

*Informations média* - janvier 2011

## **AEG ProCombi vapeur** **Le four professionnel pour la maison**



**Le four vapeur AEG ProCombi Steam cuit plus vite avec moins d'énergie et plus de goût. Avec 90 programmes automatiques et la possibilité de combiner cuisson normale, cuisson vapeur, grill et cuisson lente, nous sommes maintenant tous des grands chefs !**

### **4 en 1**

En 2002, AEG a été le premier à lancer le « Bake&Steam », un four pour cuire tout simplement, cuire à la vapeur ou au grill. Le four vapeur AEG ProCombi Steam introduit une nouvelle génération de fours professionnels pour chez vous. Il combine quatre fonctions différentes dans un appareil : **cuire / griller / cuire à la vapeur et 'slowcooking'**.

### **Économiser de l'énergie et du temps**

Un four à vapeur diminue le temps de cuisson et la température comparé à un four conventionnel. En même temps, le goût et la texture sont mieux maintenus. En choisissant des appareils à consommation faible, vous pouvez diminuer considérablement votre consommation énergétique.

### **Design fonctionnel**

Un **panneau de contrôle entièrement revisité, plus interactif**, vous informe continuellement et vous permet de contrôler de manière optimale le processus de cuisson, pour atteindre un résultat parfait. Il indique la température du four (ou, en cas d'utilisation de la sonde à viande, de la température à cœur), la chaleur résiduelle et le temps de cuisson résiduel ; pratique pour finir toutes les préparations en même temps.

Tandis que le panneau de commande optimise le contrôle, le design est pur et simple, pour une transmission claire des informations. « Nous avons fourni beaucoup d'efforts pour développer un panneau de commande aussi épuré que possible qui soit en même temps facile à utiliser », déclare Hans Strohmeier, AEG Senior Design Manager. « **Un beau design ne le rend pas uniquement facile à utiliser, mais est également fonctionnel** ».

### **« The best of both worlds »**

L'utilisation de la vapeur est une méthode de cuisson saine, puisque vous n'ajoutez pas de graisses pour que votre plat reste juteux. La température basse de la vapeur maintient

également mieux les nutriments, le goût et la texture des aliments. Encore plus intéressante est l'utilisation simultanée des différentes fonctions du four vapeur AEG ProCombi Steam. Vous obtenez par exemple un pain croustillant et frais en utilisant 75 % d'air pulsé et 25 % de vapeur, et en un temps beaucoup plus court que dans un four traditionnel. En alternant l'humidité et l'air sec, le pain présente une couleur et croûte parfaites à l'extérieur, tandis qu'il reste bien moelleux à l'intérieur. Le goût naturel des légumes reste intact en les grillant, et l'intérieur d'un poulet reste juteux tandis que l'extérieur sera parfaitement croustillant.

Un cycle de dévaporisation assure que la vapeur ne sort pas de manière incontrôlée en ouvrant la porte du four.

### **Toute une gamme d'innovations vous invite plus que jamais à des expérimentations.**

- **30% plus de volume pour les mêmes dimensions extérieures.**  
Dimensions MaxiKlasse : Grâce à une isolation plus fine et plus efficace, AEG a réussi à agrandir le volume intérieur du four de 4,5 cm en hauteur et de 4,2 cm en largeur. Ceci implique un volume total de **74 l**, ou de 30% plus d'espace pour un encombrement identique. Les **plaques de cuisson sont 20% plus grandes** que les plaques standards. Vous avez le choix entre 9 hauteurs différentes et grâce à la fenêtre XL vous surveillez encore mieux les plats succulents en cours de cuisson.
- **CoreTemperature Sensor** : la sonde professionnelle de la température à cœur contrôle le processus de cuisson et la température à cœur de l'aliment - pour un résultat toujours parfait.
- **IsoFront Plus** : la température de la porte ne dépasse jamais 50°C (après 1h d'utilisation à 200°C), elle peut donc être touchée sans risque, même si le four est chauffé à son maximum.
- **MaxiView** : une vitre de porte de 20% plus grande.
- **SoftMotion** : une fermeture douce de la porte (comparable à la fermeture retardée des tiroirs des cuisines modernes).
- **ThermiC° Air System** : une circulation d'air homogène assure un meilleur résultat et une consommation d'énergie réduite. Grâce au nouveau « fan cover » et à une aérodynamique améliorée, qui diminuent les turbulences et garantissent un flux d'air homogène, le résultat de cuisson obtenu est parfaitement uniforme. L'échauffement est de 20 % plus rapide et l'économie d'énergie réalisée de 10% par rapport à un four ordinaire de classe A.

### **Nouveau panneau de commande**

À travers l'écran **NaviSight** au design 'H' vous commandez en toute simplicité 90 programmes automatiques. Et pas de traces de doigts sur l'inox « **No-touch** » !

### **Standard ou compact**

Les fours vapeur AEG ProCombi Steam sont disponibles en hauteur standard de **60 cm** ou en une version compacte d'une hauteur de **38 cm**, idéale pour les espaces plus petits ou en utilisation comme four secondaire.

**Four vapeur AEG ProCombi Steam**

**Prix de vente** : à partir de € 1.899,99 pour la version compacte (réf. KS7100000M) / € 2.299,99 pour la version standard (réf. BS7304001M) –  
Modèle haut de gamme : € 2.499,99

Infos consommateurs : [www.aeg.be](http://www.aeg.be) / T. 02 363 03 11

**AEG au salon Batibouw : Palais 11, stand n° 406**



**Contact presse**

Sabine Simoens, T. (050)67 17 23, M. (0472)905 344  
E. [sabine.simoens@cayman.be](mailto:sabine.simoens@cayman.be)

**Contact Electrolux**

Vincent Goffin, T. (02)716 24 94, E. [vincent.goffin@electrolux.be](mailto:vincent.goffin@electrolux.be)

**Salle de presse (newsroom)** <http://newsroom.electrolux.com/be-fr>

Partagez notre façon de penser sur [www.aeg.be](http://www.aeg.be)

**Electrolux** est un leader mondial dans les équipements et appareils domestiques à usage professionnel, avec plus de 40 millions de produits vendus par an à des clients dans 150 pays. L'entreprise privilégie les produits innovateurs, très soigneusement conçus. Elle se base sur une idée approfondie des attentes du client, afin d'anticiper les besoins réels des consommateurs et professionnels. Les produits Electrolux comprennent des réfrigérateurs, des lave-vaisselle, des lave-linge, des aspirateurs et des cuisinières vendus sous des marques reconnues telles qu'Electrolux, AEG, Eureka et Frigidaire. En 2009, Electrolux a réalisé un chiffre d'affaires de 10,3 milliards SEK et employait 51 000 personnes.