

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

# Flexibler kochen



Gratis  
Grillplatte

# Mit Siemens und XXXLutz

inductionAir Plus von Siemens steht für maximale Flexibilität - in der Planung und beim Kochen. Dank des integrierten Dunstabzugs bleibt nach dem Kochen nur noch eines übrig: der Genuss. Und jetzt als Zugabe: gratis Grillplatte\* und exklusives Profikoch-Rezept. [xxxlutz.de/c/siemens-induction-air-plus](http://xxxlutz.de/c/siemens-induction-air-plus)

Jetzt erhältlich bei:

**XXXLutz**

\* Bei Kauf eines inductionAir Plus mit variolnduktion in 80 cm Breite.



# Exklusive Inspiration zum Indoor-Grillen

## Lachs von der Grillplatte mit geröstetem Ratatouille-Baguette

Entwickelt für ein neues Gefühl von Freiheit und perfekt zum Grillen in der Küche: Das inductionAir Plus Induktionskochfeld von Siemens mit integriertem Dunstabzug, flexiblen Kochzonen und intelligenten Sensoren. Zum Anbraten von Zutaten auf der Grillplatte, wie in diesem Rezept, empfehlen wir den Bratsensor auf Temperaturstufe 5. Die permanente Temperatur-Prüfung und -Regelung ist wie eine eingebaute Geling-Garantie.

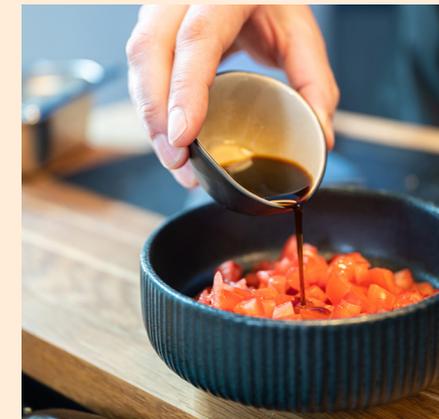


### Zutaten für 4 Personen

600 g	Lachsfilet mit Haut
1	Baguette
2 gr.	Tomaten
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Knoblauchzehe – ohne Schale
1 Topf	Basilikum
4 EL	Petersilie – fein geschnitten
2 EL	dunkler Balsamico
1	Zitrone

Mildes Olivenöl für die Tomaten und zum Anbraten Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

1. Die Tomaten waschen, vierteln und das Kerngehäuse heraustrennen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Tomatenwürfel in einer Schüssel mit je 2 EL Balsamico und Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
3. Die Aubergine und die Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben salzen und mit Olivenöl bestreichen. Tipp: Bei den Auberginen-Scheiben gerne etwas mehr Öl verwenden, da sie viel davon aufsaugen.



4. Die Gemüse-Scheiben auf der gut vorgeheizten Grillplatte auf beiden Seiten mit Grillmuster anbraten bis sie etwas weicher geworden sind.
5. Das Baguette leicht schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten anbraten. Es sollte nicht zu kross werden.
6. Zum Schluss den Lachs in 4 gleich große Portionen teilen. Die Stücke rundherum salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Der Fisch sollte im Kern noch leicht glasig sein.

7. Für den Lachs eine Gremolata (klassische Kräuter-Würzmischung aus der lombardischen Küche) aus der fein geschnittenen Petersilie, 1 TL Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Olivenöl zubereiten. Alle Zutaten gut vermischen und kurz vor dem Servieren auf die Lachs-Haut geben.

8. Für das Ratatouille-Baguette das geröstete Brot auf einer Seite mit der Knoblauchzehe einreiben und darauf im Wechsel die Auberginen- und Zucchini-Scheiben legen. Zum Schluss darauf ein paar Tomatenwürfel und abgezupfte Basilikum-Blätter verteilen.

# So vielseitig wie das Leben

Mehr Freiheit in der offenen Küche mit XXXLutz und inductionAir Plus von Siemens

Lass der Kreativität freien Lauf: inductionAir Plus steht für die neue Generation der Siemens Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Dank innovativer Technologien bietet es maximale Flexibilität für perfektes Gastgeben.

Wer sich jetzt bei der Planung mit dem XXXLutz Küchenberater für das inductionAir Plus Kochfeld entscheidet, genießt jederzeit frische Luft beim Kochen und Design, das auch in der Funktion überzeugt. Aber nicht nur das Kochen gewinnt an Leichtigkeit.

**Für eine kompromisslos individuelle Küche**  
Mit dem Induktionskochfeld der Spitzenklasse steht dem Traum von der offenen Küche mit Designanspruch buchstäblich nichts im Weg. Denn der leistungsstarke Dunstabzug schließt bündig mit der Glaskeramik ab. Das perfekt flache, elegante Design verleiht der zum Wohnraum ausgerichteten Kücheninsel aus jedem Blickwinkel ein atemberaubendes Aussehen.

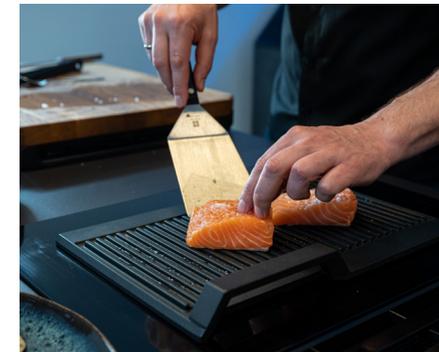
#### Maximale Planungsfreiheit

Die innovative Technologie des inductionAir Plus lässt sich erstmals in verschiedenen Größen erleben. Je nach Modell kann das platzsparende Konzept sogar in 60 cm Standardschränke integriert werden.

