

Plus X Award

Kurz vor der ZOW wurde Airforce für den Kochfeldabzug „Aspira“ mit dem „Plus X Award“ ausgezeichnet. Und zwar für die Aspekte „Hohe Qualität“, „Design“, „Bedienkomfort“ und „Funktionalität“.

Stefano Provvedi, bei Airforce Ansprechpartner für den deutschen Markt, demonstriert die leicht zu entnehmende Filtertechnik des Kochfeldabzugs „Aspira“ (hier das Modell B2 Octa).



Foto: Biermann

Airforce ergänzt sein Angebot an Kochfeldabzügen „Aspira“ kommt an

Der Dunstabzug nach unten ist ein stabiler Trend, der steigende Umsätze verspricht. Realisiert werden kann dies mit optisch unterschiedlicher Hardware. 1. mit versenkbaren oder feststehenden Downdraft-Hauben, 2. mit Muldenlüftungen, die sich in Modulbauweise um das Kochfeld drapieren – also seitlich oder hinter der Kochfläche angeordnet –, und 3. mit Kochfeldabzügen, bei denen der Abzug direkt in die Glaskeramik des Kochfelds integriert ist. Der italienische Hersteller Airforce hat zu Punkt 3 das Programm „Aspira“ im Sortiment. Und das mit steigendem Erfolg, wie Stefano Provvedi, Deutschland-Verantwortlicher von Airforce, im Messeggespräch auf der ZOW berichtet.

Zum Marktstart gab es den Kochfeldabzug in drei Varianten. Als Abzug mit einem herkömmlichen Induktionskochfeld (Modell B2), mit einem Induktionskochfeld mit Brückenschaltung (B2 Octa) sowie mit Flächeninduktion (G5 flex induction). Abgezogen werden die Wrasen durch einen Spalt im hinteren Teil der Glaskeramik. Zusätzlich gibt es nun eine Lösung mit einer zentralen Absaugzone in der Mitte des Kochfelds (centrale B2 Octa).

Die Technik dahinter ist jeweils identisch. Airforce setzt einen besonders schmalen und flachen sowie energiesparenden Motor von ebm-papst ein. Dank eines fein abgestimmten Zusammenspiels von Motor und Luftführung kann

te bereits die Effizienz-Klasse A+++ realisiert werden. Damit ist Airforce dem Markt voraus, denn aktuell sieht das Label nur Klassifizierungen bis A+ vor, beziehungsweise als freiwillige Angabe die Leistungsklasse A+. Die Klassifizierung mit „Tripple A“ als freiwillige Angabe wird 2018 eingeführt, erst ab 2010 wird dies dann verpflichtend.

„Aspira bietet Effektivität auf kleinstem Raum.“ So beschreibt Stefano Provvedi den charakteristischen Produktnutzen. Denn der Kochfeldabzug kann in jeden herkömmlichen Unterschrank in 60 cm Tiefe montiert werden. Provvedi betont ausdrücklich, dass der abgezogene Kochwrasen keinerlei Kontakt zu den Holzteilen des Schrankes hat. Die Kochdünste werden durch Flachkanäle – möglich sind die Produkte aller am Markt agierender Hersteller – an der Schrankrückseite nach unten geleitet. In der Abluftvariante von dort direkt in den Mauerkasten und bei der Umluftversion in den Sockel und von dort aus weiter durch Flachkanäle zurück in den Raum. Im Sockel selbst benötigt die Technik 100 mm Platz in der Höhe. In der Umluftvariante werden die Aktivkohlefilter hinter die leicht zu entnehmenden Fettfiltermodule gesteckt.

Eine weitere Neuheit heißt „Splashback“. Dabei handelt es sich um eine Kochfeld-Hauben-Kombination mit feststehender Downdraft-Technik. „Splashback“ ist ebenfalls für die Montage in



Foto: Airforce

„Splashback“ heißt die neueste Idee von Airforce für den Dunstabzug nach unten. Die Technik dahinter ist wie beim Kochfeldabzug „Aspira“ platz- und energiesparend.

Küchenzeilen mit 60 cm tiefen Arbeitsflächen geeignet. Der Haubenkörper selbst schmiegt sich dabei schlank an die Wand der Küchennische. Im Kocheinsatz wird der schwarze Glasschirm unter den Oberschrank geschwenkt. Das gibt den Blick auf die Metall-Fettfilter frei. Auch bei „Splashback“ kommt die effiziente und platzsparende Motoren- und Abluft-Technik der „Aspira“ zum Einsatz.

Den Großteil seines Deutschland-Geschäfts macht Airforce als OEM-Ausstatter mit der Küchenmöbelindustrie. Entweder direkt mit dem Airforce-Label oder als Lieferant für Exklusivmarken. Parallel vertreibt der Hersteller aus Fabriano seine Hauben im deutschsprachigen Raum über die Küchenzubehörgroßhändler Vogt sowie Sedia und HKT. www.airforcespa.com