

Batibouw 2010

Dossier de presse

Sommaire

<u>AEG se focalise sur le design et la fonctionnalité</u>	3
<u>Tables de cuisson à induction AEG</u>	5
<u>Four AEG Bake&Steam</u>	8
<u>Lave-vaisselle AEG ProClean</u>	9
<u>Réfrigérateur et congélateur AEG Side by side</u>	10
<u>Hottes AEG</u>	11
<u>AEG Cooking Club</u>	13
<u>Informations presse</u>	14

AEG se focalise sur le design et la fonctionnalité

A Batibouw, AEG se focalisera sur les tout nouveaux appareils encastrables pour la cuisine qui, comme tous les appareils de cette marque allemande, allient à nouveau design et fonctionnalité. Pionnière de solutions techniques innovantes, AEG y présentera notamment les nouveaux lave-vaisselle ProClean et l'écran TFT pour la commande des plaques de cuisson à induction.

AEG met la technologie professionnelle, les fonctions avancées et les appareils spécialisés à la portée du consommateur. Les appareils électroménagers d'AEG font partie du segment haut de gamme du groupe Electrolux, un des plus grands fabricants d'appareils électroménagers au monde.

Chaque projet AEG est caractérisé par une attention toute particulière pour l'écologie et l'économie, reconnaissable à ce qu'on appelle l'"Öko-label". La plupart des appareils inox sont dorénavant proposés en version 'NoTouch' très pratique, car empêchant les traces de doigts. Le fonctionnement extrêmement silencieux des appareils et leur disponibilité en plusieurs dimensions raviront même le consommateur le plus exigeant !

AEG est le premier fabricant en Europe à proposer une table de cuisson à induction avec écran TFT convivial. Les nouveaux lave-vaisselle AEG ProClean sont non seulement les plus silencieux, mais également sur le marché, ceux qui offrent le plus d'espace intérieur. Ce ne sont là que deux exemples du rôle de pionnier que joue AEG dans le secteur des appareils électroménagers. Découvrez toutes les innovations dans ce dossier de presse !



Innovation dans l'induction

Chez AEG, les ventes de tables de cuisson à induction ont augmenté et représentent la moitié de l'ensemble des ventes de la marque dans cette catégorie de produits. AEG est dès lors le leader absolu dans ce secteur. Ce type de cuisson offre, entre autres, sécurité, précision et efficacité. AEG y ajoute encore la flexibilité et l'interactivité.

De l'irritation à l'innovation

Il ressort d'une enquête que :

- (1) les consommateurs se sentent limités parce qu'ils doivent placer leur casserole sur la zone de cuisson prédéfinie (cercles) de la table de cuisson ; et
- (2) que cela les agace de devoir continuer à appuyer sur un bouton pour déterminer le niveau de chaleur souhaité.

La solution d'AEG

La table de cuisson à induction Maxima vous permet de répartir vos casseroles de manière optimale sur toute la surface ; il suffit que la casserole soit en contact avec une des branches d'une des croix pour être chauffée. Pour les grandes casseroles, il est possible de combiner plusieurs zones de cuisson. Grâce à l'écran couleur TFT, vous pouvez coupler plusieurs zones en même temps par le simple effleurement d'une touche !



Share more of our thinking on www.aeg-electrolux.be

Table de cuisson à induction Maxima : cuisson extra large !



Quatre casseroles les unes à côté des autres ? Une grande poêle à poisson sur deux zones en même temps ? Avec la table de cuisson à induction Maxima, c'est parfaitement possible ! AEG est le seul fabricant qui propose une table de cuisson à induction de 410 mm de profondeur sur une largeur de 910 mm.

AEG Maxima

Disponible en plusieurs dimensions (70, 77 et 91 cm de large) et finitions (surface plane, cadre inox ou bord biseauté).
Reconnaissance automatique des casseroles / minuterie séparée pour chaque plaque de cuisson / Fonction pause Stop+Go / sécurité enfant
Prix de vente : à partir de 1.799 euros

MaxiSight™: la première table de cuisson à induction avec écran couleur



AEG est le premier fabricant en Europe à proposer un écran TFT pour la commande de la table de cuisson. Grâce à la technologie MaxiSight™, un seul effleurement de l'écran suffit pour régler le niveau souhaité pour plusieurs zones en même temps. Grâce à la fonction 'count up' et 'count down', vous contrôlez parfaitement le temps de cuisson de chaque zone. L'écran TFT donne littéralement 'du texte Et des explications'!

L'écran de commande TFT assure clarté et facilité d'emploi et colore votre cuisine !
AEG est le seul fabricant qui intègre toutes ces fonctions innovantes dans un seul appareil : le MaxiSight™

AEG MaxiSight™

Dimensions disponibles : 60 ou 80 cm de large / surface plane ou avec cadre inox – écran couleur TFT / Minute Minder / Öko timer / Count up et count down timer / Feedback Et User guidance / Stop+Go / Bridge function
Prix de vente à partir de 1.599 euros

Quelle est la différence avec une table de cuisson à induction ordinaire ?

