



● BLAUPUNKT

Enjoy it.

MAGAZIN / MAGAZINE 2025 / 2026

Pizza, so
lecker wie
beim Italiener

Pizza as tasty
as at an Italian
restaurant

Der passende
Wein dazu –
perfekt temperiert

The perfect wine to
go with it – at the
perfect temperature



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

auch in diesem Jahr freue ich mich, Ihnen unsere Produktneuigkeiten in diesem Magazin vorstellen zu können. Einmal mehr konnten wir unser Portfolio erweitern – und das mit begeisternden, technischen Innovationen, die sofort ins Auge fallen.

Neuartige TFT-Technik im Backofen-Bereich sorgt für verbesserte Ablesbarkeit der Informationen und gibt den Einbaugeräten einen modernen Look. Apropos: Um diesen Eindruck noch zu verstärken, setzen wir ab sofort bei unseren Spitzenprodukten auf matte Oberflächen. So wirken die Geräte nicht nur noch edler, sondern unterstreichen auch optisch, was in ihnen steckt: Modernste Technik trifft hier auf zeitlos-exklusives und sogar vielfach prämiertes Design. In diesem Jahr können wir uns über viele Auszeichnungen und Preise freuen. Ob Red Dot-, iF Design-, oder Plus X-Award: Unsere Produkte sind wirklich ausgezeichnet.

Ein weiteres Highlight zum Anfassen ist die neuartige PVD-Beschichtung, die bei unserer neuen Spüle und Armatur in Dark Steel und Kupfer eingesetzt wird. Sie macht diese deutlich widerstandsfähiger – und verbessert so die Langlebigkeit, die all unsere Produkte verbindet. Davon sind wir so überzeugt, dass wir auf alle Einbaugeräte, Spülen und Armaturen eine Garantie von 5 Jahren gewährleisten.

All das zeigt sich natürlich erst, wenn unsere Blaupunkt-Geräte zum Einsatz kommen, von Ihnen auf Herz und Nieren geprüft werden und jegliche Alltagssituationen bestehen.

Unser Magazin? Liefert dafür nicht nur die passende Inspiration, sondern auch viele wertvolle Tipps und Rezepte.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Durchblättern und Entdecken.



5-Jahre-Garantie

Langlebigkeit und professioneller Service – dieses Versprechen unterstreicht Blaupunkt mit fünf Jahren Garantie* auf alle Einbaugeräte, Spülen und Armaturen.

* Ausgenommen von der Garantie ist normaler Verschleiß.
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
www.blaupunkt-einbaugeräte.com.

Dear reader,

Once again this year, I am delighted to be able to present our new products to you in this magazine. We have expanded our portfolio once more – with exciting, visually striking technical innovations.

New TFT technology in our oven range ensures improved readability of information and gives our built-in appliances a modern look. Speaking of which: To further enhance this effect, we are now giving our top products a matte finish. This not only gives the appliances an even more refined appearance on the outside, but also highlights what's inside: cutting-edge technology paired with timeless, exclusive, multi-award-winning design. We're proud to have received numerous awards and prizes this year, including the Red Dot, iF Design and Plus X Award – a clear testament to the outstanding quality of our products.

A further highlight – one you can see and feel – is the innovative PVD coating used on our new sink and tap in dark steel and copper. This makes them much more durable, increasing the longevity that defines all our products. We are so confident of this that we offer a 5-year warranty on all built-in appliances, sinks and taps.

Of course, all these qualities only truly shine through when you put our Blaupunkt appliances to the test, push them to their limits and see how they can handle any everyday situation.

And our magazine? It's here not only to inspire you to try out our appliances, but also to offer many valuable tips and recipes.

I hope you enjoy browsing and discovering.

Ihr
Yours

O. Thuleweit

Olaf Thuleweit
Geschäftsführer HK Appliances GmbH
Managing Director HK Appliances GmbH

5-years warranty

Longevity and professional service – Blaupunkt is emphasising this promise with a five-year warranty* on all built-in appliances, sinks and taps.

* Normal wear and tear is excluded from the warranty.
Further information can be found on our website
www.blaupunkt-einbaugeräte.com.



08

ORIGINAL
NEAPOLITANISCHER
PIZZATEIG

ORIGINAL
NEAPOLITAN PIZZA
DOUGH

06

Aller Anfang ist einfach:
Wie klassischer Pizzateig entsteht.

The first steps are always the easiest:
How to make classic pizza dough.



32

Ab in den Ofen:
So lecker wie beim Italiener.

Into the oven:
As tasty as at your favourite
Italian restaurant.

14

Reine Geschmackssache:
Die Pizza richtig belegen.

A pure matter of taste:
The right pizza toppings.



Es ist angerichtet:
Pizza und Wein
zum Genießen.

Ready to serve:
Delectable pizza
and wine.

40



42

DER PERFEKTE WEIN
FÜR DEINE PIZZA

THE PERFECT WINE
FOR YOUR PIZZA



Gewusst wie:
Tomatensauce selbst
zubereiten.

Know-how:
Making your own
tomato sauce.

22



46

Schnell und einfach:
Der Abwasch danach.

Quick and easy:
Washing up afterwards.

DEINE HÄNDE – DEINE PIZZA

YOUR HANDS – YOUR PIZZA



GENAUSO LECKER WIE BEIM LIEBLINGSITALIENER

JUST AS TASTY AS AT YOUR FAVOURITE ITALIAN RESTAURANT

Neapolitanische Pizza? Das klingt nach einer unüberwindbaren Hürde und längst nicht so, als können man sie einfach selber machen. Aber es ist doch einfacher, als gedacht. Wichtig sind dabei: die richtigen, hochwertigen Zutaten, ein wenig Geschick und Durchhaltevermögen. Also: Einfach starten und sich stetig verbessern, bis der eigene Teig so gelingt, als stamme er direkt aus Neapel.

Neapolitan pizza? It sounds like a daunting task – like something you could never do on your own. But it's easier than you think! What matters most are the right high-quality ingredients and a little skill and perseverance. So just take the leap and keep improving until your homemade dough tastes like it's straight out of Naples.

ZUTATEN

1 kg Pizzamehl, Typ 00
620 g Wasser (eiskalt)
30 g Meersalz
2 g frische Hefe / Germ
Semola (zum Ausbreiten)

ZUBEREITUNG PER HAND

Salzmischung: In einer großen Schüssel wird das Wasser mit dem Salz vermengt, bis das Salz aufgelöst ist.

Erste Mehlzugabe: Etwa 150 Gramm Mehl werden in die Schüssel gegeben und mit einem Löffel oder von Hand gut verrührt.

