Presse-Information

BOSCH

Bosch-Dampfgeschichten – Teil 2

Juli 2014
PI 140707

Dampfgarer, Dampfbackofen oder doch Mikrowelle – eine Typfrage

- Was ist der Unterschied zwischen Dampfgarer und Dampfbackofen?
- Ersetzt ein Dampfgerät die Mikrowelle?
- Dampf-Einsteiger, Gourmet oder Convenience-Fan: Welcher Kochtyp braucht welche Dampfgeräte in seiner Küche?

Wien – Kochen mit Dampf ist mittlerweile so beliebt, dass es eine sehr breite Produktpalette an Dampfgeräten gibt. Einbau-Geräte gelten dabei als die besten Alternativen. Doch wozu eignen sich Dampfgarer, Dampfbackofen und Mikrowelle eigentlich? Und welche Geräte sind nun für welchen Haushalt geeignet? Die Bosch-Küchenexperten geben Orientierung im Dampfgeräte-Dschungel und informieren über verschiedene Varianten:

Licht im Dampfgeräte-Dschungel

Sowohl Dampfgarer als auch Dampfbackofen arbeiten, wie der Name sagt, mit Dampf. Am Teller bringt das: Sowohl Farbe, Form als auch Nährstoffe der Lebensmittel und – für viele das Wichtigste – das natürliche Aroma der Speisen bleiben erhalten. Man braucht weniger Fett und Gewürze als beim Kochen oder Braten. Gemüse, Fisch, Fleisch, Beilagen oder Desserts können in Dampfgeräten auf mehreren Ebenen gleichzeitig zubereitet werden, denn der Dampf verhindert die Geschmacksübertragung. Beide Geräte können auch aufwärmen und damit eine Mikrowelle ersetzen. Das Aufwärmen im Dampf funktioniert zwar langsamer als in der Mikrowelle, dafür aber viel schonender und ohne Auszutrocknen – deshalb wird es auch „Regenerieren“ genannt. Was Dampf nicht kann: Popcorn zum Knallen bringen. Der einzige Unterschied zwischen Dampfgarer und Dampfbackofen ist die Heißluft. Ein Dampfbackofen kombiniert Dampf mit Heißluft. Deshalb kann man damit auch Krusten backen und das Gargut bleibt innen trotzdem saftig: zum Beispiel Brot, Kuchen, gratinierte Aufläufe oder der Sonntagsbraten.

BSH Hausgeräte GmbH
Quellenstraße 2a
1100 Wien

E-Mail: vie-presse.bosch@bshg.com
Telefon +43 1 60575-49171
Telefax +43 1 60575-51237

Öffentlichkeitsarbeit/PR
Kathrin Schweder
www.bosch-hausgeraete.at

Die „ideale Kombi“

Das perfekte Paar für die Küche sind laut Bosch-Küchenexperten ein gewöhnlicher Backofen und ein Dampfbackofen. Stellt man sich diese beiden Geräte in die Küche, hat man einerseits genug Kapazität um Speisen für mehrere Gäste gleichzeitig zuzubereiten, andererseits sind so wirklich alle Heizarten in der Küche vertreten: Der Dampfbackofen wird zum Dämpfen, Dünsten und feuchten Backen oder Braten angeworfen – auch Pizza gelingt dort schön knusprig. In den normalen Backofen kommt alles, was mit Grill-Funktion oder Ober- und Unterhitze am Besten gelingt, z. B. Kekse. Allerdings gilt diese Empfehlung nicht für jeden Kochtyp. Passend zu den individuellen Bedürfnissen sind auch andere Kombinationen sinnvoll:

Kochtyp: Dampf-Einsteiger

Für Einsteiger ist der Dampfgarer ist eine gute Ergänzung zu ihrem normalen Backofen. Damit lässt sich die Mikrowelle fast vollständig ersetzen und gleichzeitig kann das bisherige Koch-Repertoire erweitert werden. In der Anschaffung sind reine Dampfgarer günstiger als Dampfbacköfen, doch wer gerne bäckt oder gratiniert, der sollte auch als Einsteiger schon den Dampfbackofen ins Auge fassen. Damit die Speisen auch gelingen, selbst wenn man noch keine Dampferfahrung hat, gibt es sowohl bei Dampfgarern als auch Dampfbacköfen viele Automatikprogramme.

Bosch-Tipp für Einsteiger: Linsen oder Reis gelingen im Dampfgarer besonders locker – ohne anzubrennen, zu zerkochen oder matschig zu werden.