Table de cuisson à induction ordinaire	AEG Maxima	AEG MaxiSight™ avec écran TFT
1. Pour chaque casserole, choisissez le cercle qui correspond le mieux à la forme de votre casserole.	1. Placez vos casseroles n'importe où sur la table de cuisson pourvu qu'elles couvrent une des croix.	1. Placez vos casseroles n'importe où sur la table de cuisson pourvu qu'elles couvrent une des croix.
	Atout supplémentaire ! Combinez deux zones ou plus pour chauffer une grande casserole.	Atout supplémentaire ! Combinez deux zones ou plus pour chauffer une grande casserole.
2. Déterminez le niveau de chaleur en appuyant à plusieurs reprises sur les boutons jusqu'à obtenir le niveau souhaité. Répétez cette opération pour chaque casserole.	2. Pour chaque casserole, réglez très précisément le niveau de chaleur souhaité à l'aide de la DirekTouch, une ligne chiffrée de 1 à 10. Vous pouvez encore affiner votre choix en glissant le doigt le long de cette ligne chiffrée.	2. Programmez en une fois la puissance et le temps de cuisson pour plusieurs zones en même temps, grâce à l'écran TFT.
3. La technologie par induction réagit immédiatement en chauffant uniquement le fond de la casserole et non la zone complète.		

Four Bake&Steam : le meilleur de deux mondes

Le four AEG Bake&Steam est le tout premier four à air chaud haut de gamme avec fonction vapeur et grill intégrés. Un appareil de haute qualité, multifonctionnel et exclusif !

Vous n'avez pas la place ou le budget pour un four à vapeur séparé ? Avec le four Bake&Steam, vous pouvez cuire, cuire à la vapeur et griller avec un seul appareil.

La cuisson à la vapeur permet de préserver la saveur, la tendreté et les qualités nutritives (vitamines et minéraux) des aliments. La fonction grill garantit une croûte croustillante. Le four à vapeur Bake&Steam propose la toute dernière technologie de cuisson. Un certain nombre de programmes spéciaux assurent une combinaison optimale des fonctions vapeur et air chaud, garantissant un résultat parfait.



Le four Bake&Steam d'AEG sera en démonstration sur le stand à Batibouw. Prenez de préférence rendez-vous avec le responsable presse de manière à ne pas devoir attendre (coordonnées reprises à la fin de ce dossier de presse).

AEG Bake&Steam – Référence : B98250M
Dimensions (mm) : H 590 x L 560 x P 550
Fonctions : 14 / No touch inox / Classe A
Prix de vente : 2.199 euros

Ook beschikbaar in compact maat – Référence : KB9820EM
Dimensions (mm) : H 380 - 383 x L 560 x P 550
Fonctions : 8 / No touch inox / Classe A
Prix de vente : 1.899 euros

Le lave-vaisselle 'ProClean' : adapté à la vraie vie



Grâce à un système d'ajutage plus performant, à une capacité de chargement accrue et à des paniers convenant aux objets les plus variés, AEG a adapté le lave-vaisselle à la 'vraie vie'. Il ressort en effet d'une enquête que certains ne confient pas seulement leurs assiettes et leurs couverts au lave-vaisselle, mais également des jouets, des filtres à graisse, voire même leur aquarium.

'ProClean' garantit :

- Un jet optimal pour un nettoyage parfait, quelle que soit la manière dont la vaisselle est placée et sans pré-rinçage ;
- Davantage de place dans le lave-vaisselle (grâce à une partie mécanique plus compacte et surbaissée le gain de

capacité de rangement est de 10 l) ;

- Des paniers réglables et à chargement flexible. Pensons par exemple au bac à couverts horizontal coulissant, convenant parfaitement pour les grands couverts ou les petites tasses ;
- Le programme le plus silencieux qui soit : standard 39 dB ; programme de nuit à à peine 37 dB (une baisse d'encre 2 dB par rapport à l'an dernier) ;
- TimeBeam : le temps restant du programme est projeté sur le sol. Et vous choisissez vous-même la couleur de l'affichage !
- Auto Shut off : mise hors circuit automatique lorsque le programme est terminé.

Lave-vaisselle AEG ProClean – Références : F8805VIP / F88055VIP / F87039IMP / F99005 VIP
Dimensions (mm) : H 820 - 900 x L 600 x P 570
Fonctions : de 7 à 9 / Classe AAA
Prix de vente : de 999 euros à 1.399 euros

Réfrigérateur et congélateur Side by Side : dorénavant disponibles en différents formats !



AEG est le premier fabricant qui répond à la demande croissante d'appareils plus compacts en proposant un réfrigérateur et un congélateur encastrés de 103 cm de haut, d'une contenance de 97 l. La gamme Side by

Side propose également d'autres formats, ce qui permet d'intégrer parfaitement les appareils dans la ligne de votre cuisine.

