

## Medieninformation

Anna-Laura Adelfinger

Kaltwasser Kommunikation

+49 911 530 630

aeg@kaltwasser.de

## Ausgezeichnet ins neue Jahr: AEG gewinnt dreifach beim Kitchen Innovation Award

Nürnberg, 09. Februar 2023

**Die Kühl-Gefrier-Kombination der Serie 8000 mit 360° Cooling sowie der Weinklimaschrank 8000 Dual-Zone Pro überzeugten in einem mehrstufigen Auswahlverfahren neben der renommierten Expertenjury des Kitchen Innovation Awards auch die Verbraucher:innen in mehreren Kategorien. Für die nachhaltige Kühl-Gefrier-Kombination wurde AEG zudem die Sonderauszeichnung für verantwortungsvolle Unternehmensführung verliehen.**

Bereits zum 17. Mal zeichnet der Kitchen Innovation Award zukunftsweisende Produkte für die Küche anhand verschiedener Bewertungskriterien aus. Im Zentrum der Beurteilung stehen dabei die Bedürfnisse der Konsument:innen, die aktiv in die Entscheidungsfindung eingebunden sind. So bekommt der Preis eine besondere Bedeutung, da er die unverfälschte Meinung der Verbraucher:innen spiegelt. „Der Kitchen Innovation Award nimmt eine besondere Rolle unter allen Auszeichnungen ein“, bewertet Michael Geisler, Geschäftsführer Electrolux Hausgeräte GmbH, die Prämierung mit gleich drei Preisen. „Der Award bestätigt unsere Strategie, Kund:innen in den Mittelpunkt unseres Handelns zu stellen und passgenaue Lösungen für ihre Bedürfnisse zu entwickeln. Gerade Nachhaltigkeit ist uns in der Produktentwicklung sehr wichtig und wir freuen uns, dass es den Konsument:innen ebenso geht.“

### **Rundum-Frische mit der Kühl-Gefrier-Kombination der 8000er Serie mit 360° Cooling**

Die innovativen Funktionen des Modells, das in den Kriterien Funktionalität, Innovation, Produktnutzen, Design und Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde, unterstützen Konsument:innen bei einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Mit der 360° Cooling-Technologie gelingt eine um 40 Prozent bessere Temperaturverteilung als ohne dieses System. Mehrere Öffnungen an der Rückwand des Innenraums zirkulieren die Luft an jeden Ort des Kühlraums, sodass Lebensmittel überall innerhalb der Kühl-Gefrierkombination gleich frisch bleiben. Das ermöglicht Konsument:innen maximale Flexibilität bei der Nutzung von Lebensmitteln und reduziert unnötiges Wegwerfen. Die Edelstahlrückwand sorgt außerdem dafür, dass die optimale Kühltemperatur, die beim Öffnen der Tür durch das Eindringen warmer Luft steigt, schneller wieder hergestellt wird. Weitere Technologien wie die GreenZone-Schublade ermöglichen durch ein versiegeltes Fach die längere Haltbarkeit von Obst und Gemüse oder trennen dank der TwinTech®-Funktion die Luftzirkulation für Kühl- und Gefrierbereich, die unterschiedliche Luftfeuchtigkeiten erfordern.

Für die Kühl-Gefrier-Kombination der 8000er Serie mit 360° Cooling erhält AEG außerdem die Sonderauszeichnung für verantwortungsvolle Unternehmensführung in den Kriterien Ressourcenschonung und recycelte Rohstoffe. Neben den intelligenten Technologien, die zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln beitragen, spielt Nachhaltigkeit auch in der Herstellung der Produkte eine große Rolle. So werden die Modelle in einem Werk mit Zero-Landfill-Zertifizierung produziert, in dem keine Abfälle für die

Electrolux Hausgeräte GmbH  
Fürther Straße 246  
90429 Nürnberg  
+49 911 323 0

[www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com)

[www.aeg.de](http://www.aeg.de)

[www.newsroom.electrolux.com](http://www.newsroom.electrolux.com)

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |  
Geschäftsführung: Michael Geisler  
Aufsichtsratsvorsitzender: Dr. Peter Greiner  
Registergericht: HRB 20603 |  
USt-IdNr: DE 811117185

Mülldeponie anfallen. Die Anlage in Susegana, Italien, stellt bereits während der Produktion geringere Umweltauswirkungen sicher. Auch bei der Verwendung der Materialien achtet AEG auf Ressourcenschonung. So sind am Ende des Produktlebenszyklus eines Gerätes bis zu 80 Prozent davon recycelbar.

„Die Sonderauszeichnung für nachhaltige Unternehmensführung bedeutet uns sehr viel“, freut sich Geisler. „Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie und wir arbeiten jeden Tag daran, unsere Produkte noch umwelt- und ressourcenschonender zu machen.“

### **Weinlagerung wie beim Profi mit dem 8000er Weinklimaschrank mit Dual-Zone Pro**

Prämiert in den Kriterien Bedienkomfort, Innovation, Produktnutzen und Design überzeugt der Weinklimaschrank mit einem neu entwickelten Regalsystem, indem alle Flaschen – egal ob Chardonnay, Riesling oder Champagner – mit einem Inhalt von 0,75 Litern Platz finden. Eine neuartige Bauweise, die die Bedingungen eines Weinkellers möglichst genau nachbildet, eliminiert den Lichteinfall. Ein dunkler Innenraum, UV-freie LED-Beleuchtung und getönte Außenscheiben verhindern, dass sich Licht auf den Geschmack und die Qualität der edlen Tropfen auswirkt.

Das Highlight des 8000er Weinklimaschranks ist die Dual-Zone Pro-Technologie. Der Innenraum des Geräts enthält zwei Fächer, deren Temperatur separat regelbar ist, denn die optimale Serviertemperatur der Weine variiert je nach Art. Für Weißweine und Sekt liegt sie zwischen 6° Celsius und 12° Celsius, für Rotweine zwischen 14° Celsius und 12° Celsius. Die Zonen lassen sich für eine gemeinsame Temperatur zwischen 12° Celsius und 15° Celsius auch kombinieren.

„Der 8000er Weinklimaschrank erhält die Qualität der Weine ähnlich wie eine Lagerung in einem Weinkeller auf besonders innovative Art und Weise. Das Modell regelt auch die Luftzirkulation automatisch und hält sie auf einem konstanten Niveau – für einen hochwertigen Genuss“, beschreibt Eva Leitner, Experience Managerin im Bereich Taste die weiteren Funktionen des Geräts.

### **Über den Kitchen Innovation Award**

Seit 17 Jahren zeichnet der Kitchen Innovation Award Produktinnovationen aus dem Küchenbereich aus, die die Bedürfnisse von Verbraucher:innen in den Mittelpunkt rücken. Ins Leben gerufen von der Initiative LifeCare.Network, fördert der Award bedarfsgerechte Produktinnovationen und stellt besonders verbrauchergerechte Produkte heraus. Die Gewinner:innen werden in einem mehrstufigen Auswahlverfahren ermittelt. Eine fachkundige und praxisorientierte Jury bewertet in einem ersten Schritt alle eingereichten Produkte hinsichtlich der Einreichungskriterien. Im Anschluss können Konsument:innen ihre Stimme für die Produkte abgeben. Der Award dient Verbraucher:innen sowie dem Handel gleichermaßen als klare und objektive Orientierung beim Kauf.

Weitere Informationen finden Sie hier: [www.aeg.de](http://www.aeg.de)