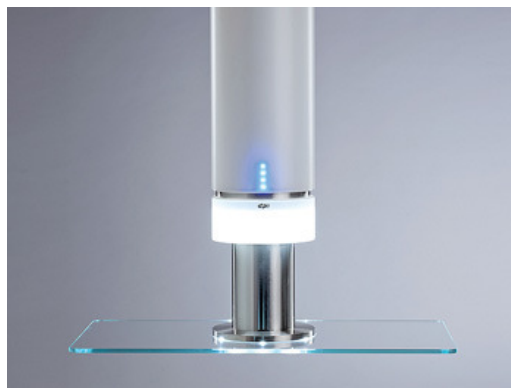


# HALTON: DP1 - setzt den Maßstab für die Küche der Zukunft

## Finnische Küchen-Innovation sorgt nachhaltig und effizient für gesunde Luft in Küchen

Reit im Winkl, Bayern – Die Küche ist der Ort, der von uns Menschen wohl am meisten genutzt wird. Durch das Kochen, Backen und Braten entstehen aber oftmals nicht nur unangenehme Gerüche, sondern auch gesundheitsschädliche Dämpfe. Dies trifft in den privaten wie auch in gewerblich betriebenen Küchen im vollem Umfang zu, unangenehme Küchengerüche entstehen schnell; sei es durch das Braten von Fisch, Fleisch, oder bei der Zubereitung exotischer Spezialitäten. Oft halten sich die unangenehmen Gerüche tagelang in der Küche oder im angrenzenden Ess-Ambiente und vermiesen einem den Appetit. Das kann schnell zum Verdruss führen, denn angenehmer genießt es sich Daheim, wie auch im Restaurant ohne "Küchenmief".



In der gewerblichen Küche und in Küchen mit Gaskochern werden generell beim Kochen und dem unvollständigen Verbrennen, des in einem Gasofen verwendeten Gases, unweigerlich Dämpfe wie Öldunst, Rauch, Geruchsstoffe und Wasserdampf und diverse schädliche Gase erzeugt. Diese Dämpfe (Emissionen) sollten sofort aus der Küche abgeleitet werden, so dass die Luft immer sauber und gesundheitlich unbedenklich bleibt. Anderenfalls würden die Dämpfe nicht nur den in der Küche arbeitenden Menschen mittel- und langfristig schaden, sondern auch den Gas-Verbrennungsvorgang des Kochgerätes beeinträchtigen. Außerdem können die Küchenwände und Küchendecken, durch fetthaltigen Dunst verschmutzen. Die gängige Lösung besteht meist darin, über dem Gas- oder Elektroherd eine Dunstabzugshaube anzubringen, welche die entstehenden Dämpfe, Gerüche, mittels eines Gebläses über eine Abluftleitung direkt ansaugt und abführt. Die herkömmlichen Dunstabzugshauben-Systeme sind meist laut, verursachen dadurch eine unangenehme Geräuschkulisse und deren Effizienz hängt immer davon ab, was diese Systeme im täglichen Einsatz tatsächlich leisten müssen. Moderne großzügige Wohnräume und Restaurants mit Flair und Ambiente sind Lebensräume. Diese Lebensräume sollten von einer bestmöglichen Luftqualität durchströmt sein und den Menschen ein energetisches Umfeld schaffen. Ein Garant für gesunde Raumluft ist das finnische Unternehmen Halton, <http://www.halton.com>, das Unternehmen entwickelt und liefert Produkte und Anlagen für renommierte Einrichtungen auf der ganzen Welt, einschließlich Luxushotels, Restaurants, Schulen, Krankenhäuser, Freizeitparks, Food-Courts, und natürlich den privaten Bereich.

**Schön, stark und still.** Ab jetzt wird arbeiten in der Küche zu einem gesunden, geruchlosen Kreativ-Prozess, denn ab sofort gibt es die Halton-dp1, die dank modernster Düsenteknik viel Wind in der Küche macht – und damit kurzen Prozess mit unerwünschtem Dampf, Dunst und lästigen Gerüchen. Die „dp1“ ist extrem leistungsstark, extrem effizient und dabei extrem leise. Diese neue Generation des Dunstabzugs kombiniert einzigartige und außerordentliche Hightech-Features mit innovativem Design. Halton, startet damit eine Revolution in jeder Küche, ob Privat oder für den Profi-Koch im gewerblichen Bereich. Das Herzstück der Halton-dp1 (<http://www.halton-dp1.com>) ist ihre leistungsstarke Düse, die eine Rotation ähnlich einem Tornado aufbaut und mit einer hoch effizienten Strömungsleistung das gesamte Kochfeld von Dämpfen und Geruchsstoffen befreit. Im Gegensatz zu Flugzeugen und Wirbelstürmen, die bekanntlich viel Lärm machen, agiert die Halton-dp1 extrem leise. Das liegt an der extern montierten Antriebseinheit, Jetstream mit nur maximal 52 db, Dezibelwert – das ist phänomenal. Dank der zahlreichen Produktvarianten und Individualisierungsmöglichkeiten kann die Halton-dp1 für ihre Küche maßgeschneidert werden. Die dp1 wird dadurch immer zum attraktiven Mittelpunkt jeder Küche. Sie avanciert damit zum exklusiven, handgefertigten Stilelement in der Küche und setzt einmalige optische Akzente, Design auf höchstem Niveau.

**Wer mit ihr kocht, kocht gesund.** Eine gesunde Distanz: ca. 50 cm über der Kochfläche wird die Glasplatte der dp1 angebracht – etwa in Brusthöhe des Kochs. Somit sind die Atmungsorgane regelrecht abgeschirmt. Die Zeiten von Küchenmief und gesundheitsschädigendem Kochdunst gehören damit endgültig der Vergangenheit an. Die Glasplatte selbst ist total entspiegelt, wodurch sie kaum wahrgenommen wird und uneingeschränkte, leidenschaftliche Kochkunst ermöglicht. Alle an der dp1 ist einmalig, die einfache Bedienbarkeit, die Variationsmöglichkeiten, das Design, die Technik und die Herstellung „Made in Germany“. Weitere Informationen erhalten Sie unter <http://www.aircircle.de> dem Spezialisten für gesunde Raumluft. Ständig steigende Ansprüche an die Raumluftqualität unserer Wohn- und Arbeitsräume, hygienische Ansprüche und der gesunde Menschenverstand sind die ursächlichen Bausteine die mit dem ausgeklügelten Know-how von Halton eine einzigartige, patentierte Innovation geschaffen haben, damit Küche zu einer nachhaltigen Wohlfühlloase werden kann. (Ende)

