

## **Gaggenau präsentiert das Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480. Grenzenloser Komfort beim Kochen.**

München, Januar 2011: Induktion steht für präzises, schnelles Kochen bei geringem Energieverbrauch. Mit dem Vollflächeninduktions Kochfeld CX 480 präsentiert die deutsche Traditionsmarke Gaggenau ein neues Kochfeldkonzept am Markt. Damit steht erstmals die gesamte Fläche als Kochzone zur Verfügung. Die intuitive Bedienung erfolgt über ein extra großes TFT-Touch-Display. Die Neuheit wurde aktuell mit dem international begehrten iF product design award 2011 ausgezeichnet.



### **Innovation für mehr Flexibilität.**

Das Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480 ermöglicht ein freies Platzieren und Verschieben von Kochgeschirr beliebiger Form und Größe auf dem Kochfeld. Bis zu vier Töpfe und Pfannen können dabei gleichzeitig genutzt werden. Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und nur dort erhitzt, wo es gerade steht. Wird es verschoben, erkennt das Kochfeld die neue Position und arbeitet zuverlässig weiter.

„Unter der Glaskeramik-Oberfläche des neuen Vollflächeninduktions-Kochfeldes CX 480 arbeiten 48 unmittelbar aneinandergereihte und seitlich zueinander versetzte Mikro-Induktoren. Im Gegensatz zu herkömmlichen großen Induktionsspulen verwandelt diese Struktur das gesamte Kochfeld in eine einzige große Kochzone“, erklärt Stefan Köhl, Leitung Produktmanagement bei Gaggenau.

### **Intuitive Bedienung.**

Die Bedienung erfolgt über ein extra großes TFT-Touch-Display, welches das Kochgeschirr in Form, Größe und Position abbildet. Zur Anwahl von Funktionen wird das Bedienfeld leicht mit dem Finger berührt, so z.B. zur Auswahl einer Kochstelle oder zum Einstellen oder Verändern einer Leistungsstufe. Situationsbezogene Klartext-Informationen können jederzeit über eine Info-Taste abgefragt werden.

Mit der Vollflächeninduktion erweitert Gaggenau einmal mehr den Handlungsspielraum der ambitionierten privaten Küche und unterstreicht den Anspruch als Innovationsführer.