



Electrolux

Presseinformation

Wien, Juli 2015

IFA Preview 2015 – AEG PlusSteam: Für ein Plus an Knusprigkeit

Was gibt es Köstlicheres als ein Stück ofenwarmes, frischgebackenes Brot? Allerdings benötigt es oft viele Versuche, bis die Kruste perfekt goldbraun gelingt und die Krume elastisch und locker wird – wenn es überhaupt klappt. Mit dem neuen AEG Herd mit PlusSteam Funktion gelingt knuspriges Brot und saftiges Gebäck im Handumdrehen.

Kaum etwas ist so verführerisch, wie der Duft von frischem Gebäck, der durch das Haus zieht. Auch der Geschmack und die Konsistenz ofenfrischen Brotes sind unvergleichlich. Der AEG Herd mit PlusSteam Funktion sorgt nun Zuhause für perfekt gebackenes Brot wie vom Bäcker. Die spezielle Funktion sorgt für die benötigte Menge an Feuchtigkeit für ideale Backergebnisse. Denn: Jedes Gebäck benötigt ein spezielles Klima, um seinen Geschmack ideal entfalten zu können und die optimale Konsistenz zu erreichen.

Das perfekte Klima für perfekte Backergebnisse

Ob Kuchen, Brot oder Hefeteig, nur unter idealen Bedingungen entstehen auch gelungene Backergebnisse. Beim Brot backen etwa entsteht durch die AEG PlusSteam Funktion in den ersten 10 – 15 Minuten des Backvorgangs die nötige Feuchtigkeit. Sie sorgt für eine Schicht feuchter Stärke auf der Oberfläche, welche die Kruste glatt, glänzend und knusprig werden lässt. Nachdem der Dampf verdunstet ist, sorgt trockene Heißluft für gleichmäßige Bräunung und eine knusprige goldbraune Brotrinde. In einem trockenen Ofen jedoch verdampft das Wasser von der Oberfläche des Gebäcks zu schnell. Dies macht die Kruste vorzeitig trocken, unelastisch und verhindert zudem, dass der Teig aufgeht.

Auch Kuchen wird durch die Zugabe von Feuchtigkeit im Garraum besonders locker und saftig. Zudem sorgt die Feuchtigkeit für das ideale Klima beim Aufgehen von Hefeteig. Mit dem AEG PlusSteam ist der wichtige Schritt, der oft misslingt, kein Problem mehr. Einfach den Teig bei niedriger Temperatur und der PlusSteam Funktion in einer geeigneten Schüssel in den Ofen stellen und ungefähr 30 Minuten gehen lassen. Dies spart nicht nur Zeit, sondern auch Nerven.

Weitere Pluspunkte für den Geschmack

Für optimales Garen der Produkte verfügen die AEG Herde mit PlusSteam Funktion EE3013521M und EE3013531M zusätzlich über folgende Ausstattung:

- ThermiC° Air gart die Speisen gleichmäßig dank perfekter Wärmeverteilung.
- UniSight mit integrierter Elektronikuhr sorgt für die ideale Kontrolle des Garguts und der Garzeiten.
- Der XXL-Garraum bietet Platz für das Garen mehrerer Speisen auf einmal – auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.

Beide Modelle sind ab Juni im Handel erhältlich.

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 50 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. 2013 setzte Electrolux mit 61.000 Mitarbeitern circa 12,1 Milliarden Euro um.

Rückfragen bitte an:

Electrolux Hausgeräte GmbH
Martin Bekerle, Director Marketing & PR Austria



T. 01/86640-352

M. martin.bekerle@electrolux.co.at