**Made for AirFry: Neues elektrabregenz Backrohr, das auch frittieren kann**

**Frittiertes Essen schmeckt. Für all jene, die das auch zuhause genießen möchten und sich aber kein eigenes Gerät in die Küche stellen wollen, gibt es ab sofort die gesunde Lösung. elektrabregenz hat das Backrohr, das auch frittieren kann. Mit dem Multifunktionsbackrohr MB 74090 BRBAF bringt elektrabregenz erstmals ein Gerät auf den Markt, mit dem im Backrohr ölfrei frittiert werden kann. Die Funktion AirFry macht es möglich. In der Energieeffizienzklasse A+ kann es aber nicht nur frittieren, sondern auch backen, braten und grillen. Das neue Multitalent in edlem Schwarz ist ab Mai 2023 im Möbelhandel erhältlich.**

Wien, 19. April 2023. Klassische Fritteusen, die bis zu drei Liter Öl oder Fett zum Frittieren benötigen und so kalorienhaltiges und schweres Essen liefern, beanspruchen wie ihre gesünderen Alternativen, die Heißluftfritteusen, ihren Platz in der Küche. In Kochnischen ist dieser jedoch oft kostbar. Für all jene, die nicht auf Frittiertes verzichten möchten, hat elektrabregenz jetzt die gesunde und praktikable Lösung. Mit dem neuen elektrabregenz MB 74090 BRBAF ist es nun möglich im Backrohr ölfrei zu frittieren. Es ist kein Vorheizen notwendig. Ob frische Pommes, frittiertes Gemüse, Falafel, gebackene Mäuse oder vieles andere – das MB 74090 BRBAF liefert ebenso knackige Frittier-Ergebnisse und steht so einer Fritteuse um nichts nach. Voller Geschmack, außen knusprig und wesentlich kalorienärmer – so sehen die Frittier-Ergebnisse aus dem Backrohr aus. Nicht nur die Zubereitung ist mit der Frittier-Funktion AirFry wesentlich gesünder, es weist gegenüber einer klassischen Fritteuse noch weitere Vorteile auf: Die Anschaffung eines eigenen Geräts entfällt, es muss nicht mit heißem Fett hantiert werden und auch das komplizierte Entsorgen großer Mengen verbrauchten Öls gehört der Vergangenheit an. Interessant für Mehrpersonenhaushalte: Im Backrohr lassen sich große Mengen gleichzeitig frittieren.

Mit der Funktion Airfry wird ölfreies Frittieren mit Heißluft im Backofen möglich. Der Backraum wird zur Großraumfritteuse. Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion kann auf Öl verzichtet werden. Am Drehknopf wird die Funktion AirFry gewählt und die Lebensmittel werden am mitgelieferten Frittiergitter, bestehend aus einem Drahtkorb und einem Drahtgestell, platziert – idealerweise nicht überlappend. Außen knackig und leicht gebräunt, innen noch saftig – bis zu 1 Kilogramm tiefgefrorene Pommes werden im Backrohr bei einer Temperatur von 210 Grad Celsius in 15 bis 35 Minuten frittiert. Aber nicht nur Tiefgekühltes, sondern auch frische, unverarbeitete Lebensmittel lassen sich mit der AirFry-Funktion einfach zubereiten. Bis 1 Kilogramm Gemüse wird in 20 bis 25 Minuten frittiert, während auch ein ganzes Huhn frittiert werden kann, jedoch 60 bis 80 Minuten dauert.

**Made for backen, braten und grillen**

Das neue MB 74090 BRBAF kann aber nicht nur frittieren, sondern auch backen, braten oder grillen. Es verfügt auch über die Funktion 3D-Kochen. Hier sind Ober-/Unterhitze und Heißluft Plus gleichzeitig in Betrieb. Die Temperatur entwickelt sich gleichmäßig, aufgrund konstanter Luftzirkulation garen die Speisen ausgewogen. Auf den Backblechen und Rost können so mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet werden. In einer eigenen Pizzastufe wird der Heißluft noch eine extra Unterhitze zugeschaltet, damit so besonders knusprige Pizzen entstehen.

