

Österreich kocht jetzt smart: Der Wired Cooker revolutioniert die Küche!

Wired Cooking bringt 2025 den innovativen Wired Cooker nach Österreich – für smarteres, nachhaltiges Kochen zu Hause.

Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich - Österreich, aufgepasst! Der Wired Cooker, eine revolutionäre Erfindung des Schweizer Startups Wired Cooking, erobert nun die heimischen Küchen. Wie **APA-OTS** berichtete, ermöglicht dieses innovative Küchengerät präzise Temperaturkontrolle über eine App und vereinfacht das Kochen durch eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden wie Sous-Vide-Garen, Schmoren und Fermentieren. Jochen Ganz, einer der Köpfe hinter Wired Cooking, betont, dass der Wired Cooker nicht nur eine gesündere Kochalternative darstellt, sondern auch hilft, die Abhängigkeit von ungesunden Fertiggerichten zu reduzieren.

Die Vielseitigkeit des Geräts ist beeindruckend — es bietet Funktionen als Fritteuse, Niedergarer und sogar als Joghurtmaschine, wie **Marmite** hervorhebt. Dank der intelligenten Sensoren im Topf wird eine perfekte Temperaturkontrolle gewährleistet, was das Risiko von Fehlzubereitungen drastisch reduziert. Selbst Anfänger am Herd profitieren von der unkomplizierten Handhabung, während sie gleichzeitig ihre Zeit für andere Aktivitäten nutzen können, etwa beim Ansehen eines Fußballspiels. So wird Kochen nicht nur einfacher, sondern auch effizienter.

Ein Schritt in die Zukunft der Kulinarik

Die Einführung des Wired Cookers kommt zum perfekten Zeitpunkt, während viele Menschen sich neue Jahresvorsätze setzen, um gesünder zu leben. Mit seinem Preis von etwa 550 Franken bietet der Wired Cooker eine kostengünstige Alternative zu High-End-Küchengeräten wie dem Thermomix. Nutzer können zudem auf eine umfangreiche Rezeptdatenbank zugreifen oder eigene Kreationen entwerfen, um ihre Kochfähigkeiten auf das nächste Level zu heben.

Details	
Ort	Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich
Quellen	• www.ots.at • www.marmite.ch

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at