



Electrolux

Presseinformation

Wien, Februar 2016

Sterne Koch für zu Hause

Intuitiv backen, schmoren, dämpfen und braten: Das können nicht nur Sterneköche, sondern auch der neue AEG ProCombi Plus, der marktweit erste automatische Multi-Dampfgarer mit Feuchtigkeitssensor, VarioGuide und Sous Vide-Funktion.

Wer den ganzen Tag unter Dampf steht und von Termin zu Termin hetzt, hat abends meist wenig Muße, lange hinter dem Herd zu brutzeln. Damit teure Restaurantbesuche nicht die Regel werden, gibt es für alle anspruchsvollen Kochmuffel eine clevere Gourmet-Alternative: Den AEG ProCombi Plus, den ersten Multi-Dampfgarer, der automatisiert dampfgart, backt, schmort, brät und auch mit Sous Vide-Funktion ausgestattet ist.

Schlau: Kochen und backen mit Autopilot

Ob gegartes Gemüse, knusprige Bratkartoffeln, ein saftiges Oliven-Hähnchen oder eine Quiche: Der AEG ProCombi Plus bereitet Fleisch, Fisch, Gemüse und andere Leckereien schmackhaft und gesund zu. „Kochen mit Dampf ist nährstoffreicher und gut für die schlanke Linie. Der Dampf sorgt nämlich dafür, dass die Gerichte fett- und salzärmer zubereitet werden können“, sagt Martin Bekerle, Marketingdirector bei AEG Österreich. Die Bedienung des AEG ProCombi Plus ist einfach und zeitsparend. Der Benutzer muss nur einstellen, welches Gericht sich im Multi-Dampfgarer befindet und dann auf Start drücken – schon wählt das intelligente Gerät dank VarioGuide die Ofenfunktion, Temperatur und Garzeit von ganz alleine aus.

Knackig und saftig: Die Mischung macht den Geschmack

Der Braten ist zu trocken geworden? Und die Kartoffeln ein Blech tiefer zu lasch? Das kann mit dem AEG ProCombi Plus Multi-Dampfgarer nicht passieren. Die ThermiC°Air-Funktion ermöglicht die gleichmäßige Verteilung von Hitze im Ofen. Mit Dampf und Heißluft im Team werden Braten, Brot und Gratins innen saftig bzw. locker und außen schön knusprig. Ein Feuchtigkeitssensor im Gerät sorgt für den idealen Feuchtigkeitsgehalt und so für ein optimales Klima im Ofen. „Die Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen des Garguts. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben dadurch in den Speisen erhalten“, erläutert Martin Bekerle.

Sous Vide-Funktion: Haute Cuisine jetzt auch zu Hause

Früher wurde Kochen mit Sous Vide in der Sterne Küche als Tütenkochen abgetan – heute feiert die sanfte Garmethode ein fulminantes Comeback. Starköche schätzen die einfache Zubereitung und die Möglichkeit, Gerichte vorzugaren und auf den Punkt fertigzustellen. Dank AEG gibt es Haute Cuisine jetzt auch für jedermann: Der AEG ProCombi Plus enthält eine Sous Vide-Funktion zum Vakuumgaren, die dafür sorgt, dass die für das jeweilige Lebensmittel notwendige Gradzahl exakt eingehalten wird – Temperaturschwankungen und aufwändige Wasserbäder sind damit Geschichte. „Sous Vide ist die präziseste und schonendste Art zu kochen“, so Bekerle. Bereits in den 70er Jahren entwickelten die Ingenieure von AEG erste Ansätze für Geräte mit Dampfgar-Funktion und ab den 90ern brachte das Unternehmen die ersten Produkte auf den Markt, die bis heute stetig weiterentwickelt wurden. „Dabei ist uns immer bewusst: Essen soll viel mehr sein als eine reine Nahrungsaufnahme, sondern purer Genuss. Es geht um das Zusammenspiel aller Sinne, um den Geruch, das Aussehen und den Geschmack. Dieses Sinneserlebnis ist die Basis unserer Innovationen.“

Serviceplus: Eine App mit Rezepten

Was koche ich heute Abend? Und was muss ich dafür noch schnell einkaufen? Jeder kennt diese leidige Frage, die dank der demnächst erscheinenden AEG App für den ProCombi Plus ein Ende hat. So kann ganz unkompliziert nach der Arbeit ein Rezept ausgewählt und die Zutaten können gleich dazu eingekauft werden.



Electrolux

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) UVP 3.290 Euro
BS8354801M - ProSight Plus (Klartext Display) UVP 2.990 Euro

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