



Electrolux

Presseinformation

Wien, Februar 2016

Eingekocht am Valentinstag

Der Valentinstag steht bevor und diese Tatsache bringt ziemlich viele Männer ins Schwitzen. Die Lösung: Überraschen Sie Ihre Liebste mit einem selbstgekochten Gourmet-Menü! AEG unterstützt Hobbyköche mit dem AEG ProCombi Plus. Dieser Multi-Dampfgarer dampfgart, backt, schmort und brät automatisiert.

Mit dem AEG ProCombi Plus Dampfgarer gelingen kulinarische Liebeserklärungen im Handumdrehen. Der Multi-Dampfgarer kann nicht nur automatisiert dampfgaren, backen, schmoren und braten, sondern ist auch mit Sous-Vide-Funktion ausgestattet. Die sanfte Garmethode eignet sich optimal, um Gerichte vorzugaren und auf den Punkt fertigzustellen. Lieblingsgerichte gelingen noch besser als zuvor, und das jedes Mal. So kann man sichergehen, dass selbstgekochte Valentinstags-Menüs glücken – trotz Herzklopfen und Aufregung.

Mehr Zeit für die Liebe dank Autopilot

Einfach einstellen, welches Gericht sich im Ofen befindet und auf Start drücken - der Multi-Dampfgarer wählt mittels VarioGuide die Ofenfunktion, Temperatur und Garzeit. Danach kann man sich entspannt zurücklehnen: Ein Feuchtigkeitssensor kümmert sich um ein gutes Klima im Ofen. Die Feuchtigkeit verhindert, dass Gerichte austrocknen. Dadurch bleiben alle wichtigen Nährstoffe in den Speisen erhalten. Die Thermic°Air-Funktion ermöglicht weiters die gleichmäßige Verteilung von Hitze im Gerät. So bleibt der Braten saftig, während die Kartoffeln ein Blech tiefer knusprig werden.

Garantiert am Punkt mit Sous-Vide-Funktion

Damit bei dem romantischen Dinner auch alles zur richtigen Zeit fertig ist, verfügt der ProCombi Plus über eine Sous-Vide-Funktion. Gourmetköche schätzen an dieser Garmethode die einfache Zubereitung und die Option, Gerichte vorzugaren und auf den Punkt fertigzustellen. Der Multi-Dampfgarer wählt passend für das jeweilige Lebensmittel die richtige Gradzahl und hält dank Sous-Vide-Funktion diese auch durchgehend ein – Temperaturschwankungen und aufwändige Wasserbäder sind damit Geschichte. Im Vakuum-Einschub werden Aroma und Feuchtigkeit der Speisen versiegelt und bleiben dadurch erhalten. Lebensmittel behalten ihre Nährstoffe und die Gerichte können mit weniger Salz und Fett zubereitet werden.

Alle Informationen und Features zum AEG ProCombi Plus im Überblick:

- FullTaste® Steam System
- Einzigartiger Feuchtigkeitssensor und VarioGuide-Technologie
- Sous-Vide-Funktion
- Energieeffizienzklasse A
- für 60 cm Nische oder 45 cm Nische erhältlich
- BS8356801M – ExSight (TFT Display) ist zum UVP €3.290 erhältlich
- BS8354801M – ProSight Plus (Klartext Display) ist zum UVP €2.990 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