

Mehr als eine Heißluftfritteuse: Die neue Braun MultiFry 5 mit PFAS-freier Keramikbeschichtung

- Vielseitig kochen mit nur einem Gerät: Frittieren, Backen und – je nach Modell – Grillen
- Bewusste Materialauswahl: PFAS-freie Keramikbeschichtung der Garkörbe
- Erleichtert den Alltag in der Küche: Voreingestellte Kochprogramme, großzügiger Garkorb und leichte Reinigung

(Neu-Isenburg, 19. Januar 2026) Mit der neuen MultiFry5 Serie stattet Braun seine Heißluftfritteusen erstmals mit einer PFAS-freien Keramikbeschichtung aus. Durch die Verbindung von funktionaler Vielfalt und bewusster Materialwahl greift die Serie die Erwartungen auf, die Nutzer:innen heute an moderne Küchengeräte stellen.



Vielseitig einsetzbar im Küchenalltag: Die Braun MultiFry 5 Serie ermöglicht je nach Modell Frittieren, Backen und Grillen. (©Braun)

MultiFry 5 Modelle mit PFAS-freier Beschichtung

Bei den MultiFry 5 Modellen setzt Braun auf eine bewusste Materialauswahl und stattet die Garkörbe konsequent mit einer PFAS-freien Keramikbeschichtung aus. PFAS wird in der Industrie häufig eingesetzt, um hitzebeständige und antihaftende Eigenschaften zu erzielen, steht jedoch zunehmend im Fokus der öffentlichen Diskussion.

Mit den PFAS-freien Ausführungen greift Braun den Wunsch vieler Verbraucher:innen nach Küchengeräten auf, die zuverlässige Ergebnisse liefern und gleichzeitig eine zeitgemäße umweltfreundliche Materiallösung ermöglichen. Die Geräte sind darauf ausgelegt, Leistung, Komfort und Alltagstauglichkeit miteinander zu verbinden.

Ein umfangreiches Sortiment für jeden Anspruch

Die MultiFry 5 Serie ist klar als Premium-Serie innerhalb des Braun Heißluftfritteusen-Sortiments positioniert und in mehreren Modellvarianten erhältlich, die sich im Funktionsumfang und in der Ausstattung unterscheiden. Das umfassendste ausgestattete Premiummodell ist die HF 5075I BK. Sie bietet eine 3-in-1-Funktion zum Frittieren, Backen und Grillen und ist für eine besonders flexible Nutzung im Küchenalltag ausgelegt. Zwei Heizelemente oberhalb und unterhalb des Garkorbs sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, während 20 automatische Kochprogramme unterschiedliche Zubereitungsarten unterstützen. Ergänzt wird die Ausstattung durch ein integriertes Sichtfenster zur Kontrolle des Garvorgangs. So unterstützt Braun eine unkomplizierte Zubereitung im Küchenalltag.

Die technischen Details der kompletten MultiFry 5 Serie auf einen Blick:

*Braun MultiFry 5 Heißluftfritteuse HF 5075I BK (UVP: 169,00 Euro)**

- 3-in-1-Funktion: Frittieren, Backen und Grillen
- 20 automatische Kochprogramme
- 6,0 Liter Garkorb, auch für größere Familienportionen geeignet
- Garkorb mit PFAS-freier Keramikbeschichtung, hergestellt ohne schädliche Chemikalien
- Sichtfenster mit Innenbeleuchtung, so hat man immer alles im Blick
- 2.000 Watt Leistung für eine gleichmäßige Hitzeverteilung

*Braun MultiFry 5 Heißluftfritteuse HF 5055I BK (UVP: 159,00 Euro)**

- 2-in-1-Funktion: Frittieren und Backen
- 15 automatische Kochprogramme
- 6,0 Liter Garkorb, auch für größere Familienportionen geeignet
- Garkorb mit PFAS-freier Keramikbeschichtung, hergestellt ohne schädliche Chemikalien
- Sichtfenster mit Innenbeleuchtung, so hat man immer alles im Blick
- 2.000 Watt Leistung für eine gleichmäßige Hitzeverteilung

*Braun MultiFry 5 Heißluftfritteuse HF 5054I BK (UVP: 149,00 Euro)**

- 2-in-1-Funktion: Frittieren und Backen
- 15 automatische Kochprogramme
- 6,0 Liter Garkorb, auch für größere Familienportionen geeignet
- Garkorb mit PFAS-freier Keramikbeschichtung, hergestellt ohne schädliche Chemikalien
- 2.000 Watt Leistung für eine gleichmäßige Hitzeverteilung

*Braun MultiFry 5 Heißluftfritteuse HF 5034I BK (UVP: 129,00 Euro)**

- Heißluftfritteuse mit digitalem Display
- 8 automatische Kochprogramme
- 6,0 Liter Garkorb, auch für größere Familienportionen geeignet
- Garkorb mit PFAS-freier Keramikbeschichtung, hergestellt ohne schädliche Chemikalien
- 1.700 Watt Leistung für eine effiziente Zubereitung

*Unverbindliche Preisempfehlung des Handels

Bildmaterial und weitere Informationen finden Sie im [De'Longhi Newsroom](#).

Über die De'Longhi Group:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 10.000 Mitarbeiter:innen in mehr als 30 Ländern erwirtschafteten im Jahr 2024 einen Umsatz von 3,48 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. Im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet. Zuletzt übernahm die De'Longhi Group 2024 La Marzocco, einen der weltweit führenden Anbieter von professionellen halbautomatischen Kaffeemaschinen.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 135 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte, Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2024 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premium Markenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Brand-First Strategie.

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! Native
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

Dragana Sdorra
pressoffice.germany@delonghigroup.com