Kochtyp: Gourmet

Für Gourmets empfehlen die Bosch-Küchenexperten die „ideale Kombination“ aus Dampfbackofen und normalem Backofen. Sie können damit aufkochen, wie ein Chefkoch. Als praktisches Helferlein erweist sich dabei ein Bratenthermometer, mit dem selbst das Roastbeef auf den Punkt gelingt. Erfahrene Hobbyköche, die statt Automatikprogramme einzustellen, lieber selbst tüfteln, können bei den Dampfbacköfen auch manuell die Garzeit regeln und entscheiden, ob und ab wann Dampf zugeschaltet werden soll.

Bosch-Tipp für Gourmets: Jede Art von Knödel gelingt im Dampf perfekt. Damit sie nicht an der Garschale ankleben, vorher einfach eine Lage feuchte Küchenrolle in die Schale legen.

Kochtyp: Convenience-Liebhaber

Im Dampf lassen sich die Speisen zwar schonender auftauen und erwärmen, in der Mikrowelle geht’s jedoch schneller. Die Küchenexperten von Bosch raten deshalb Convenience-Liebhabern, nicht auf ihre Mikrowelle zu verzichten. Um trotzdem ein Dampfgerät unterzubringen und damit eine gesunde und unkomplizierte Zubereitungsart in die Küche zu holen, sind

ein Kompaktbackofen mit integrierter Mikrowelle und ein Dampfbackofen oder ein Dampfgarer eine platzsparende Kombination. So kann man sich mit dem Dampfgerät austoben, wenn es die Zeit zulässt und z. B. sonntags die kernweichen Frühstückseier im Dampf zubereiten.
Bosch-Tipp für Turbo-Dämpfer: Ein ganzes Backblech Kaiserschmarren lässt sich im Dampfbackofen besonders schnell zubereiten – ganz ohne Eischnee zu schlagen. Vorheizen, alle Zutaten vermischen und erst zum Schluss die Eier kurz unterziehen.

Dampf-Geheimtipps: Vom Desinfizieren bis zur Joghurt-Herstellung
Weiter geht's in 3 Wochen! Im letzten Teil der Bosch-Dampfgeschichten lüften wir alle Geheimtipps rund um die Zusatzfeatures der Bosch Dampfgarer und Dampfbacköfen. Denn sie können außer Dämpfen und Backen noch einiges mehr, wie zum Beispiel Desinfizieren oder Joghurt machen.

Bosch-Dampfback-Rezept (s. Anhang): Spareribs aus dem Dampfbackofen mit Ahornsirup-Glasur, Knuspererdäpfeln und Honiggurken-Dip.
Ein leckeres Rezept, wenn das Wetter für das Barbecue im Freien einmal nicht mitspielt oder die Grill-Saison zu Ende geht, denn Spareribs werden im Dampfbackofen besonders saftig, ohne „gekocht" zu schmecken.

Gerätebeispiele	Heizarten	Komfort	UVP
Bosch HBC24D553 45cm Edelstahl-Dampfgarer	• Dampf 35-100°C	• 20 voreingestellte Automatikprogramme • Entkalkungsprogram m	1.439,- €
Bosch HBC38D754 Edelstahl Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion	• Dampf 35-100°C • Heißluft 30-230°C • Kombibetrieb 60-230°C	• 70 voreingestellte Automatikprogramme • Memory-Funktion • Bratenthermometer & Feuchtefühler • Reinigungshilfe und Entkalkungspro-gramm	2.393,- €
Bosch HBC86P763 Kompaktbackofen mit ColorGlass – Front in Schwarz und integrierter Mikrowelle	• Ober-/Unterhitze 30-300°C • 3D Heißluft 30-250°C • Flächengrill • Umluft-Grillsystem • Intensivhitze (Kombination von Oberhitze und extrem starker Unterhitze) • bis zu 3 Mikrowellenleistungsstuf en nacheinander programmierbar	• 70 voreingestellte Automatikprogramme • Memory-Funktion • 3D Heißluft Plus: op-timale Wärmevertei-lung auf 2 Ebenen gleichzeitig • Pyrolyse	1.977,- €

Pressebilder:

140707-01 (Dieses Bild darf ausschließlich in Zusammenhang mit dieser Presseinformation und unter Angabe des Fotocredits „© iStockphoto“ verwendet werden)

140707-02 bis -06

Journalistenkontakt:

Kathrin Schweder

+43 1 60575 49171

vie-presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.at