

## Presseinformation

Futura 2011

### **Kochen wie die Profis: Neues Induktionskochfeld AEG MaxiSense mit Chefkoch-Funktion**

#### **Per Knopfdruck zeitgleich mit drei Leistungsstufen Braten, Garen und Warmhalten**

Ein Profi lässt nichts anbrennen: Dies verdankt er jedoch nicht nur seinem geschulten Know-how, sondern auch der professionellen Küchenausstattung. Auf großen Induktionskochfeldern jonglieren Küchen-Könner Topf und Pfanne über Kochfelder und kreieren scheinbar mühelos punktgenau zubereitete Menüs. Grund hierfür sind die unterschiedlichen Leistungsstufen der Profi-Herde, die es ermöglichen, unterschiedliche Gerichte zeitgleich scharf anzubraten, zu garen und warm zu halten. Doch auch Hobbyköche können sich mit dem neuen AEG Induktionskochfeld MaxiSense mit Chefkochfunktion das ideale Equipment für anspruchsvolle Gerichte nach Hause holen.

#### **Per Knopfdruck zum Chefkoch**

Das neue 90 Zentimeter breite Induktionskochfeld verfügt über sechs einzelne Kochfelder, die sich mit nur einem Tastendruck zu drei großen vertikalen Kochzonen schalten lassen. Diese neue Technologie stellt automatisch unterschiedliche Leistungsstufen auf jeder der drei Zonen ein, so dass mehrere Gerichte auch in großen Töpfen oder Brättern minutengenau gegart werden können. Die „heiße“ Innovation aus dem Hause AEG passt sich wie auch die anderen Induktionskochfelder der MaxiSense-Serie den Bedürfnissen ihrer Benutzer flexibel an. Die Größe der Kochzone richtet sich automatisch nach dem Maß des aufgestellten Kochgeschirrs – im Durchmesser von 12,5 - 28 Zentimeter. Und auch die Form spielt keine Rolle, solange der Topf ein Markierungskreuz auf der Glaskeramikoberfläche berührt. Dank integrierter Memory-Funktion werden zudem die zuletzt verwendeten Einstellungen gespeichert, damit Braten, Garen und Warmhalten noch leichter von der Hand gehen. So wird leidenschaftliches Kochen präziser, flexibler und intuitiver.

#### **Volle Kontrolle mit Direct Control**

Das integrierte Direct Control-Bedienelement erlaubt maximale Kontrolle über den Kochvorgang: Mit ihm lassen sich die Kochstufen für jedes einzelne der sechs Kochfelder direkt wählen. Eine sanfte Berührung genügt, um den Wärmegrad einzustellen. Über den Touch-Slider kann das Leistungsniveau allmählich erhöht oder gesenkt werden, was bei der Zubereitung von temperatursensiblen Gerichten über Gelingen oder Misserfolg entscheiden kann.

#### **Induktion: Präzision, Sicherheit und Energieeffizienz**

Induktionskochen ist die momentan fortschrittlichste und energieeffizienteste Kochtechnologie. Sie liefert exakte und leicht zu kontrollierende Temperaturen – denn nicht der Herd, sondern Pfanne oder Topf werden erhitzt. Dafür sorgt ein Elektromagnet unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche, der durch den sogenannten „Joule Effekt“ die Hitze erzeugt. Die Temperatur lässt sich einfach und punktgenau regulieren, ohne dass der Topf vom Kochfeld genommen werden muss, um beispielsweise ein Überkochen zu verhindern. Noch dazu ist Induktionskochen eine sichere Methode: Da das Kochfeld sich selbst nicht erhitzt, ist versehentliches Berühren kein Problem.

#### **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

Selbst die Wärme, die der Topf an das Feld abgibt, verfliegt schnell. Eingeschaltete Induktionsfelder ohne Kochgeschirr geben keine Hitze ab, denn das elektromagnetische Feld schaltet sich automatisch ab. Doch Induktionsfelder versprechen nicht nur Sicherheit, sondern auch Komfort: Sie erkennen die Größe von Töpfen – Hitze wird daher nur im Bereich des jeweiligen Topfes erzeugt.

Das neue MaxiSense Induktionskochfeld mit Chefkoch-Funktion ist zu einem Preis von 2.399 Euro UVP im Handel erhältlich.

Die Pressemeldung und druckfähiges Bildmaterial finden Sie auf der Electrolux-Presseseite unter [www.newsroom.electrolux.com/at](http://www.newsroom.electrolux.com/at).

Share more of our thinking on [www.electrolux.at](http://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, Eureka und Frigidaire. 2010 setzte Electrolux mit 52.000 Mitarbeitern circa 11,1 Milliarden Euro um.

**ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH**

ADRESSE  
HERZIGASSE 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