Hefezugabe: Die Hefe wird in die Mischung gegeben und gründlich untergemischt.

Restliches Mehl: Das übrige Mehl wird nach und nach zugegeben und ständig umgerührt. Ein klebriger Teig entsteht.

Knetphase: Der Teig wird auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche gelegt. Dort wird er einige Minuten so geknetet, bis er glatt ist und das gesamte Mehl von der Arbeitsfläche aufgenommen wurde.

Ruhephase: Der Teig wird für etwa 5–10 Minuten ruhen gelassen.

Stretch and Fold: Durch das „Stretch and Fold“-Verfahren wird der Teig mit beiden Händen angehoben und über sich selbst gefaltet.

Längere Ruhephase (Stockgare): Der Teig wird in eine hohe, mit Olivenöl benetzte Schüssel gelegt und mit einem feuchten Tuch abgedeckt. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Stückgare: Der Teig wird in 6 Portionen geteilt, zu runden Kugeln mit ca. 270 g geformt und auf Spannung gebracht. Die geformten Teiglinge werden in eine mit Olivenöl benetzte Teigballenbox gelegt und kommen mit dem Deckel verschlossen bei 6 Grad für ca 20 – 44 Stunden in den Kühlschrank.

Temperierung vor dem Backen: Zwei Stunden vor dem Backvorgang werden die Teigkugeln aus dem Kühlschrank genommen und auf Raumtemperatur gebracht.

INGREDIENTS

1 kg pizza flour, type 00
620 g water (ice-cold)
30 g sea salt
2 g fresh yeast
Semolina (for dusting)

PREPARATION BY HAND

Salt mixture: In a large bowl, mix the water with the salt until the salt is dissolved.

First addition of flour: Add about 150 grams of flour to the bowl and mix well with a spoon or by hand.

Add yeast: Add the yeast to the mixture and mix in thoroughly.

Remaining flour: Gradually add the remaining flour while stirring continuously. A sticky dough will form.

Kneading phase: Transfer the dough onto a work surface sprinkled with flour. Knead for several minutes until the dough is smooth and has absorbed all the flour from the work surface.

Resting phase: Let the dough rest for about 5 to 10 minutes.

Stretch and fold: Using the “stretch and fold” method, lift the dough with both hands and fold it over onto itself.

Longer resting phase (bulk fermentation): Place the dough into a tall bowl lightly coated with olive oil and cover with a damp cloth. Leave the dough to rise at room temperature for 2 hours.

Final proofing: Divide the dough into 6 portions and shape them into round balls of approx. 270 g each, ensuring good surface tension. Place the dough balls in a dough tray lightly coated with olive oil, cover with a lid and refrigerate at 6°C for approx. 20 to 44 hours.

Bringing to temperature before baking: Two hours before baking, take the dough balls out of the refrigerator and allow them to come to room temperature.



Einbau Kühl- / Gefrierkombination
Built-in refrigeration / freezer combination

5CR 394FD0

Highlights

- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
- Seitliche LED-Innenraumbeleuchtung im Kühlteil
- 4 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 2 höhenverstellbar
- Transparente Vorratsschubladen mit 0° Zone
- 3 Gefriergut-Schubladen
- Low Frost
- Nutzinhalt gesamt: 400l
- 70 cm breit

- Fully automatic defrost inside the fridge
- Easy-to-clean, bright interior
- LED interior lighting in refrigeration compartment
- 4 shelves made of safety glass, 2 of which are height-adjustable
- Transparent storage drawers with 0° zone
- 3 freezer drawers
- Low Frost
- Total capacity: 400l
- 70 cm wide

A
↑
G

E

194



Cross Door Kühl-/Gefrierkombination
Cross door refrigerator / freezer combination

5CD 891SC0

Highlights

- Dark Steel Design
 - XXL Fassungsvermögen – bietet Platz für ganze Backbleche
 - Multi-Temperatur-Zone
 - Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
 - Transparente Vorratsschubladen mit 0° Zone
 - No Frost
 - Super Gefrieren
 - Nutzinhalt gesamt: 522 l
-
- Dark Steel Design
 - XXL capacity – space for entire baking trays
 - Multi-temperature zone
 - Electronic temperature control readable via LED
 - Transparent storage drawers with 0° zone
 - No Frost
 - Super freezing
 - Total capacity: 522 l



reddot winner 2024



Einbau Kühlschrank
Built-in refrigeration

5CL 288FD0

Highlights

- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
 - LED-Innenraumbeleuchtung
 - 5 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 4 höhenverstellbar
 - 5 durchgehende Türabsteller
 - Flaschenregal
 - Super Kühlen
 - Nutzinhalt gesamt: 294 l
 - Festtürtechnik
-
- Fully automatic defrost inside the fridge
 - LED interior lighting
 - 5 shelves made of safety glass, 4 of which height-adjustable
 - 5 full-width door shelves
 - Bottle rack
 - Super cooling
 - Total capacity: 294 l
 - Fixed door technology



Einbau Gefrierschrank
Built-in freezer

5FG 288FD0

Highlights

- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
 - LED-Innenraumbeleuchtung
 - 6 Gefriergut-Schubladen
 - 2 Gefrierfächer mit Klappe
 - No Frost
 - Super Gefrieren
 - Gefriervermögen: 11,5 kg in 24 Stunden
 - Nutzinhalt gesamt: 197 l
 - Festtürtechnik
-
- Easy-to-clean, bright interior
 - LED interior lighting
 - 6 frozen produce drawers
 - 2 freezer compartments with flap
 - No Frost
 - Super freezing
 - Freezing capacity: 11,5 kg in 24 hours
 - Total capacity: 197 l
 - Fixed door technology



Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach
Built-in refrigeration with freezer compartment

5CG 244FD0

Highlights

- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
 - Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
 - LED-Innenraumbeleuchtung im Kühlteil
 - 4 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 3 höhenverstellbar
 - 4 durchgehende Türabsteller
 - 1 Gefrierfach mit Klappe
 - Pizza-gerechtes-Gefrierfach
 - Nutzinhalt gesamt: 181 l
-
- Fully automatic defrost inside the fridge
 - Easy-to-clean, bright interior
 - LED interior lighting in refrigeration compartment
 - 4 shelves made of safety glass, 3 of which are height-adjustable
 - 4 full-width door shelves
 - 1 freezer compartment with flap
 - Freezer compartment for pizzas
 - Total capacity: 181 l



SPÜLEND EINFACH

CLEAN-UP MADE SIMPLE



PERFEKTE VORBEREITUNG FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

PERFECT PREPARATION FOR THE PERFECT RESULT

Beim Pizzabacken ist die Vorbereitung alles. Denn nachher muss es ganz schnell gehen. Liegen die Zutaten zu lange auf dem rohen Teig, geben sie zu viel Feuchtigkeit ab und lassen den Teig klebrig werden. Wenn Zutaten sogar noch gesucht werden müssen, entsteht Hektik in der Küche, die niemand braucht – und sich auch auf die Qualität der Pizza auswirkt. Also: vorher alles in Ruhe vorbereiten, in Stücke schneiden, bereit legen und so aufbauen, dass alles greifbereit ist, wenn es mit dem Pizzabacken losgehen kann.

