

THREE BECOME ONE

— “Basically, the Blaupunkt steam cooker is an appliance combining three processes”, says Marcus Lagmöller, Product Manager at HK Appliances. This diverse capability allows food to be gently warmed using water vapour. At the same time, the steamer can be used as a convection oven and a microwave. “This diversity makes it seem like it would be complicated to use – but just the opposite is true”, says Lagmöller. The very user-friendly appliance takes the operator through the menu. Quickly and simply, through the application of a steam burst in convection mode, they are able to put a crispy crust on a piece of meat without drying out the inside. As a compact appliance, the steamer can be combined with a warming drawer and, along with a well-placed oven, it fits in perfectly with the design of the whole kitchen. “Of course, the Blaupunkt steamer becomes particularly attractive when you take a look at the price”, says Marcus Lagmöller, who is already confident that there will be a high demand for the steam cookers. >

TROIS EN UN

— « Le cuiseur vapeur Blaupunkt est essentiellement un appareil combinant trois fonctionnalités », explique Marcus Lagmöller, chef de produit chez HK Appliances. Grâce à cet appareil polyvalent, les plats peuvent être chauffés délicatement à la vapeur. Mais le cuiseur peut également être utilisé comme four à convection et micro-ondes. « Cette polyvalence a l'air compliquée à utiliser au premier abord mais c'est tout le contraire », déclare M. Lagmöller. Grâce à une interface utilisateur très conviviale, l'utilisateur navigue dans le menu et peut réussir simplement et rapidement à donner une croûte croustillante à un morceau de viande sans qu'il ne soit sec à l'intérieur, par exemple en utilisant une vapeur en mode air chaud. Conçu comme un appareil compact, le cuiseur vapeur peut être combiné avec un tiroir chauffant et s'adapte parfaitement à la ligne de conception de l'ensemble de la cuisine. « Le cuiseur vapeur Blaupunkt est également particulièrement attractif en termes de prix », déclare Marcus Lagmöller déjà certain que le cuiseur vapeur garantisse une demande élevée. >





ZANDER ...

... Is a predatory fish that lives in rivers, which moves a lot, and fast. Its meat is very muscular and is still firm to the bite even after steaming. Beans, asparagus and other spring vegetables are especially well suited to the steam cooker. The special preparation protects the food's vitamins and aromas, which would evaporate if cooked. This makes the flavours even more intense, and you need not use much fat, salt or seasoning.

LE SANDRE ...

... est un poisson prédateur qui vit dans les rivières et se déplace beaucoup et rapidement. Sa chair est bien tendre et reste ferme même après la cuisson à la vapeur. Les haricots, les asperges et les autres légumes de printemps sont particulièrement adaptés au cuiseur vapeur. La préparation spéciale conserve les vitamines et les saveurs des aliments qui, autrement, s'évaporeront pendant la cuisson. La nourriture a ainsi un goût particulièrement intense, sans avoir à rajouter de la matière grasse, du sel ou des épices.

ZANDER WITH SPRING VEGETABLES

INGREDIENTS for 4 portions

4	zander fillets (about 160g)
100 g	sugar snap peas
100 g	broad beans
100 g	carrots
1 bunch	white asparagus
1	leek
1 bunch	parsley
	Salt
	Pepper
	Freshly ground nutmeg

RECIPE

1. Wash the fish, dab dry and remove any bones left over. Take the sugar snap peas and the broad beans and wash, dry, clean and cut them into 2cm pieces. Wash, clean, peel and chop the carrots. Wash and peel the asparagus, cut off the ends, then cut into 2cm lengths. Wash, dry and clean the leeks, and cut the white bit into thin rings.
2. One after another, put the sugar snap peas, bean and carrot pieces into the steamer and season with salt and pepper. Divide the zander fillet into portions, season and lay on top of the vegetables.
3. Put everything together on the lowest level of the new Blaupunkt steam cooker 5KD94150 and steam for 15 minutes using the automatic setting S03 (100 °C steam with 300 watt microwave irradiation).
4. After five minutes, add the asparagus pieces.
5. After cooking, arrange the vegetables on the plate and season with nutmeg. Place the zander fillet on top and garnish with parsley. >

SANDRE SUR LÉGUMES DE PRINTEMPS

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

4	filets de sandre (de 160 g)
100 g	pois gourmands
100 g	haricots plats
100 g	carottes
1 botte	asperges blanches
1	poireau
1 bouquet	persil
	Sel
	Poivre
	Muscade fraîchement moulue

