**area30 Löhne 2021: ORANIER hat die guten Zutaten**

**+++ Fernsehkoch Sebastian Lege als Markenbotschafter +++ trendige Upgrades und neue Highlights +++**

Was haben eine Leibspeise und erfolgreiche Küchentechnik gemeinsam? Ganz klar – richtig gute Zutaten! Genau deswegen wird am 19. September 2021 auf der area30 in Löhne der Kochlöffel als Startsignal zu einer ebenso spannenden wie leckeren Kooperation geschwungen: Der beliebte Fernsehkoch Sebastian Lege und die ORANIER Küchentechnik gehen gemeinsam den vielen, kleinen Geheimnissen des guten Geschmacks auf den Grund.

**Alles was lecker ist: Mission Leibspeise**

Unter dem Motto „Mission Leibspeise“ schaut der Küchenchef und Lebensmittelexperte in Omas Kochtopf, um zu ergründen, warum es bei ihr immer so lecker schmeckt und ob es geheime Zutaten gibt. „Dazu braucht es in jedem Fall eine Portion Neugier“, so der gut gelaunte Sebastian Lege. „Eine Handvoll Frische, geeignete Gerätschaften und Utensilien. Und natürlich eine kräftige Prise Humor!“

Der Schwerpunkt der Aktivitäten spielt sich in den Social-Media-Kanälen von ORANIER ab, wo Lege regelmäßig auf seine lockere und unterhaltsame Art auftreten wird. Zudem ziert sein Konterfei fortan die Planen der ORANIER-Fahrzeugflotte, die bundesweit unterwegs ist.

Und da zu den guten Zutaten selbstverständlich auch die Küchengeräte zählen, haben die Experten von ORANIER im letzten Jahr das erfolgreiche Sortiment weiterentwickelt und erneut das Design in den Fokus gestellt.

**Backöfen – silberne fineLINE veredelt Griffe und Knebel**

Vor zwei Jahren eingeführt, hat pureBLACK Maßstäbe gesetzt und den gestalterischen Spielraum bei der Küchenplanung erweitert. Mit fineLINE pointiert ORANIER jetzt einzelne Bedienelemente und bietet damit dem Auge des Betrachters optische Anhaltspunkte auf den schwarzen Flächen. Dieses feine Element findet sich zum einen als gefräste Fase auf der oberen Kante der Griffe und zum anderen als Ring um die Knebel. Insgesamt stehen sieben von neun Einbaubacköfen und Herd-Kombinationen in diesem Look zur Auswahl. Bei den anderen zwei sind nur die Griffe mit der neuen fineLINE versehen, während die Designknebel weiterhin ganz in Schwarz gehalten sind. Alle Öfen verfügen über einen XL-Backraum der 80-Liter-Klasse. Das große Volumen macht jedes Modell zum Glanzpunkt in der Küche.

**Fünf Hauben für viel frischen Wind**

Da neben der Technik ein inspirierendes Design das entscheidende Verkaufsargument ist, zeigt ORANIER gleich fünf neue Dunstabzugshauben. Zwei neue Kopffreihauben bereichern das umfangreich erneuerte Sortiment. Sehr auffällig ist die Wandhaube RADA, die an ein futuristisches Flugobjekt erinnert. Bei der Kopffrei-Haube TANA rundet ein horizontal verlaufendes LED-Band das klassische Design aus schwarzem bzw. weißem Glas ab. Außergewöhnlich ist hier die Bedienung über einen Drehknebel, wobei das leuchtende Band die Absaugstufe anzeigt.

Auch im Bereich Inselhauben gibt es Neuigkeiten. Drei weitere elegante Modelle stehen hier zukünftig zur Wahl. Die Seilhaube LIVIA Isola die mit ihrem organisch an den Längsseiten gebogenem Korpus an filigranen Stahlseilen schwebt. Wahlweise mit einer Oberfläche aus gebürstetem schwarzen Aluminium oder weiß lackiert. Sowie die Edelstahlmodelle TAMARA und SIRIA Isola mit flachen Körpern und schwarzen Glas-Bedienblenden, die beide ein zurückhaltendes Statement setzen.

**area30 – live dabei sein**

Ob Backöfen und Hauben oder Kühlen und Spülen, das hessische Traditionsunternehmen zeigt in diesem Jahr erneut zahlreiche Innovationen 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. Und wer am Sonntag vorbeischaut, wird Sebastian Lege live in seinem Element erleben. Weitere Informationen und das gesamte Sortiment unter [www.oranier.com](http://www.oranier.com).