Esthétique, pratique, ...

Des appareils de 103 cm de haut permettent non seulement de gagner de la place mais sont également esthétiques et surtout très pratiques. Ils

peuvent en effet encore être surmontés d'autres appareils de cuisson compacts qui, vu leur hauteur confortable, peuvent encore être utilisés sans qu'il faille se mettre sur la pointe des pieds. Grâce à l'excellente isolation thermique, il est même parfaitement possible d'installer un four au-dessus du réfrigérateur ou du congélateur.

... et Öko!

Car 'écologique' et 'économique'. Avec 11 modèles, AEG dispose de la plus large gamme de réfrigérateurs et de congélateurs au label A++.

Réfrigérateur et congélateur AEG Side by Side

Hauteur disponible : 60 – 72 – 88 – 103 – 122 – 178 cm
NoFrost / Fonction de congélation rapide Frostmatic / No touch inox / Electronic control / Classe A++
Prix de vente : à partir de 769 euros (réfrigérateur) et de 1.199 euros (congélateur)

Hottes en inox, sans marques de doigts



Une hotte AEG préservera – en silence – votre cuisine des mauvaises odeurs. Son design trendy donnera par ailleurs un nouvel éclat à votre cuisine. Plus besoin en outre de vous soucier des traces de doigts sur l'inox !

Bonne nouvelle en effet pour ceux qui aiment l'inox mais craignent les marques de doigts : les hottes en inox d'AEG existent désormais en finition spéciale NoTouch.

Hotte cheminée...

Cette hotte cheminée en acier inoxydable et verre dispose d'un seul moteur, puissant et silencieux. L'intensité de la puissance d'aspiration se règle progressivement grâce à la commande électronique à touches sensibles. La hotte est équipée d'un



avertisseur électronique qui signale lorsque le filtre à graisse est saturé. Vous pouvez nettoyer le filtre simplement au lave-vaisselle. La hotte même est aussi très simple d'entretien grâce à l'inox NoTouch.



... ou hotte îlot ?

La hotte îlot Cubia au design trendy est plus petite qu'une hotte îlot ordinaire sans perdre pour autant en puissance d'aspiration et en intensité. Elle s'intègre donc parfaitement dans les petites cuisines. Le moteur extrêmement silencieux et les quatre spots halogènes encastrés créent d'emblée une clarté optimale ! Vous avez une petite cuisine mais souhaitez malgré tout une hotte îlot ? C'est possible avec la hotte compacte Cubia d'AEG !

Hottes AEG

Hotte cheminée - Référence : DD6690M

Dimensions (HxLxP) : 795 - 1070 x 900 x 480 mm.
Puissance d'aspiration 1.060 m³/h / commande électronique avec touches sensibles / 3 filtres à graisse lavables avec indicateur de saturation / 2 spots halogènes.

Finition : verre

Prix de vente : 899 euros

Hotte îlot 'Cubia' - Référence : DI9966M

Dimensions (HxLxP) : 750-1200 x 598 x 483 mm.
Puissance d'aspiration 1.000 m³/h / niveau sonore 41-60 dB / deux filtres à graisse lavables avec indicateur de saturation
Prix de vente : 1.499 euros

AEG Cooking Club

Toute personne intéressée par les innovations culinaires et les recettes originales peut adhérer gratuitement au AEG Cooking Club. Les clients fidèles amateurs de gastronomie bénéficient d'avantages exclusifs, tels que des sessions de cuisine avec les tout nouveaux appareils AEG, des reportages culinaires et bien entendu des remises et autres promotions.

Geert Van Hecke, chef du restaurant trois étoiles De Karmeliet, est parrain du Cooking Club.

Découvrez tous les avantages du Cooking Club sur le stand d'AEG à Batibouw ou sur le site www.cookingclub.be.





Share more of our thinking on

www.aeg-electrolux.be

Electrolux est un leader mondial dans le domaine des appareils électroménagers et des appareils destinés à un usage professionnel. Ce groupe vend chaque année plus de 40 millions de produits à des clients répartis dans 150 pays. L'entreprise se concentre sur les produits innovants judicieusement conçus. Elle se base pour ce faire sur une connaissance approfondie des souhaits du client et peut ainsi répondre aux besoins réels des consommateurs et des professionnels. Electrolux fabrique notamment des réfrigérateurs, des lave-vaisselle, des machines à laver, des aspirateurs et des cuisinières, vendus sous le nom de marques renommées telles qu'Electrolux, AEG-Electrolux, Zanussi, Eureka et Frigidaire. En 2008, Electrolux a réalisé un chiffre d'affaires de 105 milliards de couronnes suédoises (SEK) et occupait 57.000 travailleurs. Plus d'informations sur <http://www.electrolux.com/press>.

Information de presse

 Sabine Simoens, T (050)67 17 23
Mob. +32(472)905 344,
sabine.simoens@cayman.be

 Vincent Goffin, T (02)363 04 90,
vincent.goffin@electrolux.be

