



Digital kochen mit Cuciniale ist so perfekt und einfach wie digital fotografieren

Risotto ohne permanentes Umrühren: Das intelligente Kochsystem regelt alle Temperaturen mit Hilfe von sechs Sensoren vollautomatisch



Cuciniale: Kochen, Garen & Braten wie von Zauberhand

Mit dem lernfähigen, digitalen Kochsystem von Cuciniale, basierend auf Künstlicher Intelligenz und dem Know-how von Sterneköchen, gelingt jedes Gericht perfekt und ganz stressfrei. Zudem hat der Anwender stets einen Profikoch an seiner Seite, der ihn zusätzlich mit Tipps und Tricks, Wissenswerten über Ernährung sowie aktuellem Expertenwissen ausstattet.

Smart und intelligent kochen: wie das optimal und entspannt gelingt, zeigt das intelligente Kochsystem von Cuciniale. Es besteht aus dem GourmetSensor®, der GourmetPilot® App – ein Kochnavigationssystem für Smartphone und Tablet – sowie einem umfangreichen Sortiment an Kochfeldern mit und ohne integrierten Kochfeldabzug. Das per Bluetooth vernetzte Trio begleitet und unterstützt den Anwender bei einfachen wie auch komplizierten Rezepten. Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse, Risottos, Suppen, Eier, Crêpes oder Pasta, damit gelingt garantiert jedes Gericht. Nichts brennt mehr an, kocht über, trocknet aus oder übergart. Künstliche Intelligenz befreit den Anwender von jeglicher Unsicherheit und stellt zudem sicher, dass die Hitze und Gardauer immer optimal an das jeweilige Lebensmittel und die individuellen Wünsche des Anwenders angepasst werden. Die Temperaturregelung findet dabei wie von Zauberhand völlig automatisch statt.

Beim Cuciniale Kochprozess wird interaktiv direkt ins Lebensmittel und Kochgeschirr „hineingeschaut“. Das ist hilfreicher als z. B. das bloße Kennen einer Fleischkern- oder Topfbodentemperatur. Der Clou dabei: das Kochsystem passt den Garprozess automatisch und optimal an den Wasser-, Eiweiß-, Fett- und Kohlehydratgehalt und z. B. Reifegrad des Fleisches an. Eine dezidierte Gewichtsangabe, eine genaue Angabe, ob es sich um ein Filet, T-Bone-, Flank- oder Rumpsteak handelt, ist für das Cuciniale Kochsystem nicht notwendig. Somit bleibt der Verbraucher bei der Zubereitung seiner Speisen stets flexibel. Mit dem intelligenten Kochsystem gelingen auch komplizierteste Speisen garantiert, da es jede Herausforderung selbstständig meistert. Unerheblich dabei ist auch, welche Marke und Art von Induktionskochgeschirr verwendet wird sowie welche Mengen von Lebensmitteln sich in Topf oder Pfanne befinden. Selbstverständlich kann der Anwender gleichzeitig herkömmlich (analog) und mit Cuciniale-Technologie (digital) kochen.



Die preiswerteste Cuciniale Einstiegsversion

Im Küchenfachhandel steht im 1. Quartal 2019 ein komplettes Sortiment an Einbau-Kochfeldern mit Flächeninduktion, Topferkennung, Brückenfunktion und Slider-Bedienung zur Verfügung – und als preiswerteste Einstiegsversion in die intelligente Welt des Kochens ein portables Induktionskochfeld mit einer Kochzone. ■