

Mehr als heiße Luft: Die ersten PFAS-freien Air Fryer von nutribullet

- Zwei PFAS-freie Air Fryer von nutribullet: keramikbeschichtete Oberfläche für Kochen ohne schädliche Chemikalien
- Großer Garkorb, viele Möglichkeiten: 6 oder 8 Liter Fassungsvermögen, für mehr Flexibilität in der Küche
- Einfache Bedienung, präzise Ergebnisse: bis zu 8 Automatik-Programme für knusprige, saftige und schonend gegarte Speisen

(Neu-Isenburg, 31. März 2025) Knusprige Pommes, saftiges Hähnchen, goldbraunes Gemüse – Air Fryer haben die Art zu kochen revolutioniert. Doch was viele nicht wissen: In den Antihaft-Beschichtungen fast aller herkömmlichen Modelle stecken PFAS – Chemikalien, die sich in Menschen und Umwelt anreichern und mit Gesundheitsrisiken in Verbindung gebracht werden. Das ändert sich jetzt. Für all diejenigen, die nicht nur gesund kochen wollen, sondern auch auf eine sichere Zubereitung achten, bringt nutribullet die Crisplite Air Fryer auf den Markt. „Es geht um mehr als gutes Essen – es geht um die Gesundheit unserer Familien und darum, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, wie wir unsere Zukunft gestalten“, sagt **Susanne Haring, Geschäftsführerin von De’Longhi Deutschland**. „PFAS haben in unserer Küche nichts zu suchen – und doch ist es dort noch allgegenwärtig. Wir bei nutribullet wollen das ändern. Unsere neuen Crisplite Air Fryer bieten volle Leistung und besten Geschmack – und das mit einem sicheren Gefühl, das jede Mahlzeit verdient.“

PFAS-frei: Gesundes Kochen beginnt bei der Zubereitung

PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) sind langlebige, industriell hergestellte Chemikalien, die unter anderem in Antihaft-Beschichtungen vieler Küchengeräte vorkommen. Diese „Ewigkeitschemikalien“ bauen sich kaum ab und können sich im Menschen und in der Umwelt anreichern. Eine aktuelle Appinio-Umfrage im Auftrag der De’Longhi Deutschland GmbH zeigt: Fast 72 % der Befragten haben noch nie von PFAS gehört, doch nach einer Aufklärung sind 70 % besorgt über deren Präsenz in Küchengeräten. „Unser Ziel ist es aufzuklären und den Menschen eine Wahl anzubieten“, erklärt **Susanne Haring, Geschäftsführerin von De’Longhi Deutschland**. „Wir können die Vergangenheit nicht ändern, aber wir können es in Zukunft besser machen. Unser Anfang ist mit den neuen Produkten gemacht – für alle, die ganzheitlich gesund kochen möchten.“

Zwei Modelle, unendliche vielseitige Foodtrend-Möglichkeiten

Von knusprigem Sushi bis hin zu luftigen Croissant-Waffeln – auf TikTok überschlagen sich Foodtrends, bei denen der Air Fryer die Hauptrolle spielt. Ob süß oder herzhaft, ob für einen schnellen Snack oder ein vollwertiges Essen – die Kreativität kennt keine Grenzen. Kein Wunder, dass Heißluftfritteusen längst als ultimative Alltagshelfer gelten.



Das Sichtfenster mit Innenbeleuchtung des Crisplite Vision 8L rückt jedes Gericht ins beste Licht. (©nutribullet)

Mit den neuen nutribullet Crisplite Air Fryern lassen sich diese Trendgerichte nicht nur mühelos, sondern auch so zubereiten, dass sie nicht mit PFAS in Berührung kommen. Beide Modelle sind mit einer entnehmbaren, zweiseitigen Grill- und Pizza-Platte ausgestattet. Die geriffelte Seite verleiht Steaks oder Gemüse perfekte Grillstreifen, während die glatte Fläche ideal für Pizzen, Flammkuchen oder knusprige Tortilla-Wraps ist. Dank der leistungsstarken Heißlufttechnologie für Temperaturen von 80 bis 200 °C werden alle Gerichte gleichmäßig gegart – mit minimalem Öl, aber maximalem Geschmack.

Für kleinere Haushalte oder schnelle Mahlzeiten eignet sich der Crisplite 6 Liter Air Fryer, der mit sechs voreingestellten Programmen für Pommes, Steak, Hähnchen, Backen, Dörren und Gemüse eine einfache und intuitive Bedienung bietet. Wer mehr Platz und Möglichkeiten sucht, findet im Crisplite Vision 8 Liter Air Fryer das perfekte Modell. Neben den sechs Standardprogrammen bietet er zwei zusätzliche Einstellungen für Schalentiere und Meeresfrüchte – ideal für butterzarten Lachs oder knusprige Garnelen. Das integrierte Sichtfenster mit Innenbeleuchtung ermöglicht es, den Garprozess jederzeit zu beobachten – perfekt, um den idealen Bräunungsgrad von Mozzarella-Sticks zu überprüfen oder Popcorn beim Aufpoppen zuzusehen. Außerdem spart dies Energie: beim Öffnen des Air Fryers entweicht Hitze nach oben, dadurch verlängert sich der Garprozess. Für noch mehr Kontrolle lassen sich Zeit und Temperatur bei beiden Modellen auch manuell einstellen.



Optimal für den kleinen Hunger oder kleine Haushalte: Crisplite 6L (@nutribullet).

Technische Details auf einen Blick

Die Highlights des Crisplite 6L Air Fryer:

- 6 voreingestellte Programme (Pommes, Steak, Hähnchen, Dörren, Backen und Gemüse)
- 6 Liter Kapazität
- 80-200 °C Temperaturbereich
- 1.700 Watt
- digitales Display
- 60-Minuten-Timer

Die Highlights des Crisplite Vision 8L Air Fryer:

- 8 voreingestellte Programme (Pommes, Steak, Hähnchen, Dörren, Schalentiere, Meeresfrüchte, Backen und Gemüse) sowie Zeit und Temperatur manuell einstellen
- 8 Liter Kapazität
- Sichtfenster mit Innenbeleuchtung
- 80-200 °C Temperaturbereich
- 2.000 Watt
- digitales Display
- 60-Minuten-Timer

PRESSEINFORMATION**Verfügbarkeit und Preise**

Die neuen nutribullet Crisplite Air Fryer sind ab Mai 2025 erhältlich:

Crisplite 6L Air Fryer (NBA0611DG): UVP 99,00 Euro

Crisplite Vision 8L Air Fryer (NBA0811DG): UVP 149,00 Euro

Über De'Longhi:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 9.000 Mitarbeiter:innen erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.com abrufbar.

PR-Agentur

Achtung! GmbH
Straßenbahnring 3
20251 Hamburg

Tel.: +49 40 45 02 10-514
delonghi@achtung.de

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Julia Hildner
pressoffice_germany@delonghigroup.com