

Presseinformation

AEG ProCombi Multi-Dampfgarer: Mehr Geschmack, weniger Energieverbrauch

Gesunde Ernährung leicht gemacht

Wer eine Familienfeier plant und ein großes Menü vorbereiten will, der weiß, wie viel Aufwand, Zeit und Nerven dies kostet. Und wenn als Ergebnis nur ein trockener Braten und graues Gemüse auf dem Tisch stehen, vergeht schnell die gute Stimmung. Mit dem neuen AEG ProCombi Multi-Dampfgarer, der auf der Living Kitchen vom 18. bis 23. Januar in Köln zu sehen ist, wird jedes Festtagsmenü zur leichtesten Übung. Er lässt das Beste – Geschmack und Vitamine – in den Lebensmitteln und hilft, Kochherausforderungen energie- und zeiteffizient zu meistern. Das neue Gerät im eleganten Design der AEG-Produktreihe „Neue Kollektion“ besticht auch optisch.

Optimal kombiniert: Klares Design, leichte Bedienung

Durch die reduzierten Formen und zeitlose Materialien wie Glas und Edelstahl fügt sich der Multi-Dampfgarer in jede Küchenzeile ein. Wie alle Geräte aus der „Neuen Kollektion“ verbindet der ProCombi edles Design mit modernen Funktionen. Das neue, interaktive Display mit Bedienfeld gibt beispielsweise konstant den Stand des Koch-, Dampf- oder Backprozesses sowie die Temperatur an. Mit dem zusätzlichen Kerntemperatursensor überprüft der ProCombi den Zustand im Innern der Lebensmittel und reguliert bei Bedarf sogar selbstständig die Temperatur. Auch verbleibende Kochzeit und Restwärme werden angezeigt. Das sorgt für einen optimalen Überblick und die Koordination verschiedener Speisen und Zubereitungszeiten wird zum Kinderspiel. Durchdachte Details garantieren eine reibungslose und sichere Handhabung: Das Wasserfach für den Dampfgarprozess ist von außen erreichbar und erleichtert so das Auffüllen während des Garvorgangs. Die automatische Abdampffunktion kurz vor dem Ende der Kochzeit verhindert, dass heißer Dampf beim Öffnen der Tür ins Gesicht schlägt.

Mit (Voll-)dampf und ohne Druck zum perfekten Menü

Der ProCombi vereint die Vorteile des Dampfgarens mit den Stärken des Elektronik-Backofens in einem Gerät. Und da jedes Gericht etwas Besonderes ist, kann der Hobbykoch aus insgesamt 90 Programmen wählen. Mit den verschiedenen Dampfkoch-Einstellungen stellt sich der ProCombi auf individuelle Bedürfnisse ein: Vital-Dampfgaren ist eine gesunde Alternative zum Kochen oder Schmoren von Obst und Gemüse, Fisch, Fleisch, Reis, Kartoffeln und Pasta.

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

Das schonende Dampfgarverfahren bewahrt Geschmack und Nährstoffe, welche bei herkömmlichen Kochverfahren verloren gehen. Mit Intervall Plus-Dampfgaren wird die Feuchtigkeitszufuhr und Erhitzung optimiert, um das bestmögliche Ergebnis bei komplizierten Gerichten, wie Terrinen, Puddings oder saftigen Aufläufen zu erzielen. Als Regenerierungsfunktion eignet sich die Einstellung zudem für das Aufwärmen von bereits vorbereiteten Speisen, ohne diese auszutrocknen. So lässt sich alles stressfrei für den großen Moment vorbereiten und frisch servieren, ohne einen aufgewärmten Geschmack oder eine chaotische Küche. Für die Zubereitung großer Braten, Brote und Gratins ist Intervall Dampfgaren ideal. Es sorgt für eine saftige Konsistenz und zugleich knusprige Kruste. Besonders zartes Fleisch gelingt mit dem speziellen Niedrig-Temperaturprogramm Bio-Garen. Es kann entsprechend der Menge zwischen 120 Grad Celsius oder 150 Grad Celsius gewählt werden und wechselt automatisch zu 80 Grad Celsius, sobald die Kost scharf angebraten ist.

Sicheres und bequemes Kochen mit innovativen Funktionen

Der **Kerntemperatursensor** bietet Kontrolle über den gesamten Kochvorgang, indem er den Garprozess im Innern der Lebensmittel im Blick behält. Besonders praktisch ist, dass sich die Anschlussbuchse im Frontrahmen befindet, so dass ein einfaches und bequemes Anschließen des Sensors möglich ist.

- **IsoFrontPlus:** Für ein sicheres Bedienen erwärmt sich die Backofentür auf maximal 30 Grad Celsius über der Raumtemperatur.
- Vollen Überblick und gute Sicht auf die Mahlzeiten ermöglicht **das um 20 Prozent vergrößerte MaxiView Fenster.**
- Dank **SoftMotion-Technologie** schließt die Backofentür sanft und leise auf den letzten Zentimetern.
- **MaxiKlasse Dimensionen:** Das 60 Zentimeter Modell mit 68 Liter Kapazität ist im Innenraum 4,5 Zentimeter höher und 4,2 Zentimeter breiter als Standardausführungen und bietet so mehr Platz, passt aber dennoch in Standardeinbaumaße.

Gesundes Dampfgaren bei weniger Energieverbrauch

Der ProCombi Multi-Dampfgarer erhält die Feuchtigkeit, die während des herkömmlichen Kochvorgangs entweicht und verhindert so das Austrocknen von Speisen. Die Zellstruktur auch empfindlicher Lebensmittel bleibt intakt. Durch den schonenden Dampf werden die natürlichen Aromen und Vitamine, aber auch Mineralstoffe bewahrt – etwa 50 Prozent mehr als beim herkömmlichen Kochen. Da beim Dampfgaren kein Fett zugefügt werden muss, ist es zudem eine gesunde Zubereitungsmethode. Vorteile gibt es jedoch nicht nur für Geschmacksnerven und Figur. Beim Verdampfen nimmt Wasser sehr viel Energie auf. Damit hat Dampf von beispielsweise 100 Grad Celsius etwa das sechsfache Wärmepotenzial im Vergleich zu 100 Grad Celsius Heißluft. So können Gerichte in weniger Zeit und mit reduziertem Energieaufwand als im konventionellen Backofen zubereitet werden. Da beim Dampfgaren darüber hinaus eine Geschmacksübertragung unterschiedlicher Lebensmittel verhindert wird, lassen sich mehrere Gerichte, wie Fisch, Beilagen und sogar Desserts gemeinsam im gleichen Gerät kochen und so noch mehr Zeit und Energie sparen

Seite 3 von 3

Der neue AEG ProCombi Multi-Dampfgarer ist für 2.509 Euro UVP im Handel erhältlich.

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
Patrick Schlager
Stoß im Himmel 1, 1010 Wien
Tel. 01/533 23 80
Schlager@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