**Made for AeroChef**

All das wird durch die neue AeroChef-Technologie ermöglicht. Inspiriert vom Design von Flugzeugturbinen, handelt es sich dabei um ein innovatives Gebläse-System, das die heiße Luft im Backofen gleichmäßig verteilt und eine präzise Temperaturregelung ermöglicht. Dadurch herrscht im gesamten Innenraum des Backrohrs die gleiche Temperatur. Um die Wärme im Ofen zu halten, wurde das gesamte Design verbessert. Außerdem ist ein Algorithmus zur präzisen Temperaturkontrolle integriert, der Temperaturschwankungen im Ofen auf ein Minimum reduziert, sodass stets perfekte Garergebnisse erzielt werden. Die optimierte Luftverteilung hat ein rundum perfektes und homogenes Ergebnis zur Folge. Kuchen gehen gleichmäßig auf, Kekse werden gleichmäßig goldbraun, unabhängig von ihrer Position im Backrohr.

**Made for Test im Schauraum**

„Seit kurzem dürfen wir in unserem elektrabregenz Schauraum das MB 74090 BRBAF testen. Es liefert uns nicht nur hervorragende Speisen, sondern auch ganz besondere elektrabregenz Momente, wie dem Duft beim Öffnen des Backrohrs. Das Fazit: Es kann mit jeder Fritteuse mithalten, macht knusprige Pommes und knackige Gemüsechips. Es hat unser gesamtes Team restlos überzeugt,“ so Evren Aksoy, Geschäftsführer der Beko Grundig Österreich AG.

**Preis und Verfügbarkeit**

Das elektrabregenz Multifunktionsbackrohr MB 74090 BRBAF ist ab Mai 2023 zu einer unverbindlichen Service-Preisempfehlung von 1.052 Euro im Möbelhandel erhältlich.

**Die Daten im Detail:**

**Funktionen**

• LED-Display mit Touchbedienung, 2 Bedienknöpfe
• 9 Kochfunktionen: Auftauen, Ober-/Unterhitze, Unterhitze mit Umluft, Heißluft / AirFry, Eco Heißluft, Pizza, 3D-Kochen, Flächengrill

**Innenraum**

• 72 Liter, katalytische Seiten- und Rückwände

• 1-fach Backblechauszug-Vollauszug
• 5 herausnehmbare Einschubebenen
• Innenraumbeleuchtung

**Ausstattung**

• Herausnehmbare 3-fach vollverglaste Türe

• Tastensperre

**Zubehör**

• 1 Flaches Backblech

• 1 Backblech
• 1 Grillrost
• 1 AirFry

**Technische Daten**

• Energieeffizienzklasse: A+
• Energieverbrauch konventionell: 0.95 kWh

• Energieverbrauch HeißluftPlus: 0.69 kWh

• Volt / Frequenz: 220–240 V~/50 Hz

**Farbe:** Schwarz

**Gerätemaße**

• H x B X T in mm: 595 x 594 x 567

**Foto:** Das elektrabregenz MB 74090 BRBAF funktioniert wie eine Fritteuse, ist aber ein Backrohr.

**Fotocredit:** © elektrabregenz / Beko Grundig Österreich AG

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder). Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 im Besitz der türkischen Arçelik-Gruppe. In Österreich ist die Gruppe unter dem Namen Beko Grundig Österreich AG mit den Marken Beko, elektrabregenz und Grundig vertreten. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

**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, 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 Kund:innen und ihre Bedürfnisse stets oberste Priorität: In dem breiten Sortiment finden alle Marktteilnehmer:innen 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 2022 vom Dow Jones Sustainability Index bereits zum vierten 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   | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Manager Marketing & Communications Beko Grundig Österreich AG  Tel.: +43/664/384 42 30 margit.anglmaier@bg-austria.at   |