When baking pizzas, preparation is everything. Because once you start, things have to move quickly. If the ingredients are left on the raw dough for too long, they will release too much moisture and make the dough sticky. And if you're still looking for ingredients once you've started, you'll not only create unnecessary chaos in the kitchen, but also risk compromising the quality of the pizza. So take your time to prepare everything in advance: chop up your ingredients and arrange them so everything is within easy reach when it's time to bake.

ZUTATEN

Für eine neapolitanische Pizza sind drei Dinge unerlässlich. Fior di Latte, frischer Basilikum und eine Soße aus San Marzano Tomaten. Den Basilikum vorher gut waschen und dann in Küchenpapier trocknen. Die Tomaten am besten mit den Händen zerdrücken und leicht salzen. Den Käse „Fior de Latte“ gibt es beim italienischen Großhandel und beim Versender. Kleiner Tipp: Ruhig mehr Käse kaufen, die überschüssige Menge evakuieren und im Gefrierschrank aufbewahren.

INGREDIENTS

Three things are essential for a Neapolitan pizza. Fior di latte, fresh basil and a sauce made from San Marzano tomatoes. Wash the basil thoroughly beforehand and then dry it using kitchen towels. Crush the tomatoes – ideally by hand – and season them lightly with salt. You can find Fior di Latte cheese at Italian wholesalers or online retailers. A little tip: Buy more than you need, then vacuum pack the extra cheese and store it in the freezer.





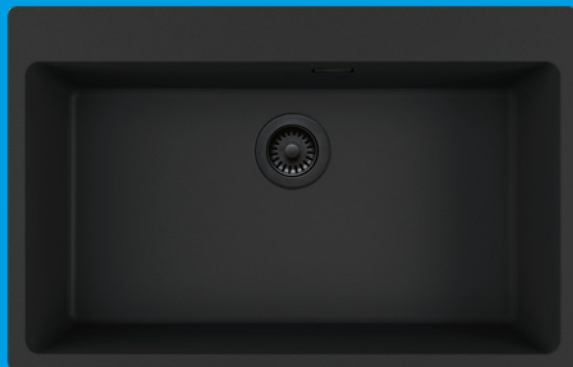
Spüle
Sink

Iseo SIG7790BEF



Highlights

- Quarzkomposit
- Pflegeleicht
- Langlebig
- Farbresistent und lebensmittelecht
- Flächenbündig einbaubar
- Erhältlich in verschiedenen Farben
- Quarz composite
- Easy to clean
- Durable
- Colour and food safe
- Can be installed flush-mounted
- Available in different colours



476



Slate Grey



Black Matt

NEW

Armatur
Tap

Piave PO



Highlights

- Black Matt Design
- Hochdruck
- Zugauslauf
- Schwenkbereich 360°
- Black matt design
- High pressure
- Pull-Out Nozzle
- Swivel range 360°

NEW

Spüle
Sink

Lago SLG5690BEX

Highlights

- PVD Dark Steel
- Kratz- und fleckenresistent
- Pflegeleicht & langlebig
- UV- und farbbeständig
- Als Auflage, Flächenbündig oder Unterbauspüle verplanbar
- Erhältlich in verschiedenen Farben



Kupfer Copper Dark Steel

- PVD Dark Steel
- Scratch and stain resistant
- Easy to clean & durable
- UV and colour resistant
- Can be planned as a top mounted, flush-mounted or built-under sink
- Available in different colours



«60»

NEW

Armatur
Tap

Liro PO

Highlights

- PVD Dark Steel
- Hochdruck
- Zugauslauf
- Schwenkbereich 360°



Kupfer Copper Dark Steel

- PVD Dark Steel
- High pressure
- Pull-Out Nozzle
- Swivel range 360°



Spüle
Sink

Maira SMG6990BE

Highlights

- Quarzkomposit
- Pflegeleicht
- Langlebig
- Farbbeständig und lebensmittelecht
- Flächenbündig einbaubar
- Erhältlich in verschiedenen Größen und Farben



Slate Grey Black Matt

- Quarz composite
- Easy to clean
- Durable
- Colour and food safe
- Can be installed flush-mounted
- Available in different sizes and colours



reddot winner 2024
best of the best



«62»

NEW

Armatur
Tap

Tanaro PO

Highlights

- Schwarz
- Hochdruck
- Zugauslauf
- Schwenkbereich 360°

- Black
- High pressure
- Pull-Out Nozzle
- Swivel range 360°



Spüle
Sink

Iseo SIG5890BEU

Highlights

- Quarzkomposit
- Pflegeleicht
- Langlebig
- Farbbeständig und lebensmittelecht
- Flächenbündig einbaubar
- Erhältlich in verschiedenen Farben



Slate Grey Black Matt

- Quarz composite
- Easy to clean
- Durable
- Colour and food safe
- Can be installed flush-mounted
- Available in different colours



«55»

Armatur
Tap

Impero

Highlights

- Black Matt Design
- Hochdruck
- Festauslauf
- Schwenkbereich 360°

- Black matt design
- High pressure
- Swivelling spout
- Swivel range 360°



Spüle
Sink

Alento SAG8600CE

Highlights

- Quarzkomposit
- Pflegeleicht
- Langlebig
- Farbbeständig und lebensmittelecht
- Erhältlich in verschiedenen Farben

- Quarz composite
- Easy to clean
- Durable
- Colour and food safe
- Available in different colours



Black Granite Dark Grey Sand



reddot winner 2024



«80»

Armatur
Tap

Esino

Highlights

- Hochdruck
- Zugauslauf
- Schwenkbereich 360°
- Erhältlich in verschiedenen Farben

- High pressure
- Pull-Out Nozzle
- Swivel range 360°
- Available in different colours



DEIN GESCHMACK – DEIN BELAG

YOUR TASTE – YOUR TOPPINGS





PIZZA SAUCE DELLA NONNA

PIZZA SAUCE DELLA NONNA

Der Italiener nimmt für seine Tomatensoße einfach nur San Marzano-Tomaten, etwas Salz und manchmal noch einen Hauch Oregano. Es geht aber auch anders. Die Soße ist nicht sonderlich kompliziert und die Zutaten auch nicht außergewöhnlich, aber die Kombination macht es einfach. Etwas Knoblauch, Tomatenmark und passierte Tomaten, frischer Basilikum und ein paar Gewürze und im Handumdrehen hat man eine wunderbar würzige Soße, die für alle möglichen Pizzen geeignet ist.

