

Presseinformation

Sterneköche sind begeistert: Der neue Wok und Plancha-Grill für AEG Induktionskochfelder

Unkompliziertes und professionelles Kochen auch in den eigenen vier Wänden – die Neue Kollektion war der Star auf der diesjährigen IFA in Berlin. Neben den Großgeräten im eleganten Design der neuen Produktreihe waren erstmals der Fusion Induktions-Wok und der MaxiSense Plancha-Grill zu sehen. Die zwei neuen Module für AEG Induktionskochfelder konnten sowohl die Spitzenköche Christian Mittermeier und Stefan Marquard in ihrer AEG-Showküche als auch die Zuschauer begeistern.

„Ethnic Foods, also Gerichte und Speisen aus anderen Kulturkreisen, ist einer der momentan größten Kochtrends in Europa. Um AEG-Kunden das professionelle Kochen solcher Gerichte zu erleichtern, haben wir den Fusion Induktions-Wok und den Plancha-Grill entwickelt, die perfekt mit unseren Induktionskochfeldern harmonisieren“, so Dan Arler, Vice President Produktmanagement Einbau in Europa.

„Das Kochen mit dem Wok ist in Asien eine sehr populäre Art, Speisen zuzubereiten. Viele Menschen besitzen hierzulande zwar einen Wok, jedoch lassen sich diese aufgrund ihres abgerundeten Bodens nur schlecht auf Induktionskochfeldern nutzen. Der Plancha-Grill, wie man ihn in Spanien nennt, genießt ebenfalls große Beliebtheit. Die meisten Menschen benutzen eine Plancha-Grillplatte, um fettreduziert und gesund zu kochen, während professionelle Küchenchefs damit häufig ihre Gerichte verfeinern“ ergänzt Arler.

Die bekannten AEG-Köche Christian Mittermeier und Stefan Marquard haben die neuen Wok- und Plancha-Module von AEG getestet und verraten, was ihnen besonders gefällt und welche Speisen sie am liebsten damit zubereiten.

Was gefällt Ihnen an dem neuen AEG Induktions-Wok besonders?

„Seit Beginn meiner Karriere als Koch bereite ich Gerichte mit AEG Hausgeräten zu. Sowohl der neue Fusion Induktions-Wok als auch der MaxiSense Plancha-Grill sind intelligente Küchenhelfer, die ihren Nutzern völlig neue Wege eröffnen, Speisen auf Induktionskochfeldern schonend zu kochen. Da Induktionskochfelder lediglich das erhitzen, was erhitzt werden muss, ist es zugleich die effizienteste Kochmethode. Aufgrund der großen Wok-Oberfläche haben alle Zutaten Kontakt zum Wok und können so schneller gegart werden. Durch die hohe Temperatur und das sehr schnelle Braten entsteht der typische Wok-Geschmack: Fleisch trocknet nicht aus, Gemüse bleibt schön knackig. Das macht die Kombination von effizienten Induktionskochfeldern und der großen Oberfläche des AEG Fusion Induktions-Woks so besonders. In nur wenigen Minuten lässt sich ein geniales Gericht für mehrere Personen zaubern, welches schonend und energiesparend zubereitet wurde. Einfacher geht es nun wirklich nicht“, sagt Christian Mittermeier.

Stefan Marquard, der bereits seit Jahren mit AEG arbeitet und kocht, fügt hinzu: „Es ist kein Geheimnis, dass das Kochen mit dem Wok nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Mit dem AEG Fusion Induktions-Wok ist das Kochen zu Hause einfacher denn je. Es gibt keine Grenzen, neue Rezepte und Zutaten auszuprobieren und unsere Freunde mit feinsten asiatischer Kochkunst zu überraschen – in der eigenen Küche und total stressfrei. Es funktioniert genau, wie ich es mag: entspannt und einfach. Daher gebe ich dem Wok auch zehn von zehn Punkten.“

Was mögen Sie besonders gerne an dem MaxiSense Plancha-Grill?