#### Kein Dunst, keine Gerüche und absolut leise

Für volle Konzentration beim kreativen Zubereiten. Mit dem inductionAir Plus bleibt der Kopf frei fürs Kochen. Denn der Dunstabzug zieht Dampf und unerwünschte Gerüche direkt dort ab, wo sie entstehen: am Kochfeld. Der Luftgüte-

sensor misst dabei permanent die Dunst- und Geruchsbelastung und regelt automatisch die Lüftungsstufe. So wird immer nur die aktuell benötigte Leistung abgerufen. Dank des bürstenlosen Mechanismus des iQDrive Motors hört man davon praktisch nichts. So entgeht einem kein Kompliment für die eigenen Kochkünste.



In der Küche den Grill anwerfen? Die Grillplatte macht es möglich. Beim Kauf der 80 cm Variante des inductionAir Plus Kochfelds mit varioInduktion gibt es diese jetzt als Geschenk\* dazu.

#### Beim Kochen flexibel und entspannt bleiben

Ob für eine extra große Kochfläche zwei Kochzonen per Fingertipp kombiniert oder lieber die vier Standardinduktionszonen genutzt werden - mit varioInduktion ist die Kochstelle bereit für jede Art von Kochgeschirr. Anbrennen oder Überlaufen kann dabei dank Sensorsteuerung auch nichts mehr: Gastgeber:innen können sich also zwischendurch problemlos um die Tischdekoration kümmern.

#### Volle Kontrolle mit smarten Geräten und App

Mit der Home Connect App hat man von überall aus Zugriff auf das inductionAir Plus Kochfeld. Einfach die empfohlenen Einstellungen für ein Rezept direkt an das Kochfeld senden, die Lüftungsstufe des Abzugs bequem vom Sofa aus regeln oder von unterwegs überprüfen, ob das Kochfeld auch ausgeschaltet ist.



# Auffällig unauffällig

Der Beginn einer neuen Design-Ära:  
Jetzt bei XXXLutz die Siemens  
glassdraftAir entdecken

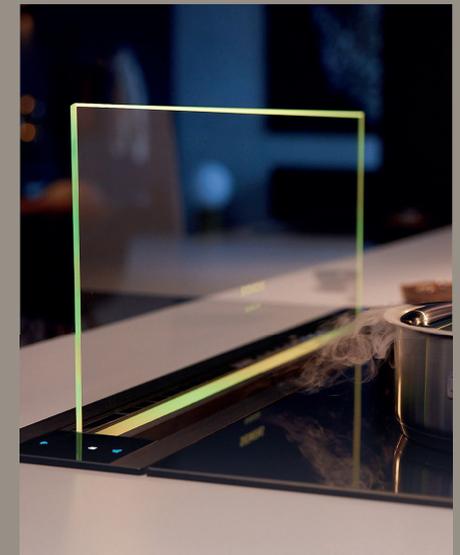
Ein echter Blickfang und damit perfekt für die offene Küche: Hier nehmen besondere Momente ihren Anfang. Das neue glassdraftAir System vereint außergewöhnliches Design in hochwertigen Materialien mit hervorragender Leistung.

Moderne Küchen gehen heute nahtlos in den Wohnbereich über und schaffen so eine kommunikationsfördernde Atmosphäre. Dieser großzügigen Raumgestaltung steht mit glassdraftAir endlich nichts mehr im Wege. Wird nicht gekocht, verbirgt sich das schlanke Glaspaneel unsichtbar im Küchenblock.

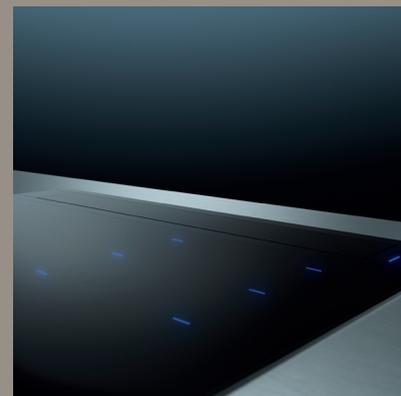
Im Betrieb setzt das elegante, transparenten Design nicht nur ein dezentes Highlight in der Küche, sondern hat auch einen entscheidenden Einfluss auf die Leistung. Ganz gleich, welche Kochzone genutzt wird. Dank des leistungsstarken iQdrive-Motors mit Guided Air Technologie wird hinter dem Glas ein Luftvorhang erzeugt, der die Luftführung verbessert – die optimale, geräuscharme Abzugsleistung ist so jederzeit garantiert. Für dampffreie Sicht beim Kochen und frische, geruchsfreie Luft für die Gäste.

## Farbe wird zu Atmosphäre: emotionLight Pro

Mehr als nur Dekoration - mit emotionLight Pro passt sich die Dunstabzugshaube dem persönlichen Stil an oder sorgt für eine individuelle Lichtstimmung in der Küche. Mit neun voreingestellten Farben oder unendlich vielen weiteren Farben, die über die Home Connect App ausgewählt werden können.



Die flächenbündig eingebaute glassdraftAir mit klarer, eingebetteter Kante ist im eingefahrenen Zustand nicht zu sehen, damit die puristische Ästhetik des Kochfelds seine volle Wirkung entfalten kann.



Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.

© 2022 by SEG Hausgeräte GmbH.

Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

[siemens-home.bsh-group.de](https://siemens-home.bsh-group.de)

**SIEMENS**

Siemens Hausgeräte