For their tomato sauce, Italians simply use San Marzano tomatoes, a little salt and sometimes a touch of oregano. But there's more than one way to do it. This sauce isn't very complicated, and the ingredients are far from unusual – but together, they work like magic. With a little garlic, tomato purée and passata, fresh basil and a few spices, you'll have a rich, flavourful sauce in no time – perfect for any kind of pizza.

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, gehackt
100 g Tomatenmark
700 g Tomaten Passata
1 TL brauner Zucker
6–8 frische Basilikumblätter, fein gehackt
2 TL getrockneter Oregano
1/4 TL Salz
1/4 TL Schwarzer Pfeffer, gemahlen

INGREDIENTS

2 tbsp olive oil
4 cloves of garlic, chopped
100 g tomato purée
700 g tomato passata
1 tsp brown sugar
6–8 fresh basil leaves, finely chopped
2 tsp dried oregano
1/4 tsp salt
1/4 tsp black pepper, ground

ZUBEREITUNG

Das Öl und den gehackten Knoblauch in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitzezufuhr leicht anrösten (aber nicht verbrennen). Das Tomatenmark zugeben und anschwitzen lassen. Die pürierten Tomaten, Zucker und Gewürze dazugeben und verrühren. Bei geringer Hitzezufuhr für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Als Tomatensoße für Pizza oder als Dip-Soße verwenden. Im Kühlschrank lagern oder für bis zu 3 Monate einfrieren. Ergibt 2 Gläser.

PREPARATION

Place the oil and chopped garlic in a medium-sized saucepan and gently sauté over medium heat (do not let it burn). Add the tomato purée and let it sauté briefly. Stir in the passata, sugar and spices. Let the sauce simmer on low heat for about 30 minutes. Remove from the heat and allow to cool. Use as a pizza sauce or as a dipping sauce. Store in the refrigerator or freeze for up to 3 months. Makes 2 jars.

HINWEIS

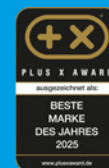
Wer kein Knoblauch-Fan ist, kann den geschälten Knoblauch einfach nur leicht zerdrücken und dann anrösten und so im Rezept verwenden – nachdem die Soße fertig gekocht ist, kann man ihn einfach wieder entfernen.

TIP

If you are not a fan of garlic, simply crush the peeled cloves lightly, fry them until golden brown and add them to the recipe. Once the sauce is cooked, you can simply remove the garlic.

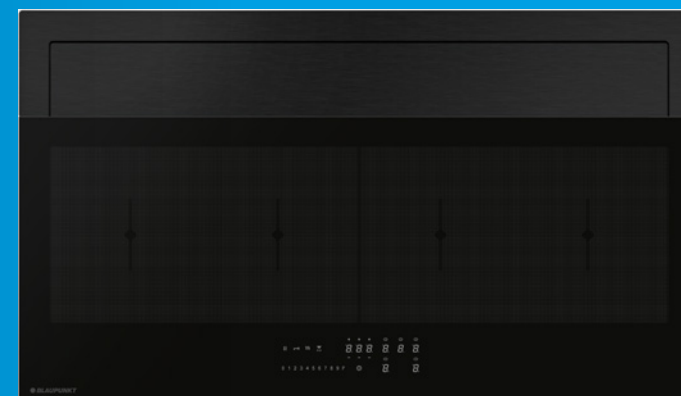


reddot winner 2025



Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Induction hob with integrated extractor fan

5IX 99300



◀90▶

Highlights

- Dark Steel Design
 - Absaugung hinten
 - Motor direkt unter dem Kochfeld
 - 4 Kochzonen
 - 2 x Kombi Induktion
 - 9+1 Leistungsstufen
 - Absaugleistung max. 665 m³/h
 - Weißes Display
 - Touch Control Bedienung mit Slider
 - Chef Koch-Funktion
 - Energie-Effizienzklasse A+ (EEK-Skala von A+++ bis D)
- Dark Steel Design
 - Extraction at the rear
 - Motor directly under the hob
 - 4 cooking zones
 - 2 x combi induction
 - 9+1 power levels
 - Extraction capacity max. 665 m³/h
 - White Display
 - Touch control operation with slider
 - Chef cook function
 - Energy efficiency class A+ (In a range from: A+++ to D)

NEW

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Induction hob with integrated extractor fan

5IX 80290ME

Highlights

- Mit integriertem Lüftermotor im Kochfeld
- Lüfterleistung 10-stufig regelbar durch Touch Control
- 4 Induktionskochzonen mit Booster
- 2 x Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Cooking Chef Mode
- Grillfunktion
- Timer – gleichzeitig einstellbar für jede Kochstelle
- Energie-Effizienzklasse A
(EEK-Skala von A+++ bis D)

- With fan motor integrated into the hob
- 10-level fan output controllable via Touch Control
- 4 induction cooking zones with booster
- 2 x combi induction
- Flexible linking – Any two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Boost function for all induction cooking zones
- Cooking Chef Mode
- Grill function
- Timer – simultaneously adjustable for each cooking zone
- Energy efficiency class A
(In a range from: A+++ to D)



- Edles Matt-Finish
- Weniger Schlieren und Fingerabdrücke
- Höchste Kratzresistenz
- Minimalistisches Design
- Leistungsstark, leise und effizient.

- Elegant matt finish
- Fewer streaks and fingerprints
- Highest scratch resistance
- Minimalist design
- Powerful, quiet and efficient.