PRÉPARATION

1. Laver le poisson, le sécher en tapotant dessus et enlever les arêtes toujours présentes. Laver les pois gourmands et les haricots plats, les sécher, les nettoyer et les couper en gros morceaux de 2 cm. Laver, nettoyer, éplucher et couper les carottes en dés. Laver et éplucher les asperges, couper les extrémités puis couper en losanges de 2 cm de long. Laver, sécher, nettoyer et couper le blanc du poireau en anneaux fins.
2. Placer successivement les pois gourmands, les morceaux de haricots et de carottes dans l'insert du cuiseur vapeur et assaisonner de sel et de poivre. Découper le filet de sandre, l'assaisonner et le placer sur les légumes.
3. Mettre l'ensemble dans le nouveau cuiseur vapeur Blaupunkt 5KD94150 au niveau inférieur et cuire à la vapeur pendant 15 minutes avec le programme automatique S03 (vapeur 100 °C avec assistance micro-ondes 300 watts).
4. Ajouter les morceaux d'asperges après 5 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, disposer les légumes dans l'assiette et assaisonner de muscade. Placer le filet de sandre sur les légumes et garnir avec le persil. >

WINE

2016 Dautermann Weißer Burgunder
“Light yellow with green reflections, this sparkling Weißburgunder flows into the glass. It smells temptingly like pears, nuts and yellow fruits. Along with the juicy fruit aromas, a soft melting spreads over the palate, with a hint of minerals and spice. The Weißburgunder is the perfect accompaniment to this dish”, says Marcus Lagmöller (qualified sommelier).

LE VIN

Bourgogne blanc Dautermann 2016
« Jaune clair avec des reflets verdâtres, ce Pinot Blanc pétillant coule dans le verre. Il dégage un arôme séduisant de poire, de noix et de fruits jaunes. En bouche, outre des saveurs succulentes de fruits, il dégage une douceur mais également une idée de minéralité et de caractère corsé. Ce Pinot Blanc est le compagnon idéal de ce plat », explique Marcus Lagmöller (sommelier expérimenté).



STEAM COOKING

Cooking using hot steam softens the food and is guaranteed to be delicious as well as healthy.

COMBINATION STEAM COOKER 5KD 94190 | 5KD 94150

Output, consumption

- Voltage: 220 – 230 V
- Total connected load: 3.3 kW
- 900 W Microwave
- Grill output: 1,200 W / hot air output: 1,750 W
- Steam cooker output: 1,500 W

Oven type, heating type

- Heating types: hot air, circulation grill, area grill, microwave, combined operation, steam function
- 5 output levels: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
- Maximum temperature circulation / hot air: 230 °C
- Maximum temperature circulation grill: 280 °C
- Maximum temperature steam cooker: 100 °C
- Maximum temperature steam cooker / hot air: 230 °C

Design, comfort

- 34 l stainless steel cooking chamber
- 1 l water tank volume for steam cooking function
- Rod handle
- Folding door
- Control panel made of glass
- Digital display
- Digital clock with day display
- Microwave and grill can be used separately and in combination
- User-friendly electronics with touch control
- 10 defrost / cooking programmes with automatic weight adjustment
- Cook control – 80 automatic programmes
- Child protection

CUISEURS VAPEUR

Cuisiner avec de la vapeur chaude protège la nourriture et promet un plaisir immense ainsi qu'une cuisine saine.

COMBINAISON CUISEUR VAPEUR 5KD 94190 | 5KD 94150

Puissance, consommation

- Tension : 220 – 230 V
- Puissance totale : 3,3 kW
- Micro-ondes 900 W
- Puissance du gril : 1200 W / Puissance de la chaleur tournante : 1750 W
- Puissance de la fonction vapeur : 1500 W

Type de four, type de chaleur

- Types de chaleur : chaleur tournante, gril à air brassé, gril japonais, micro-ondes, mode combin., fonction vapeur
- 5 niveaux de puissance : 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
- Température max. air brassé / chaleur tournante : 230 °C
- Température max. gril à air brassé : 280 °C
- Température max. fonction vapeur : 100 °C
- Température max. fonction vapeur / chaleur tournante : 230 °C

Design, confort

- Espace de cuisson 34 l en acier inox
- Réservoir d'eau 1 l pour fonction cuisson à la vapeur
- Poignée
- Porte à charnière
- Bandeau de commande en verre
- Affichage numérique
- Horloge numérique avec affichage de la date
- Utilisation séparée ou combinée du micro-ondes et du gril
- Système électronique facile à utiliser grâce au Touch Control
- 10 programmes de décongélation / de cuisson avec sélection automatique de la température en fonction du poids
- Cookcontrol – 80 programmes automatiques
- Sécurité enfant