

Die Küchenhelfer von Sage Appliances



Die Combi Wave 3 in 1 von Sage Appliances arbeitet auf Wunsch ganz selbstständig. Durch die Kombination von Mikrowelle, Ofen und Grill ist z. B. ein tiefgefrorenes Hähnchen je nach Größe, (maximal 1,2 kg) in 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden servierfertig.

Einfach gutes Essen

Mit dem the Smart Oven Air Fryer und dem Multifunktionsgerät Combi Wave 3 in 1 bietet Sage Appliances dem Fachhandel attraktive Produkte an, die es den Kunden einfach machen, in kurzer Zeit gesunde und schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Dank smarter Voreinstellungen und ausgefeilter Programme können die Geräte oft ganz selbstständig arbeiten. Das ist gerade in Zeiten von Home Office und Home Schooling ein wirksames Verkaufsargument.

Als Kombination von Mikrowelle, Umluftofen und Heißluftfritteuse ist die Combi Wave 3 in 1 besonders vielseitig. Denn das Entwicklungsteam von Sage Appliances hat

das patentierte Element iQ-System, das in allen Öfen des Herstellers für konstante und präzise Hitze sorgt, so kreativ eingesetzt, dass die Funktionen von drei verschiedenen Gerä-

ten in einem einzigen Produkt genutzt werden können. Die Combi Wave 3 in 1 ist so programmiert, dass sie



Bei beiden Geräten sorgt das patentierte Element iQ System von Sage Appliances für präzise gesteuerte, konstante Hitze.

Mikrowelle, Ofen und Grill miteinander kombinieren kann, um schnell gute Ergebnisse zu erzielen. So kann man z. B. ein tiefgefrorenes Hähnchen fertig gewürzt in den Garraum legen, wo es zuerst von der Mikrowelle aufgetaut, dann vom Ofen gegart und am Ende vom Grill gebräunt wird. So kann das Geflügel je nach Größe (maximal 1,2 kg) in 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden von der Tiefkühltruhe auf den Tisch kommen. Voreingestellte Programme für zahlreiche Speisen von Porridge über Fisch, Braten, Kartoffeln, Gemüse (hart oder weich) usw. machen die Zubereitung tatsächlich kinderleicht.

Das Display informiert die Nutzer über alle wichtigen Parameter wie Temperaturen und Garzeiten, teilt mit, ob das Gericht mit oder ohne Abdeckung gegart werden soll und gibt optisch sowie akustisch Bescheid, wenn ein Arbeitsschritt, z. B. Umrühren, fällig ist. Und natürlich gehören auch klassische Mikrowellen-Anwendungen wie das Schmelzen von Schokolade oder das Aufwärmen und Auftauen von Speisen zum Leistungsprofil.

Auch die manuelle Bedienung des mit einer Softclose Door ausgestatteten Gerät ist einfach. Bei Verwendung von eckigem Geschirr kann der Drehteller abgeschaltet werden, eine Instant +30-Taste ermöglicht das Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden auf Knopfdruck. Mit dem Drehknopf kann die Leistung während der Zubereitung in 10-Prozent-Schritten erhöht oder gesenkt werden, und eine dynamische Einstellung macht die Anpassung der Leistungsstufe und Garzeit bei laufendem Betrieb möglich. Eine Kombi-Mikrowellenpfanne für die Zubereitung von Pizza, Chicken Nuggets oder Pommes ist

im Lieferumfang des Geräts, das 499,90 Euro (UVP) kostet, enthalten.

Mehr als nur Pommes

Mit the Smart Oven Air Fryer antwortet Sage Appliances auf den Trend zu kompakten Öfen, die wenig Platz auf der Arbeitsplatte einnehmen und u. U. sogar Einbaugeräte ersetzen können. Der praktische Helfer braucht zum Vorheizen maximal fünf Minuten und ist mit zehn Einstellungen für die einfache Zubereitung vieler Gerichte vom Sonntagsbraten über Pizza und Pommes Frites vorbereitet. Zudem kann er toasten, backen, warmhalten und aufwärmen.

Ein besonderes Detail ist die Slow Cook Funktion, mit der Schmorgerichte schonend bei niedriger Temperatur gegart werden. So gelingen z. B. Trendgerichte wie Pulled Pork besonders leicht, denn der the Smart Oven Air Fryer kann das ganz alleine. Dazu bringt er das Gargut bei höherer Temperatur zuerst auf eine stabile Kerntemperatur, um Keime abzutöten. Anschließend wird der Vorgang stundenlang fortgesetzt, bis das Fleisch sprichwörtlich vom Knochen fällt. Dafür lassen sich Schmorzeiten von vier bis zehn Stunden einstellen, so dass man bedenkenlos zur Arbeit gehen kann und bei der Rückkehr eine fertige Mahlzeit vorfindet, die bei Verspä-

tung automatisch warmgehalten wird.

Als Herzstück steckt im the Smart Oven Air Fryer das von Sage entwickelte Element iQ-System, das für jede Anwendung die richtigen Backtemperaturen sicherstellt. Das ist die Voraussetzung für gleichmäßig getoastetes Brot, knusprige Pommes, perfekt gebackenen Kuchen oder schmackhafte Pizza. Für das fettfreie oder fettarme Frittieren hat das Gerät eine Air-Fry-Funktion, die den Garprozess beschleunigt, indem die Luft um das Fritiergut schnell erhitzt wird. So werden dank der Super-Umluft-Funktion besonders knusprige Ergebnisse erzielt. the Smart Oven Air Fryer wird mit umfangreichem Zubehör wie Backblech, Pizzablech, Airfry-Frittiergitter, zwei Grillrosten und Krümelblech geliefert. Er kostet 399,90 Euro (UVP).



the Smart Oven Air Fryer wird mit umfangreichem Zubehör geliefert.



Der Kompakt-Backofen the Smart Oven Air Fryer ist mit zehn Voreinstellungen für die weitgehend automatische Zubereitung verschiedener Speisen ausgerüstet.