NEW

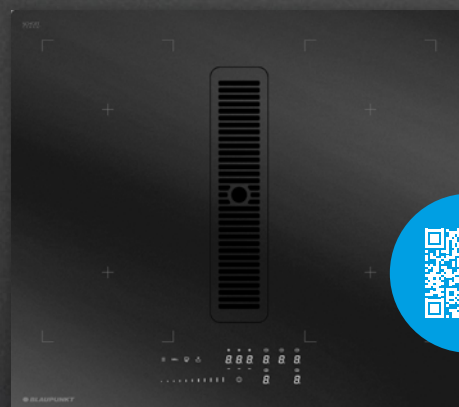
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Induction hob with integrated extractor fan

5IX 60291ME

Highlights

- Mit integriertem Lüftermotor im Kochfeld
- Lüfterleistung 10-stufig regelbar durch Touch Control
- 4 Induktionskochzonen mit Booster
- 2 x Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Timer – gleichzeitig einstellbar für jede Kochstelle
- Energie-Effizienzklasse A
(EEK-Skala von A+++ bis D)

- With fan motor integrated into the hob
- 10-level fan output controllable via Touch Control
- 4 induction cooking zones with booster
- 2 x combi induction
- Flexible linking – Any two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Boost function for all induction cooking zones
- Timer – simultaneously adjustable for each cooking zone
- Energy efficiency class A
(In a range from: A+++ to D)



160

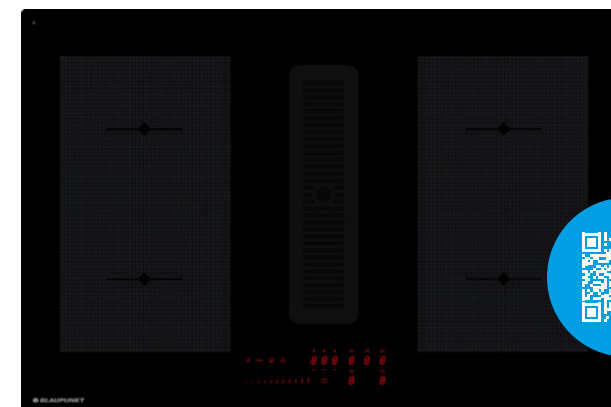
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Induction hob with integrated extractor fan

5IX 80290

Highlights

- Mit integriertem Lüftermotor im Kochfeld
- Lüfterleistung 10-stufig regelbar durch Touch Control
- 4 Induktionskochzonen mit Booster
- 2 x Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Cooking Chef Mode
- Grillfunktion
- Timer – gleichzeitig einstellbar für jede Kochstelle
- Energie-Effizienzklasse A
(EEK-Skala von A+++ bis D)

- With fan motor integrated into the hob
- 10-level fan output controllable via Touch Control
- 4 induction cooking zones with booster
- 2 x combi induction
- Flexible linking – Any two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Boost function for all induction cooking zones
- Cooking Chef Mode
- Grill function
- Timer – simultaneously adjustable for each cooking zone
- Energy efficiency class A
(In a range from: A+++ to D)



180

NEW

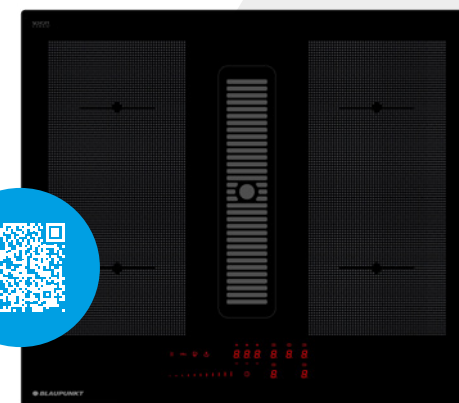
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Induction hob with integrated extractor fan

5IX 60291

Highlights

- Mit integriertem Lüftermotor im Kochfeld
- Lüfterleistung 10-stufig regelbar durch Touch Control
- 4 Induktionskochzonen mit Booster
- 2 x Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Timer – gleichzeitig einstellbar für jede Kochstelle
- Energie-Effizienzklasse A
(EEK-Skala von A+++ bis D)

- With fan motor integrated into the hob
- 10-level fan output controllable via Touch Control
- 4 induction cooking zones with booster
- 2 x combi induction
- Flexible linking – Any two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Boost function for all induction cooking zones
- Timer – simultaneously adjustable for each cooking zone
- Energy efficiency class A
(In a range from: A+++ to D)



160

Induktionskochfeld
Induction hob

5II 86250

Highlights

- 6 Induktionskochzonen mit Doppel-Booster
- 3 x Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Doppel-Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Move Mode
- Cooking Chef Mode
- Grillfunktion
- Touch Control Bedienung mit Slider

- 6 induction cooking zones with double booster
- 3 x combi induction
- Flexible linking – two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Double boost function for all induction cooking zones
- Move Mode
- Cooking Chef Mode
- Grill function
- Touch control operation with slider



◀80▶



reddot winner 2024



NEW

Induktionskochfeld
Induction hob

5II 84254ME

Highlights

- 4 Induktionskochzonen mit Booster
- Kombi Induktion
- Flexibel verknüpfen – Je zwei Kochzonen lassen sich zu einer Kochzone zusammenfassen
- Boost Funktion für alle Induktionskochzonen
- Countdown Funktion
- Quick Start Funktion
- 10 Leistungsstufen
- Touch Control Bedienung mit Slider

- 4 induction cooking zones with booster
- combi induction
- Flexible linking – two cooking zones can be combined into one cooking zone
- Boost function for all induction cooking zones
- Countdown function
- Quick Start function
- 10 power levels
- Touch control operation with slider



◀80▶

- *Edles Matt-Finish*
- *Weniger Schlieren und Fingerabdrücke*
- *Höchste Kratzresistenz*
- *Minimalistisches Design*
- *Leistungsstark, leise und effizient.*
- *Elegant matt finish*
- *Fewer streaks and fingerprints*
- *Highest scratch resistance*
- *Minimalist design*
- *Powerful, quiet and efficient.*



NEW

Inselesse
Island hood

5DF 92770

Highlights

- Schwarz Matt
- Frame Design
- Touch Control
- Lüfterleistung 4-stufig (3 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe)
- Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Gleichmäßige, helle Beleuchtung
- Energie-Effizienzklasse A (EEK-Skala von A+++ bis D)

- Black matt
- Frame Design
- Touch Control
- 4-level fan power (3 power levels + 1 intensive level)
- Intensive levels with automatic reset
- Powerful and quiet blower
- Uniform, bright lighting
- Energy efficiency class A (In a range from: A+++ to D)



