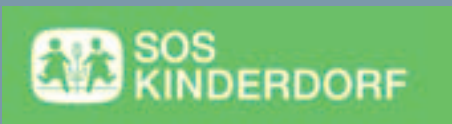




Offizieller Sponsor von:



EFH Bestell-Nr.: Q8ASP00153

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sowie Farbschwankungen vorbehalten. Copyright bei BSH Hausgeräte GmbH, Vertrieb Siemens Hausgeräte, Wien.

Nachdruck auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Gültig bis 31. Jänner 2013.

siemens-home.at



Händlereindruck:



SIEMENS

TESTSIEGER
Stiftung
Warentest
test
GUT (2,2)
Siemens HB 24D552
(Baugleich mit
Bosch HBC24D553)
Im Test:
9 Einbau-Dampfgarer
Ausgabe
2/2012

Erleben Sie die Vielfalt von Dampfgaren.

Mit dem Testsieger und anderen Möglichkeiten von Siemens.

siemens-home.at/kochenmitdampf

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



Damit Geschmackvolles geschmackvoll bleibt.



Dampf-Backofen

Der Dampfbackofen von Siemens kann alles, was der Dampfgarer kann - und noch mehr. Heißluft zum Backen und Braten. Er bietet mit seinen Profi Funktionen für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart.



Dampfgarer

Der Dampfgarer ist genauso vielfältig wie ihr Speiseplan. Durch seine mannigfaltigen Anwendungsmöglichkeiten und dem damit verbundenen Komfort können Sie nahezu jedes Gericht im Dampfgarer zubereiten. Auch das Aufwärmen von Speisen ist kein Problem. Die Speisen schmecken immer wie frisch gekocht.



Die Vorteile und Qualität der Siemens Geräte kennen und schätzen nicht nur unsere Kunden. Auch die Stiftung Warentest zeichnet Siemens Geräte regelmäßig aus, die besonders überzeugt haben. Jetzt wurde der Siemens-Dampfgarer HB 24D552 als Testsieger ausgezeichnet.



Ein moderner Kochtrend mit langer Tradition:

Das Garen von Speisen unter Wasserdampf ist eine der ältesten Garmethoden. So setzten die Chinesen schon lange vor unserer Zeitrechnung zum Dampfgaren spezielle doppelwandige Kochgefäße ein. In denen die Lebensmittel von der Flüssigkeit getrennt waren.



Herrlicher Geschmack und gesundheitsbewusste Ernährung sind kein Widerspruch mehr.

„Man schmeckt, was einem gut tut“.

Mag. Claudia Krist-Dungl

*Geschäftsführerin Dungl
Wien Therapie & Beauty
www.dunglwien.at*

Dampfgaren ist bekannt als eine besonders vitaminschonende, nährstoffhaltende, fettarme und somit besonders gesunde Zubereitungsart.

Da die Speisen beim Garprozess nur von heißem Dampf umströmt werden, bleiben Geschmackstoffe, Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten.

Viele, die in meine Ernährungsberatung kommen, wollen gesund kochen, häufig fehlt ihnen aber die Zeit.

Mit dem Dampfgarer ist dank Vorprogrammierung die Zubereitung von Couscous und Co ganz leicht. Kein Aufpassen, kein Anlegen am Topfboden mehr und noch dazu kein Vitalstoffverlust durch Abgießen von Wasser.





Die besten Argumente für einen Dampfgarer kann man schmecken und genießen.



Mehr Nährstoffe.

Die Gesundheit ist unser wichtigstes Gut. Eine Lösung für gesundes Genießen und dabei vitamin- und nährstoffschonender Behandlung der Lebensmittel kann das Garen mit Dampf sein. So kann dann durch entsprechende Gartechniken der Geschmack optimal erhalten bleiben während Vitamine und Nährstoffe noch richtig

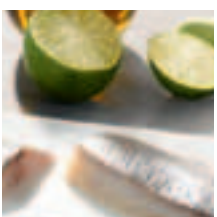
geschont werden. So enthält Brokkoli aus dem Dampfgarer 50 Prozent mehr Vitamin C als im Kochtopf gekochter Brokkoli. Anders als im Kochtopf werden nicht nur weniger Vitamine und Mineralien durch das Wasser ausgeschwemmt, sondern auch erheblich weniger durch Hitze zerstört.



Besserer Geschmack.

