SIEMENS

Presseinformation

Schlankes Format, voller Geschmack

Warum Dampfschubladen jetzt voll im Trend liegen

Wenn die Tage wärmer werden, zieht Leichtigkeit in der Küche ein. Frischer Spargel hat ebenso Hochsaison wie anderes junges Gemüse, zarter Fisch und leichte Fleischgerichte. Gefragt ist Genuss, der nicht beschwert – für das angenehme Gefühl, sich nach dem Essen rundum wohlzufühlen. Genau dafür ist Dämpfen ideal. Es bringt die Aromen besonders gut zur Geltung, gart schonend und kommt fast ohne Fett aus. Und das Beste: Für alle, die bisher noch keinen Platz für einen Dampfgarer hatten, gibt es mit der Dampfschublade von Siemens Hausgeräte jetzt eine schlanke Lösung.

Das kann das neue Platzwunder:

Kompaktes Kraftpaket – Durch ihr innovatives Format findet die Dampfschublade sogar in kleinen Küchen Platz. Denn sie ist nur 14 Zentimeter hoch und lässt sich ganz einfach anstelle einer normalen Küchenschublade einbauen. So lässt sich bereits vorhandener Stauraum funktional neu nutzen. Alternativ kann die Dampfschublade auch unter dem Backofen eingebaut werden. Trotz ihrer kleinen Maße steckt in ihr ein vollwertiger Dampfgarer mit 10 Litern Kapazität – das entspricht etwa 2,5 Kilogramm junger Kartoffeln.

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten – Gemüse, Kartoffeln oder Fisch zu dämpfen, ist nur eine von vielen Möglichkeiten. Hier gehen Teige schneller, Tiefgekühltes taut sanfter auf und Reste lassen sich aromaschonend erwärmen. Sogar Marmeladengläser können vor dem Einkochen in der Dampfschublade desinfiziert werden.

Kochen mit Gelinggarantie – Von Spargel bis Lachs: Intelligente Technologie regeln mithilfe von Sensoren Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit. Automatikprogramme machen es einfach, die richtige Einstellung zu wählen. So gelingen selbst anspruchsvolle Gerichte perfekt, ganz ohne ständige Kontrolle.

Kluge Steuerung – Der Mini-Dampfgarer lässt sich über ein Display im Gerät ebenso bequem bedienen wie über eine App. Und sogar die Sprachsteuerung via Amazon Alexa ist möglich. Wer mag, bittet um Inspirationen aus der Rezeptewelt und speichert seine Favoriten danach ab. Ein digitaler Kochassistent hilft bei der Umsetzung eigener Ideen.

Komfortable Reinigung – Für alle, die lieber kochen als putzen: Der Dampfeinsatz ist spülmaschinengeeignet und alles andere selbst lässt sich einfach mit einem Schwamm, fechten Tuch sowie mildem Reinigungsmittel auswischen. An den Entkalkungszyklus erinnert das Gerät automatisch.

Die ersten iQ700 Dampfschubladen von Siemens Hausgeräte sind ab diesem Frühjahr im Handel erhältlich. Sie verbinden cleanes, platzsparendes Design mit durchdachter Technologie und bringen so frischen Schwung in die leichte Alltagsküche.

[2.477 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Abspann, 30. März 2026]

Siemens ist Europas führende Einbaugeräte-Marke. Seit mehr als 175 Jahren setzt sie weltweit Maßstäbe hinsichtlich Technologie, Innovation und Design. Ihr Produktsortiment reicht vom Kochen, Kühlen und Geschirrspülen bis hin zu Wäschepflege und Kaffeezubereitung. Mit ihrem ikonischen, international ausgezeichneten Design stehen Siemens Hausgeräte für fortschrittliche Technologie, die begeistert und höchste Ansprüche erfüllt. Den Kern der Marke bilden intelligente Lösungen, die Individualisierung, Automatisierung und integrierte Systemlösungen ermöglichen. Dabei geht es stets darum, einen echten Mehrwert für Konsumenten zu schaffen. Seit 1967 gehört Siemens Hausgeräte zur BSH Hausgeräte Gruppe, einem weltweit führenden Unternehmen der Branche mit mehr als 57.000 Mitarbeitende und 39 Fabriken in rund 50 Ländern. Die BSH Gruppe ist Markenlizenznehmerin der Siemens AG. Weitere Informationen finden Sie unter https://www.siemens-home.bsh-group.de und www.presse.siemens-home.bsh-group.com.

Pressekontakt:
Alex Kostner
Carl-Wery-Straße 34 · 81739 München
Telefon +49-89-4590-2579 · Telefax +49-89-4590-2156
presse.siemens@bshg.com