◀140▶



NEW

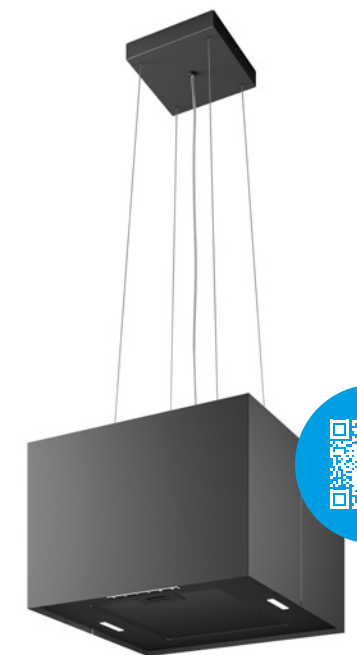
Inselesse
Island hood

5DB 96460

Highlights

- Schwarz Matt
- Cube Design
- Touch Control
- Lüfterleistung 4-stufig (3 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe)
- Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Gleichmäßige, helle Beleuchtung
- Energie-Effizienzklasse A (EEK-Skala von A+++ bis D)

- Black matt
- Cube Design
- Touch Control
- 4-level fan power (3 power levels + 1 intensive level)
- Intensive levels with automatic reset
- Powerful and quiet blower
- Uniform, bright lighting
- Energy efficiency class A (In a range from: A+++ to D)



◀45▶



SO HEISS WIE MÖGLICH

AS HOT AS POSSIBLE



A close-up photograph of a pizza with a thick crust, topped with melted cheese, mushrooms, and tomato slices. The pizza is resting on a white rectangular stone (pizzastein) inside a dark oven. The oven's metal racks and glowing heating elements are visible in the background, creating a warm, golden light.

ALLES EINE FRAGE DER TEMPERATUR

IT'S ALL A MATTER OF TEMPERATURE

Bei 250 Grad ist bei den meisten Backöfen Schluss – doch dort fängt das Pizzabackvergnügen erst an. Wohl dem, der über einen Blaupunkt-Backofen mit eingebautem Pizzaprogramm verfügt. Hier werden deutlich höhere Temperaturen erreicht – so entsteht Pizza wie aus dem italienischen Holzofen.

Wichtig ist, ganz gleich, ob der Ofen über eine Pizzafunktion verfügt oder nicht, dass er so lange vorgeheizt wird, dass die maximale Hitze erreicht wird. Bitte während des Backens die Ofentür auch keinesfalls öffnen, denn dann entweicht die Hitze und die Pizza wird nicht so kross wie gewünscht.

Most ovens stop at 250 degrees – but that's where the real joy of pizza baking begins. Those who have a Blaupunkt oven with an integrated pizza setting are the lucky ones. These ovens can reach significantly higher temperatures – baking pizza just like in an Italian wood-fired oven.

Regardless of whether the oven has a pizza function or not, the key is to preheat it long enough to reach its maximum temperature. And by no means open the oven door during baking, as the heat will escape and the pizza will not be as crispy as it should.

TIPPS ZUM BACKEN

Damit die Pizza von unten schön knusprig wird, am besten einen Pizzastein nutzen. Dieser muss von Anfang an auf einem Rost im Backofen liegen und mit aufheizen, damit er möglichst viel Wärme speichern kann.

Um die Pizza auf den heißen Stein zu schieben am besten einen echten Pizzaschieber aus Holz oder Metall nutzen, die Tür nur kurz öffnen, die Pizza auf den Stein gleiten lassen und direkt wieder schließen. Damit die Pizza nicht auf dem Schieber festklebt, etwas Semola auf dem Pizzaschieber verteilen.

BAKING TIPS

To ensure that the pizza is nice and crispy on the bottom, it is best to use a pizza stone. This should be placed on a rack in the oven right from the start so it can heat up and store as much heat as possible.

To slide the pizza onto the hot stone, it is best to use a real pizza peel made of wood or metal. Open the oven door briefly, slide the pizza onto the stone and close the door immediately. To prevent the pizza from sticking to the pizza peel, sprinkle some semolina on the peel.



NEW

Einbau-Backofen mit Pyrolyse
Built-in oven with pyrolysis

5B70P 9690ME

Highlights

- Schwarz Matt
- Backofen mit 17 Heizarten
- TFT Display
- Automatikprogramme
- Temperaturbereich von 30–300°
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Soft Closing Tür
- 1-fach Teleskopauszug
- Pizzastufe
- Abnehmbare Backofentür für leichte Reinigung
- Garraumvolumen 72l
- Energie-Effizienzklasse A+
(EEK-Skala von A+++ bis D)
- Black matt
- Oven with 17 heating types
- TFT Display
- Automatic programmes
- Temperature range from 30–300°
- Pyrolytic self-cleaning
- Soft closing door
- 1-way telescopic extension
- Pizza level
- Removable oven door for easy cleaning
- Cooking chamber volume 72l
- Energy efficiency class A+
(In a range from: A+++ to D)



NEW

Einbau-Backofen mit Hydrolyse
Built-in oven with hydrolysis

5B70N 9690ME

Highlights

- Schwarz Matt
- Backofen mit 17 Heizarten
- TFT Display
- Automatikprogramme
- Temperaturbereich von 30 – 300°
- Hydrolyse
- Soft Closing Tür
- 1-fach Teleskopauszug
- Pizzastufe
- Abnehmbare Backofentür für leichte Reinigung
- Garraumvolumen 72 l
- Energie-Effizienzklasse A+ (EEK-Skala von A+++ bis D)
- Black matt
- Oven with 17 heating types
- TFT Display
- Automatic programmes
- Temperature range from 30 – 300°
- Hydrolysis
- Soft closing door
- 1-way telescopic extension
- Pizza level
- Removable oven door for easy cleaning
- Cooking chamber volume 72 l
- Energy efficiency class A+ (In a range from: A+++ to D)



- Edles Matt-Finish
- Weniger Schlieren und Fingerabdrücke
- Höchste Kratzresistenz
- Minimalistisches Design
- Leistungsstark, leise und effizient.

- Elegant matt finish
- Fewer streaks and fingerprints
- Highest scratch resistance
- Minimalist design
- Powerful, quiet and efficient.