Dampfgaren ist die gesündeste und schmackhafteste Art zur Zubereitung von Speisen, vor allem von Gemüse. Insbesondere Gemüse weist nach dem Dampfgaren Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in hoher Konzentration auf. Das wirkt sich zugleich positiv auf den

Eigengeschmack aus. Dampfgaren hebt ohne die Zugabe von Salz den typischen Eigengeschmack von Gemüse hervor. Da die Lebensmittel nicht mit Wasser angereichert werden, behalten sie ihren Eigengeschmack, so dass kaum noch Gewürze oder Fett als Geschmacksträger nötig sind.



Weniger Fett.

Essen Sie weniger Fett, weniger Zucker, weniger Salz aber mehr Obst, mehr Gemüse und mehr Fisch. Sollten Sie sich fürs dämpfen entscheiden, wird es Ihnen Ihr Körper danken. Durch das Dampfgaren wird das Gewebe und

die Zellen erneuert, es erfolgt die Regulierung der Verdauung und verringert die Aufnahme von Cholesterin und Kohlenhydraten. Weiters wirken die gesunden Speisen entzündungshemmend, stresslösend und sorgen für ein seelisches Gleichgewicht. Keine andere Garmethode ist so schonend wie das drucklose Dampfgaren.





Viel Komfort.

Die Siemens-Dampfgarer bieten mit der elektronischen Programmautomatik cookControl von 20, 40 bis 70 voreingestellten Programme zum optimalen Gelingen von Gemüse-, Fleisch und Fleischgerichten.

Viel Effizienz.

Alle Dampfgarer von Siemens nutzen die interne Dampferzeugung und erhitzen nur so viel Wasser, wie wirklich benötigt wird. Das spart viel Energie. So wurde der HB 24D552 für seine vorbildlichen Effizienzwerte von der Stiftung Warentest mit der Bestnote 2,2 ausgezeichnet.



Zart, saftig, knusprig.

Die knackige Konsistenz und die natürlich frischen Farben der Lebensmittel bleiben erhalten; denn der beim Kochen für das Verblässen verantwortliche Sauerstoff ist beim Dampfgaren kaum beteiligt. Da nichts umgerührt werden

muss oder im Topf aneinander stößt ist das Auge noch einmal mehr mit: statt eingedrückt, zerfallen oder zusammengeklebt, kommen die Nahrungsmittel im Originalzustand auf den Teller.



Einfach praktisch, praktisch einfach.

Wer sich regelmäßig bewusst ernähren möchte und sich zusätzlich um die Mahlzeitenzubereitung kümmern muss, steht nicht selten vor einem zeitlichen Problem. Vorbereitete Gerichte und Gemüse dampfen selbständig ohne dass

man dabei rühren muss. Und das unkompliziert. Also für jeden machbar und nahezu ein Muss für jeden Vegetarier. Weniger begabten Köchen kommt sehr zugute, dass nichts anbrennen oder überkochen kann.



Freude am vielseitigen Kochen.

Dampfgaren ist vielseitig, praktisch und gesund. Alles was gekocht wird, kann auch im Dampfgarer gedämpft werden. Der Dampfgarer kann komplett und mit vielen verschiedenen Arten von Gargut gleichzeitig befüllt werden.

Man kann also Pikantes mit Süßem gleichzeitig dämpfen. Z.B. können Sie ein wunderbar zartes Schokosoufflé zur selben Zeit wie die Kartoffeln oder den Reis garen. Der große Vorteil dabei: während des Dampfgarens überträgt sich weder Geschmack noch Geruch.



**Mit eingebauten Vorteilen:
die interne Dampferzeugung.**

Bei der internen Dampferzeugung wird nur die Menge an Wasser gekocht und verdampft, die notwendig ist.

Das ist energieeffizient und spart im Vergleich zur externen Dampferzeugung zudem viel Zeit. Der leichte Tank ist besonders einfach zu handhaben.

Alle Siemens-Dampfgarer, wie der von der Stiftung Warentest als Testsieger ausgezeichnete HB 24D552, sind mit der internen Dampferzeugung ausgestattet.



Perfekte Funktionalität, und mehr Spass beim Kochen.