Stefan Marquard: „Mit dem MaxiSense Plancha wird das Kochfeld ganz leicht zum „Zimmer-Grill“. Auf zwei Induktionskochfeld-Zonen platziert, können Gemüse, Fisch oder Fleisch schnell gegrillt werden. Ausserdem hat es auch eine spektakuläre Seite: Kochen im Kreis von Familie und Freunden, während der frische Hummer oder das Gemüse auf dem Plancha-Grill zubereitet werden – das ist schon einzigartig. Es ist ein cleveres und witziges Zubehör, mit dem es richtig Spaß macht, zu kochen.“ Christian Mittermeier ergänzt: „Der Plancha-Grill erlaubt es, Zutaten fast fettfrei zu braten. Er ist perfekt dazu geeignet, Fleisch- und Fischgerichte beispielsweise Steaks und Scampi, zu grillen. Selbst Früchte lassen sich prima zubereiten. Hinzu kommt, dass der MaxiSense Plancha-Grill durch sein edles Design ein absoluter Hingucker ist.“

Welche Gerichte bereiten Sie am liebsten mit den neuen AEG Haushaltsgeräten zu?

„Der Wok eignet sich hervorragend für die Zubereitung von scharfem Rinderfilet mit Mango, Ingwer und Duftreis“, empfiehlt Mittermeier. „Der Plancha-Grill ist außerordentlich gut für einfache und schnelle Gerichte geeignet. Meine Favoriten sind Langusten oder Carabineros mit frischem, knackigem Salat. Einfach großartig.“ „Für den Wok kann ich Reismudeln mit Gamba und Poularde empfehlen“, ergänzt Stefan Marquard. „Ein ausgezeichnetes Gericht für den Plancha-Grill ist ein auf der Haut gegrilltes Zanderfilet mit Scheiben von spanischer Chorizo und Rosmarin-Honig-Schalotten.“

Über die AEG-Küchenexperten

Stefan Marquard, 1964 in Schweinfurt geboren, ist erfolgreicher selbständiger Koch und Caterer. Seit 2003 ist der Kultkoch im „Rockerlook“ Partner von AEG. Marquard hat im Rahmen seiner Karriere ein Jahr lang in den besten Restaurants Italiens gearbeitet und darüber hinaus auch deutschlandweit in verschiedenen Restaurants gelernt. Marquard wurde mit einem Michelin-Stern sowie 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Heute lebt er mit seiner Frau und seinen zwei Söhnen in Kirchheim in der Nähe von München.

Christian Mittermeier wurde 1965 in Rothenburg ob der Tauber geboren und leitet dort seit 1995 sein eigenes Restaurant „Villa Mittermeier“. Darüber hinaus baut er seinen eigenen Wein an und produziert regionale Spezialitäten. Mittermeier wurde unter anderem mit einem Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkten und vielen weiteren Preisen ausgezeichnet. Seine erfolgreiche Karriere startete er als Metzgerlehrling und Koch in verschiedenen Restaurants. Er lebt heute mit seiner Frau und zwei Kindern in Rothenburg.

Presstext und Foto stehen unter <http://newsroom.electrolux.com/at/> zum Download zur Verfügung.

Share more of our thinking on www.electrolux.at

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka und Frigidaire. 2009 setzte Electrolux mit 51.000 Mitarbeitern circa 10,3 Milliarden Euro um.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Menedetter PR
Andreas Freitag
Stoß im Himmel 1, 1010 Wien
Tel. 01/533 23 80
freitag@menedetter-pr.at

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH

ADRESSE
HERZIGGASSE 9
A-1230 WIEN

VERTRIEB TELEFON
(01) 866 40-200
VERTRIEB TELEFAX
(01) 866 40-250

KUNDENDIENST TELEFON
(01) 866 40-333
KUNDENDIENST TELEFAX
(01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x
DVR: 0595411
ARA LIZENZ NR. 2702
UID: ATU 14758207