

Oranier will beim Kochen nichts mehr dem Zufall überlassen. Dafür bietet der hessische Hersteller „be-cook“. Das aus einem intelligenten Flächeninduktionskochfeld, sensorgesteuertem Kochgeschirr und einer Rezepte-App, die jeweils per Bluetooth miteinander kommunizieren, bestehenden intelligenten System soll selbst dem Laien ermöglichen, jedes Gericht mit Lecker-Garantie und auf Sternekoch-Niveau zu kreieren.

Garzeit festlegt. Der Kochvorgang läuft vollautomatisch ab. Die Videos zeigen genau, was wie zu tun ist.

### Vielfältige Rezepte von Chef- und Sterneköchen

Ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder glutenfrei, ob Vorspeise, Hauptspeise oder Nachspeise, asiatisch oder mexikanisch – die über 100 Rezepte in der Hestan Cue-App, die ständig erweitert wird, sind von Profiköchen kreiert. Dabei lassen sich aus dem virtuellen Kochbuch sowohl einzelne Speisen auswählen als auch individuelle Menüs zusammenstellen, die anhand von Fotos und Themenfeldern vorgestellt werden. Der gesamte Vorgang wird mit Videos begleitet, die alle Abläufe einzeln erläutern. Und mittels Timer erfährt der Koch, wann der nächste Schritt ansteht. So kann auch der Laie alles nachvollziehen und ein eigenes Gefühl für den Ablauf entwickeln. Und da das Auge bekanntlich mitisst, beinhaltet jedes Rezept auch einen ausgefeilten Serviervorschlag.

### Präzise Technik

Die Funktionsweise von „be-cook“ ist simpel: Einfach eins der Repepte aus der App von Hestan Cue (TM) auswählen, die benötigten Zutaten für das Gericht einkaufen und – Schritt für Schritt – den Anweisungen des jeweiligen Videos entsprechend zubereiten. Dabei übernehmen Flächeninduktionskochfeld, Kochgeschirr und App die Regie. Mittlere Hitze und scharf Anbraten sind somit kein Bauchgefühl mehr, sondern smarte Präzision.

Töpfe und Pfannen, die mit leistungsstarken Sensoren ausgestattet sind, senden die aktuelle Temperatur an die App. Diese berechnet – ausgehend von der jeweiligen Kochphase – die optimale Hitze sowie die verbleibende Dauer und leitet diese Informationen an das intelligente Flächeninduktionskochfeld weiter, das punktgenau die Temperatur reguliert und die

### Jeder kann zum Gourmet werden

„be-cook“ ist das moderne System für alle, die ihre Kochkünste erweitern möchten oder einfach immer wieder genussvolle Rezepte ausprobieren wollen. Ob Familien, junge Paare oder urbane Singles: Um den unterschiedlichen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet Oranier die Technologie in allen Flächeninduktionsfeldern, auch bei den Modellen mit Kochfeldabzug, an. Angefangen beim „Domino“-Flächeninduktionskochfeld mit zwei Kochzonen, über Flächeninduktionskochfelder mit drei oder vier Kochzonen bis hin zum Flächeninduktionskochfeld mit sechs Kochzonen. Alle Flächeninduktionskochfelder sind „be-cook“-ready und können mit dem smarten Kochgeschirr ergänzt werden. So kann jeder wie ein Profi kochen.

Mehr Informationen zu „be-cook“ finden Sie unter [www.be-cook.com](http://www.be-cook.com).



[kuecheundbadforum.de/PRODUKTE](http://kuecheundbadforum.de/PRODUKTE)

Zentraler Bestandteil von „be-cook“ ist die mit dem Induktionsfeld kommunizierende App von Hestan Cue (TM).



Mit dem System kocht die ganze Familie entspannt. Fotos: Oranier

# Kochen wie ein Profi

Oranier verspricht mit dem intelligenten System „be-cook“: „Jeder kann kochen!“

