

Medieninformation

Wien, August 2014

Grenzenloses Kochvergnügen: Die AEG MaxiSense Plus Kochfelder mit FlexiBridge

Mit FlexiBridge wird die Serie MaxiSense Plus um Kochfelder mit vier flexiblen Segmenten erweitert, die zusammenschaltet zu einer der größten Einzelkochzonen am Markt werden.

Asiatisches Gemüse, argentinisches Steak, spanische Paella: Längst lässt sich der herrliche Urlaubsgeschmack auch daheim auf den Tisch zaubern. Doch selbst die kreativsten Hobbyköche geraten dabei manchmal an ihre Grenzen. Wer stilecht zu Werke schreiten will, scheiterte mitunter bereits am Herd. Der tiefe Wok, der rechteckige Grill, die breite Pfanne – sie passen schlicht nicht auf die Platte. Auf den Induktionskochfeldern der MaxiSense Plus-Reihe findet indes jeder Topf seinen Platz. Die flexiblen und intuitiv bedienbaren Kochfelder in edlem Design passen ihre Zonen automatisch und ohne Wärmeverlust in Form und Größe dem Boden jedes Kochgeschirrs an.

Flexibel dank FlexiBridge

Der Clou für kulinarische Weltreisen heißt FlexiBridge: Dieses Highlight der AEG MaxiSense Plus-Serie bietet noch mehr Platz für großes Kochgeschirr. Selbst XXL-Formate stellen mit dieser speziellen, in vier Segmente unterteilten Kochzone keine Hürde mehr dar. Die einzelnen Bereiche lassen sich zu einer der größten Kochzonen am Markt zusammenschalten und bieten eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung für eine Fläche von bis zu 210 mal 444 Millimeter. Hobbyköche wissen: Hier passt sogar die große Plancha-Grillplatte drauf.

Individuell und intuitiv

FlexiBridge richtet sich ganz nach den individuellen Vorstellungen ihres Chefs. Werden beide vorderen und beide hinteren Segmente zusammenschaltet, passt die 210-Millimeter-Pfanne für Saltimbocca zusammen mit einem gleichgroßen Topf für Risotto aufs Feld. Ein Bräter oder die ovale Fischpfanne auf drei kombinierten Bereichen lassen Platz für einen kleinen 120-Millimeter-Topf für Soßen oder Gemüse. Natürlich können auch alle vier Segmente einzeln geschaltet und geregelt werden.

Präzise und professionell

Zusammen mit den bewährten Funktionen der Serie sorgt MaxiSense Plus mit FlexiBridge für noch professionellere Kochergebnisse. Mit der ProCook-Technologie wird FlexiBridge mit nur einem Tastendruck in drei Leistungszonen unterteilt, so dass Braten, Garen und Warmhalten gleichzeitig auf einem Kochfeld möglich sind: Anstatt die Temperatur zu verändern, verschiebt man einfach den Topf. Die neue MaxiSense Plus Bedruckung zeigt auf einen Blick die größten und kleinsten verwendbaren Topfgrößen direkt auf dem Kochfeld an. Dank Direct-Control kann mit der Slider-Funktion die Temperatur einfach durch Verschieben nach oben oder unten reguliert werden. Selbstverständlich kann jede Leistungsstufe auch direkt angewählt werden.

Die neuen MaxiSense Plus Kochfelder mit FlexiBridge sind in drei unterschiedlichen Modellen (HK856600XB/IB (MEH), HD566008XB (ELH), HK956600XB/IB (MEH)) in unterschiedlichen Größen und mit verschiedenen Rahmen erhältlich.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräte. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2013 beschäftigte Electrolux 61.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,6 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter <http://group.electrolux.com>

Kontakt:

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