NEW

Einbau-Mikrowellen-Kompaktbackofen
Built-in compact microwave oven

5C70M 9690ME

Highlights

- Schwarz Matt
- TFT Display
- Kompaktbackofen mit 10 Heizarten
- 1000 W Mikrowelle mit 10 Leistungsstufen
- Kombibetrieb
- Pizzastufe
- 100 Automatikprogramme
- Garraumvolumen 44 l

- Black matt
- TFT Display
- Compact oven with 10 heating types
- 1000 W microwave with 10 power levels
- Combined operation
- Pizza level
- 100 Automatic programmes
- Cooking chamber volume 44 l



NEW

Einbau-Backofen mit Pyrolyse
Built-in oven with pyrolysis

5B40P 0260

Highlights

- Zeitloses schwarzes Design
- Backofen mit 8 Heizarten
- Heißluft
- Pizzastufe
- Abnehmbare Backofentür für leichte Reinigung
- Pyrolytische Selbstreinigung
- 1-fach Teleskopauszug
- Garraumvolumen 71 l
- Energie-Effizienzklasse A (EEK-Skala von A+++ bis D)
- Timeless black design
- Oven with 8 heating types
- Hot air
- Pizza level
- Removable oven door for easy cleaning
- Pyrolytic self-cleaning
- 1-way telescopic extension
- Cooking chamber volume 71 l
- Energy efficiency class A (In a range from: A+++ to D)



Einbau-Backofen mit Mikrowelle
Built-in oven with microwave

5B60M 8690

Highlights

- Dark Steel Design
- Backofen mit 12 Heizarten
- Mikrowelle mit 5 Leistungsstufen
- Kombibetrieb
- 16 Automatikprogramme
- Touch Control Bedienung mit Slider
- Garraumvolumen 72 l

- Dark Steel Design
- Oven with 12 heating types
- Microwave with 5 power levels
- Combined operation
- 16 automatic programmes
- Touch control operation with slider
- Cooking chamber volume 72 l



A close-up photograph of a glass of rosé wine, partially filled, sitting on a dark surface. To the left of the glass is a bruschetta topped with cherry tomatoes, basil, and other vegetables. The background is dark and textured, with some light reflecting off the glass and the food.

STÜCK FÜR STÜCK,
TROPFEN FÜR
TROPFEN,
GENIESSEN.

ENJOYMENT TO THE LAST DROP.

PERFEKT TEMPERIERT UND GRIFFBEREIT

AT THE PERFECT TEMPERATURE AND READY TO HAND

Rot, Weiß oder doch lieber Rosé? Junger oder länger gereifter Wein? Alles reine Geschmacksache. Viel wichtiger ist, dass der dargebotene Wein über die perfekte Temperatur verfügt. Was nutzt schon ein gut gefüllter Weinvorrat, wenn die Flaschen nicht richtig gelagert wurden. Mit der neuen Blaupunkt Einbau-Weinkühlschublade ist dies nun auf kleinstem Raum möglich. Fünf Flaschen werden hier perfekt auf ihren Einsatz vorbereitet – und liegen immer griffbereit direkt in der Küche.

Red, white or rosé? A young or an aged wine? It's all a matter of taste. What's much more important is that the wine is served at the perfect temperature. What use is a well-stocked wine collection if the wine isn't stored properly? With the new Blaupunkt built-in wine cooler drawer, you can now do just that in even the smallest of spaces. The cooler drawer keeps five bottles perfectly prepared for serving – and always within easy reach in your kitchen.

NEW

Einbau-Weinkühlschublade
Built-in wine cooler drawer

5WS 614FF0



A
↑
G

F

14

Highlights

- Schwarze Glasfront mit Sichtfenster
- Fassungsvermögen von 5 Flaschen
- 1 Temperaturzone 5°C – 20°C
- LED-Beleuchtung
- Teleskopauszug
- Push-to-open (Elektronisch)
- Anti-Vibrations-System
- UV-Schutzverglasung
- Black glass front with viewing window
- 5-bottle capacity
- 1 temperature zone 5°C – 20°C
- LED lighting
- Telescopic pull-out
- Push-to-open (electronic)
- Anti-vibration system
- UV protection



Unterbau-Weinkühlschrank
Built-under wine cabinet

5WK 830FF0

Highlights

- Schwarze Glasfront mit UV-Schutz
- 4 Abstellflächen aus Massivholz
- Fassungsvermögen von 43 Flaschen
- 2 Temperaturzonen
5°C – 12°C / 12°C – 20°C
- Seitliche LED-Beleuchtung
- Teleskopauszüge
- Griffleiste in schwarz
- Gedämpfte Scharniere
- Black glass front with UV protection
- 4 solid wood shelves
- 43-bottle capacity
- 2 temperature zones
5°C – 12°C / 12°C – 20°C
- Side LED lighting
- Telescopic pull-outs
- Handle strip in black
- Cushioned hinges



SCHNELL – UND GRÜNDLICH

FAST – AND THOROUGH





NEW

Einbau Geschirrspüler, vollintegriert
Built-in dishwasher, fully integrated

5VH 6X00BSB

Highlights

- 9,9l Wasserverbrauch
- 8 Programme
- Besteckschublade
- 14 Maßgedecke
- Extra Hygiene
- Innenraumbeleuchtung
- Info-Light
- Edelstahl Innenraum
- Aquastop
- Schleppcharnier
- Water consumption 9,9l
- 8 programmes
- Cutlery drawer
- 14 place settings
- Extra hygiene
- Interior lighting
- Info-Light
- Stainless steel interior
- Aquastop
- Drag hinge



NEW

Einbau Geschirrspüler, vollintegriert
Built-in dishwasher, fully integrated

5VH 5X00BXC

Highlights

- 9,5l Wasserverbrauch
- 8 Programme
- Besteckschublade und Besteckkorb
- 14 Maßgedecke
- Extra Hygiene
- Dosierassistent
- Info-Light
- Edelstahl Innenraum
- Aquastop
- Water consumption 9,5l
- 8 programmes
- Cutlery drawer and cutlery basket
- 14 place settings
- Extra hygiene
- Dosing assistant
- Info-Light
- Stainless steel interior
- Aquastop



Einbau-Geschirrspüler vollintegriert
Built-in dishwasher, fully integrated

5VF 4X00BKD

Highlights

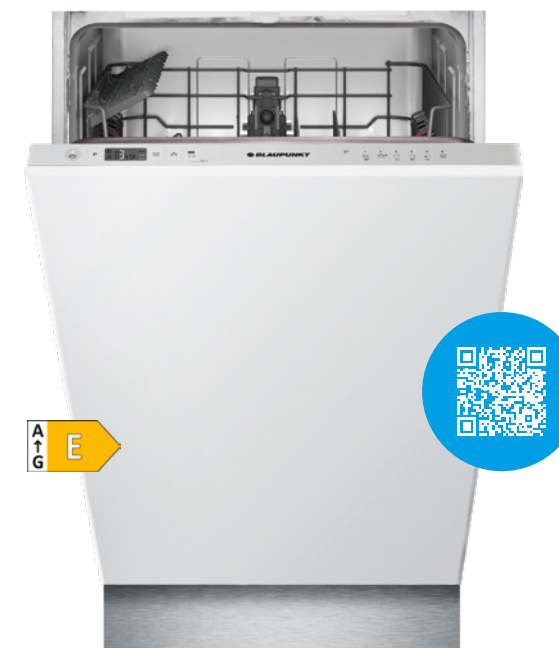
- 9,5l Wasserverbrauch
- 10 Programme
- Besteckkorb
- 14 Maßgedecke
- Elektrische Zeitvorwahl
- Info-Light
- Edelstahl-Innenraum
- Aquastop
- Water Consumption 9,5l
- 10 programmes
- Cutlery basket
- Number of standard place settings: 14
- Electrical time pre-selection
- Info-Light
- Stainless steel interior
- Aquastop