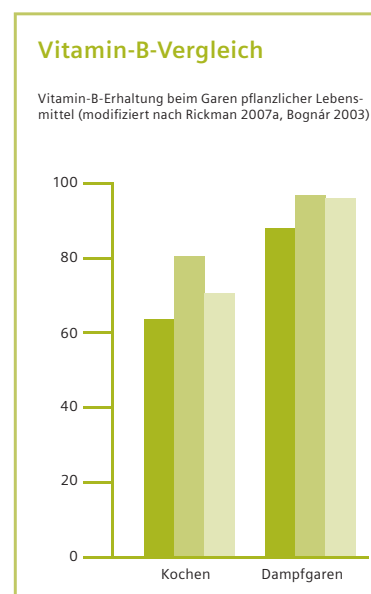
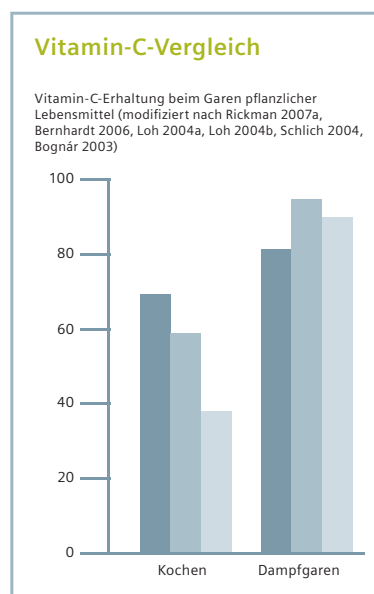
Was macht das
Dampfgaren für
uns so wertvoll?

Feinschmecker, ob aus der Sterne- oder der privaten Küche zu Hause,
garen gerne mit Dampf.

Das Wichtigste beim Dampfgaren ist die Trennung von Gargut und
Garflüssigkeit. Durch die Erhitzung der Flüssigkeit auf circa 100° C
entsteht Wasserdampf, der das Gericht von allen Seiten umgibt.

Weil Wasserdampf dabei viel mehr Wärme auf das Gargut überträgt als
trockene Luft - ein physikalischer Effekt wie in der Sauna-, garen die
Lebensmittel im Vergleich zu anderen Garmethoden besonders schnell.
Und je weniger Garzeit benötigt wird, desto schonender ist das für alle
Speisen und Nährstoffe.

Ein weiterer Vorteil der Trennung von Wasser und Gargut ist, dass Vitamine
und Mineralstoffe fast vollständig erhalten bleiben und nicht „ausgewa-
schen“ werden. Zusätzlich sichert die hohe Temperatur hohe hygienische
Qualität, indem sie die Vermehrung von Mikroorganismen verhindert.



Alle Dampfgarer von Siemens nutzen die interne Dampferzeugung
und erhitzen nur so viel Wasser, wie wirklich benötigt wird.

Das spart viel Energie. So wurde der HB 24D552 für seine vorbildlichen Ef-
fizienzwerte von der Stiftung Warentest mit der Bestnote 2,2
ausgezeichnet. Testsieger: Ausgezeichnet für Ihre Küche:
Der Testsieger von Siemens überzeugt die Stiftung Warentest beim
Dampfgaren mit „GUT“(2,0), in der Handhabung mit „GUT“ (2,3)
beim Stromverbrauch mit „GUT“ und bei der Sicherheit mit „GUT“ (2,3)





Mit einem Klick in die ganze Welt des Dampfgarens mit Siemens.

Innovativ, informativ, interaktiv. Die digitale Welt von Siemens.

Klicken Sie sich in die Dampfgarwelt von Siemens. Ein Besuch auf unserer Dampfgarplattform wird mit jedem Klick zum inspirierenden Erlebnis. Hier erfahren Sie alles rund ums Thema Dampfgaren. Finden Sie das richtige Gerät, informieren Sie sich über die Vorteile rund ums Dampfgaren, lassen Sie sich durch Rezepte und

Gesundheitstipps zu einer gesünderen Lebensweise motivieren und inspirieren. Unsere Dampfgarplattform bietet immer wieder neue Specials rund ums Thema. Natürlich finden Sie auch alle anderen Themen und Geräte auf unserer Homepage:

www.siemens-home.at/kochenmitdampf



Besuchen Sie uns auf unserer Dampfgarplattform

Informieren Sie sich über die Siemens Dampfgarer und Dampfbäcköfen, entdecken Sie leckere Rezepte und holen Sie sich Tipps für ein gesünderes Leben. Scannen Sie einfach nebenstehenden QR Code und entdecken Sie die Dampfgarwelt von Siemens.