko.com/at-de)

**Über die Beko Grundig Österreich AG**

Die Beko Grundig Österreich AG ist international einer der bedeutendsten Marktteilnehmer im Bereich Home Electronics. Das Unternehmen ist in Österreich die Dachorganisation der Marken Beko, Nummer 2 in Europa (nach Absatzzahlen), elektrabregenz und Grundig. 40 Mitarbeiter steuern von der Zentrale im 23. Wiener Gemeindebezirk aus, die nationalen Aktivitäten der Bereiche Marketing, Vertrieb, Produktmarketing, After Sales Service, HR, Finance, Logistik und Supply Chain sowie den Innendienst. Dabei haben die Nähe zu Kunden und ihre Bedürfnisse stets oberste Priorität: In dem breiten Sortiment finden alle Marktteilnehmer die für sie passenden Produkte. Um maximale Produktqualität gewährleisten zu können, werden die Geräte größtenteils selbst in 28 hochmodernen Fertigungsstätten der Muttergesellschaft Arçelik in Europa, Asien und Afrika hergestellt. Das Besondere: Die Werke arbeiten nach einer schon vor vielen Jahren in allen Unternehmens-, Entwicklungs- und Produktionsbereichen implementierten Nachhaltigkeitsstrategie, die nach internationalen Standards zertifiziert wurde – zum Beispiel 2020 vom Dow Jones Sustainability Index bereits zum zweiten Mal in Folge als nachhaltigstes Unternehmen der Hausgeräteindustrie.

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59  [alexandra.vasak@reiterpr.com](mailto:alexandra.vasak@reiterpr.com) | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Manager Marketing & Communications  Beko Grundig Österreich AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [margit.anglmaier@bg-austria.at](mailto:margit.anglmaier@bg-austria.at) |