Einbau-Geschirrspüler vollintegriert
Built-in dishwasher, fully integrated

5VT 8X00EWE

Highlights

- 9l Wasserverbrauch
- 6 Programme
- Besteckkorb
- 10 Maßgedecke
- Reinigerautomatik / Glasschutz-Technik
- Elektrische Zeitvorwahl
- Akustisches Programmende-Signal
- Edelstahl Innenraum
- Aquastop
- Water Consumption 9l
- 6 programmes
- Cutlery basket
- 10 standard place settings
- Automatic cleaning / glass protection technology
- Electrical time pre-selection
- Acoustic program finish signal
- Stainless steel interior
- Aquastop



Einbau-Geschirrspüler vollintegriert
Built-in dishwasher, fully integrated

5VF 5X00EWE

Highlights

- 1l Wasserverbrauch
- 6 Programme
- Besteckkorb
- 14 Maßgedecke
- Reinigerautomatik / Glasschutz-Technik
- Elektrische Zeitvorwahl
- Akustisches Programmende-Signal
- Edelstahl Innenraum
- Aquastop
- Water Consumption 1l
- 6 programmes
- Cutlery basket
- 14 standard place settings
- Automatic cleaning / glass protection technology
- Electrical time pre-selection
- Acoustic program finish signal
- Stainless steel interior
- Aquastop



145

DER NÄCHSTE PIZZAABEND? KOMMT BESTIMMT.

THE NEXT PIZZA NIGHT?
IT'S BOUND TO COME.



FÜR SIE DA

THERE FOR YOU

Sie finden uns im gut sortierten Küchenfachhandel. Aber nicht nur da. Sondern auch auf vielen weiteren Kanälen, bei denen wir Sie vor und nach Ihrem Kauf mit weitergehenden Informationen versorgen und Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen.

You can find us in well-stocked specialised kitchen retailers. But not only there. You can also find us on many other channels, where we provide you with further information before and after your purchase and offer you advice and support.



Unsere Website Our Website

Sie wollen einen kompletten Überblick über all unsere Produkte, über das gesamte Portfolio? Dann sind Sie hier richtig. Auf unserer Website führen wir Sie durch unser Programm, hier können Sie sich bis ins letzte Detail informieren, vergleichen und Ihre Entscheidung treffen. Und sollten Sie nach dem Kauf gerne weiteres Zubehör erwerben wollen, dann können Sie uns gerne kontaktieren oder selbst in unserem Webshop die Ihnen noch fehlenden Artikel bestellen.

Want a complete overview of all our products – the entire portfolio? Then you've come to the right place. Our website will guide you through our range, giving you all the details you need, allowing you to compare products and make your decision. And if you would like to get additional accessories after your purchase, please feel free to contact us or order the items you need from our online shop.



Ihr direkter Weg zu Blaupunkt:
Your direct way to Blaupunkt:

www.blaupunkt-einbaugeräte.com



Social Media

Sie suchen Inspiration oder Rezeptideen, freuen sich über Anregungen und weiterführende Tipps zur Anwendung sämtlicher Produkte? Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook, Instagram oder LinkedIn. Hier erfahren Sie, wer wir sind, was uns antreibt, an welchen Produktneuheiten wir gerade arbeiten und wie vielseitig unsere Einbaugeräte einsetzbar sind. Also einfach klicken, abonnieren, informiert bleiben.

Looking for inspiration or recipe ideas? Eager to get practical tips and suggestions for making the most of all our products? Then visit us on Facebook, Instagram or LinkedIn. Here you can find out who we are, what drives us, what new products we are currently working on and just how versatile our built-in appliances really are. So just click, subscribe and stay informed.



HK Appliances GmbH



hkhome_appliances



Hkhomeappliances



Unabhängig von unserem Online-Auftritt sind wir immer für Sie da. Ganz gleich ob digital, telefonisch oder persönlich. Wir bieten Ihnen überzeugende Qualität direkt in Ihrer Nähe, gewähren Ihnen für den Fall der Fälle 5 Jahre Garantie* auf alle Einbaugeräte, Spülen und Armaturen und wollen vor allem eins: Dass Sie möglichst lange viel Freude an unseren Produkten haben.

Regardless of our online presence, we are always there for you. Whether digitally, by phone or in person. We offer you convincing quality directly in your area, give you a 5-year warranty* on all built-in appliances, sinks and taps just in case, and above all we want one thing: for you to enjoy our products for as long as possible.

* Ausgenommen von der Garantie ist normaler Verschleiß.
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
www.blaupunkt-einbaugeräte.com.

* Normal wear and tear is excluded from the warranty.
Further information can be found on our website
www.blaupunkt-einbaugeräte.com.





Sie benötigen weitere Informationen? Unsere qualifizierten Mitarbeiter sind gerne für Sie da. Unsere Kundendienst-Experten von Blaupunkt beantworten fachkundig alle Ihre Fragen. Oder besuchen Sie unsere Website www.blaupunkt-einbaugeraete.com.

Do you need more information? Our qualified staff will be happy to help you. Our Blaupunkt customer service experts will be happy to answer all your questions. Or visit our website www.blaupunkt-einbaugeraete.com.



Hier finden Sie die
Serviceseite von Blaupunkt.

Here you will find the
Blaupunkt service page.

HK Appliances GmbH
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.
* Eingetragenes Warenzeichen. © 2025 by Blaupunkt
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany 08/2025.
Für Druckfehler keine Haftung. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Diese Broschüre ist nur für den Fachhandel.

Subject to changes and delivery options as well as slight colour variations in plastic parts.
* Registered trademark. © 2025 by Blaupunkt
Reproduction, even in part, only with the permission of the publisher. Printed in Germany 08/2025.
No liability for printing errors. Errors and technical changes excepted.

This brochure is for specialist dealers only.

Tel.: 00 800 32 289 000

Deutschland

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Liechtenstein

service.LIE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Great Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Danmark

service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com