

Doppelte Power

Der Philips Airfryer 3000 Series Dual Basket bringt Multitasking in die Küche

- Bereitet zwei Mahlzeiten mit unterschiedlicher Garzeit gleichzeitig zu
- Verfügt über einen großen Korb für Mahlzeiten mit der ganzen Familie und einen kleineren Korb für Einzelgerichte oder Beilagen
- Rapid Air Heißluft-Technologie sorgt für knusprige, zarte und gleichmäßig gegarte Gerichte
- Zubereitung der Speisen mit bis zu 90 Prozent weniger Fett¹

Hamburg – Damit gesundes Essen noch schneller und einfacher zubereitet werden kann, bringt Versuni den Philips Airfryer 3000 Series Dual Basket auf den Markt. Der große Korb mit sechs Litern Fassungsvermögen eignet sich für Hauptspeisen, Familienessen oder Pommes Frites, der kleine mit drei Litern für die entsprechende Beilage, Gemüse, Snacks oder eine Mahlzeit für eine Person. Das Besondere: Der Airfryer synchronisiert die Garzeiten so, dass sie gleichzeitig servierbereit sind. Das patentierte Design der Rapid Air Heißluft-Technologie optimiert die Wärmezirkulation und baut die Hitze nicht nur um die, sondern auch in den Lebensmitteln auf. Dies führt zu knusprigen, zarten und gleichmäßig gegarten Köstlichkeiten.

„Ich liebe Lachsfilet mit grünem Spargel zum Mittag. Da das Filet 10, der Spargel jedoch 30 Minuten Kochzeit im Airfryer benötigt, fing früher das ‚Garzeit-Jonglieren‘ an“, erzählt Julia Schwartz, Marketing Manager Kitchen DACH bei Versuni. „Genau hier übernimmt unser neues Modell die komplette Arbeit und bringt beide Speisen gleichzeitig heiß und perfekt gegart auf den Teller“, so Schwartz weiter.

Einfache Bedienung für perfekte Garpunkte

Über den Touchscreen kann eines der acht voreingestellten Programme ausgewählt werden: frische oder tiefgefrorene Pommes Frites, Hähnchen, Fleisch, Gemüse, Fisch, Kuchen sowie die Aufwärmfunktion. Durch die Copy-Funktion kann ganz einfach die gleiche Garzeit und Temperatur für beide Körbe eingestellt werden. Durch die Nutzung beider Körbe können auch bis zu neun Liter derselben Speise zubereitet werden. Schritt-für-Schritt-Anleitungen für köstliche Rezepte, in denen die Einstellungen für den Philips Airfryer 3000 Series Dual Basket berücksichtigt werden, bietet die kostenlose HomeID Rezepte-App. Übrigens: Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen spart der Airfryer bis zu 70 Prozent Energie² und bereitet Mahlzeiten bis zu 50 Prozent schneller zu³.

¹ Im Vergleich zu selbstgemachten Pommes aus einer herkömmlichen Fritteuse.

² Durchschnittliche Prozentsätze basierend auf internen Labormessungen der Produkte HD9280, HD9650, HD9860, HD9270, HD9285, HD9252, HD9200, HD9255, HD9880; Zubereitung einer Hühnerbrust (Einstellung „AF“, 160 °C, ohne Vorheizen) oder eines Lachsfilets (Einstellung „AF“, 200 °C, ohne Vorheizen) im Vergleich zur Verwendung eines Ofens der Klasse A. Ergebnisse variieren je nach Airfryer-Typ und Rezept.

³ Test mit Würstchen im linken Korb im Vergleich zu herkömmlichen Konvektionsöfen.

Philips Airfryer 3000 Series Dual Basket – NA352/00

- Rapid Air Heißluft-Technologie für Mahlzeiten auf den Punkt
- Fassungsvermögen großer Korb: 6 Liter; Fassungsvermögen kleiner Korb: 3 Liter
- Rezepte und modellspezifische Einstellungen via HomeID Rezepte-App (für [iOS](#) und [Android](#))
- Touchscreen mit 8 Voreinstellungen
- Copy-Funktion zum Einstellen derselben Zeit und Temperatur
- Speisen mit bis zu 90 Prozent weniger Fett¹
- Spart bis zu 70 Prozent Energie²
- Spülmaschinenfeste Bestandteile für eine einfache Reinigung
- Farbe: dunkelgrau/kupfer
- Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): 249,99 Euro
- Ab sofort im Handel sowie im [Philips Online Shop](#) erhältlich

Pressekontakt:

Jeannine Dietel
PR & Influencer Manager
Kitchen, Coffee, Climate Care, Garment Care, Floorcare
Telefon: +49 40 2899 2211
Mail: presse.versuni@publica-projects.de

Über HomeID

Die von Versuni betriebene HomeID Rezepte-App unterstützt Konsumentinnen und Konsumenten bei der Erweiterung ihres Koch- und Kaffeerepertoires. Sie wird die NutriU und Coffee+ Apps ersetzen. Die App bietet über 500 leckere Rezeptideen und mehr als 60 Kaffeespezialitäten von Köch*innen, Barista und HomeID-Usern aus aller Welt. Die Rezepte werden in Schritt-für-Schritt-Anleitungen (Video) präsentiert, um die Zubereitung zu erleichtern.

Über Versuni

Versuni hat sich dem Leitgedanken „Turning Houses into Homes“ verschrieben. Das Unternehmen ist davon überzeugt, dass ein Zuhause mehr ist als ein Haus. Mit mehr als 900 Patenten im Rücken umfasst das Portfolio von Versuni die Bereiche Küchengeräte, Kaffee, Klima, Kleider- und Bodenpflege. Zu den Produkten der Marke Philips gehören der Philips Airfryer, die Espressomaschine mit LatteGo, die PerfectCare Bügeleisen, Luftreiniger und der Nass-Trockensauger AquaTrio. Weitere Marken des Unternehmens sind: Saeco, Gaggia, Preethi, Philips Walita, L'OR Barista und Senseo. Versuni hat seinen Hauptsitz in Amsterdam in den Niederlanden und verfügt über Innovations-, Produktions- und Vertriebszentren auf der ganzen Welt – mit einer Präsenz in über 100 Ländern. Seine Produktpalette entspricht den EcoDesign-Anforderungen und spiegelt das Engagement des Unternehmens in Bezug auf Nachhaltigkeit wider. Versuni ist ein ehemaliger Geschäftszweig von Royal Philips und war zuvor unter dem Namen Philips Domestic Appliances bekannt. Mehr über Versuni: www.versuni.com.