**Backöfen von ORANIER: Die Linie bringt es auf den Punkt**

**Silberne fineLINE veredelt Griffe und Knebel**

Es ist immer der letzte Strich, der ein Kunstwerk vollendet. Und genau aus diesem Grund ziert jetzt eine silberne Linie die pureBLACK-Backöfen von ORANIER. Dieses feine Element findet sich zum einen als gefräste Fase auf der oberen Kante der schwarzen Metallgriffe und zum anderen als Ring um die Knebel. Ein dezenter Hingucker, der das klare Design abrundet.

Vor zwei Jahren bei ORANIER eingeführt, hat pureBLACK Maßstäbe gesetzt und den gestalterischen Spielraum bei der Küchenplanung erweitert. Denn die Kombination von dunklen Oberflächen mit Massivhölzern oder Grautönen sind die aktuellen Farbtrends in der Küche. Der Dialog von hellem oder rötlichem Holz und Schwarz bietet einen warmen Kontrast mit hohem Wohlfühlfaktor. Das Arrangement mit Grau hingegen ist vom Industrial Style inspiriert. Und da Elektrogeräte viel Raum einnehmen, ist hier zurückhaltende Eleganz das Maß der Dinge.

**Einfach edel**

Mit fineLINE pointiert ORANIER jetzt einzelne Bedienelemente der pureBLACK-Edition und bietet damit dem Auge des Betrachters optische Anhaltspunkte auf den ansonsten schwarzen Flächen. Insgesamt stehen sieben von neun verschiedenen Einbaubacköfen und Herd-Kombinationen in diesem Design zur Auswahl. Die weiteren zwei werden ebenfalls mit den neuen fineLINE-Griffen in Kombination mit den klassischen, schwarzen Designknebeln angeboten. Alle mit einem XL-Backraum der 80-Liter-Klasse. Das große Volumen macht alle Modelle zum Glanzpunkt in der Küche, da neun Einschub-Ebenen mit bis zu vier Vollauszügen bestückt werden können und den Raum optimal nutzen.

**Technik, die Freude schenkt**

Als Highlights sind einerseits die Backöfen mit Selbstreinigung zu nennen. Beim Modell EBP 9872 sorgt die Pyrolyse-Funktion für bequeme und schnelle Sauberkeit. Wobei das Gerät EBP 9881 20 zusätzlich über eine Dampfreinigung verfügt. Für ein sanftes Schließen der Tür, wurden die Modelle EBP 9872 und EBS 9936 zusätzlich mit softCLOSE ausgestattet. Andererseits verdient das Spitzenmodell EBD 9884 20 mit DampfPLUS besondere Aufmerksamkeit – hier dient Wasserdampf beim Braten und Backen als Feuchtigkeitsspender für ausgesprochen knusprige und saftige Gerichte. Bei den beiden Letztgenannten übernehmen rund 100 Automatik-Programme auf Wunsch die Regie. Das prägnante TFT-Farbdisplay zeigt mittels Piktogrammen, an welchem Punkt man sich im Backprozess befindet. Das macht jeden Koch zum smarten Küchenchef. Zudem ermöglicht die ComfortMOVE-Funktion ganz automatisch ein sanftes Öffnen und leises Schließen der Tür.

**area30 – live dabei sein**

Neben den Backöfen, von denen viele mit neuen Features versehen wurden, präsentiert das hessische Traditionsunternehmen in diesem Jahr wieder Produktinnovationen live auf der ostwestfälischen Ordermesse. Mitarbeiter und Geschäftsführung der ORANIER Küchentechnik GmbH stehen den Fachbesuchern auf der area30 in Löhne vom 18. bis 23. September 2021 zwischen 9:00 und 18:00 Uhr am Messestand F 50 als Ansprechpartner zur Verfügung. Weitere Informationen und das gesamte Sortiment unter [www.oranier.com](http://www.oranier.com).