

Medieninformation

IFA-Preview
Wien, August 2013

Zarter garen wie die Profis – mit dem neuen AEG ProCombi Sous Vide Multi-Dampfgarer

**Das macht Lust auf mehr: Kochen, Backen, Grillen, Dampfgaren und
jetzt auch Sous Vide Garen in einem Gerät**

Kennen Sie Sous Vide? In der gehobenen Gastronomie gehört das Vakuumgaren schon lange zum Repertoire. Was die Profis schätzen, können Kochbegeisterte jetzt auch zu Hause ausprobieren: Der neue AEG ProCombi Multi-Dampfgarer bietet ab sofort eine Sous Vide Funktion. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – ist die Luft einmal raus und wird mit niedrigen Temperaturen gearbeitet sind sie an Zartheit und Aroma kaum zu übertreffen. Auch Geschmack, Nährstoffe und Vitamine bleiben bei dieser sanften Zubereitungsmethode erhalten.

Sous Vide: Kochen wie von selbst – und mehr Zeit fürs Wesentliche

Beim Sous Vide Garen werden die Zutaten zuerst in Plastikbeuteln vakuumiert und danach bei niedrigen Temperaturen von bis zu 80 Grad schonend gegart. Weil dabei nichts anbrennt, zu lange gart oder austrocknet, gelingt das Kochen praktisch wie von selbst, auch ohne ständiges Wenden. Selbst bei mehrgängigen Menüs kommt keine Hektik mehr auf: Rechtzeitig vor dem Servieren ist alles fertig gegart. So bleibt ganz nebenbei mehr Zeit, um sich um die Tischdeko zu kümmern, oder sich selbst in Schale zu werfen, bevor die Gäste kommen.

Intuitiv navigieren und den Garprozess im Blick behalten

Mit 25 Beheizungsarten und 100 Automatikrezepten, einem extra großen Garraum und einem übersichtlichen Navigationsdisplay hat der AEG ProCombi Sous Vide Multi-Dampfgarer das Zeug zum neuen Lieblingsgerät. Über einen intuitiv bedienbaren Navigationsdrehwähler mit Display und Touch Control lässt sich die gewünschte Funktion ganz einfach auswählen. Dabei bleibt alles im Blick: Der Kerntempersensoren im Backofen behält die Kontrolle über den Garprozess und zeigt über das Multifunktionsdisplay jederzeit den aktuellen Garzustand der Zutaten, Beheizungsart, Temperaturhöhe und Zeit an.

Stromsparend und vielseitig – für gelingsicheres Kochen

Auch beim Stromverbrauch hat das Gerät besondere Qualitäten: Der AEG ProCombi Multi-Dampfgarer ist 20 Prozent sparsamer als es die Obergrenze der Energieeffizienzklasse A vorschreibt. Als vielseitiges Talent bietet er darüber hinaus alle bewährten Funktionen des AEG Multi-Dampfgarers: Mit der Kombination aus Dampf und Heißluft macht er Lust aufs Kochen, Backen,

Dampfgaren und Grillen – denn so viel ist sicher: Das Ergebnis überzeugt und schmeckt.

Im Schubladenformat: Der passende Vakuierer

Passend zum neuen Dampfgarer mit Sous Vide Funktion bietet AEG einen Vakuierer an, der ideal in einer Schublade unterhalb des Backofens Platz findet. Einfach alle Zutaten in einen Kochbeutel füllen und im Gerät innerhalb von wenigen Sekunden luftdicht verschließen. Fertig! Das nächste Dinner kann kommen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für den AEG ProCombi Sous Vide Multi-Dampfgarer liegt bei 2.999 Euro.

Die Pressemeldung und druckfähiges Bildmaterial finden Sie auf der Electrolux-Presseseite <http://newsroom.electrolux.com/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. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlage und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2012 setzte Electrolux mit 61.000 Mitarbeitern circa 12,6 Milliarden Euro um.

Kontakt:

Electrolux Hausgeräte GmbH
Martin Bekerle, Director Marketing & PR Austria
T. 01/86640-352
M. martin.bekerle@electrolux.co.at