

Medieninformation

IFA 2014

AEG MaxiSense Combi: Kulinarisches Multitasking auf der FreeZone mit Flächeninduktion

Die erfolgreiche Serie MaxiSense wird um neue Kochfelder erweitert, die hohe Flexibilität und volle Powerleistung bieten

Das perfekte Menü erfordert Planung und Koordination: Das Rinderfilet muss auf den Punkt gebraten sein, der Brokkoli dünsten und die Portweinsouße köcheln. Jede Zubereitung stellt besondere Anforderungen – gar nicht so leicht, alles unter einen Hut zu bringen. Kulinarisches Multitasking ist mit AEG MaxiSense Combi (z.B. Modell HKH81700XB) kein Problem mehr. Mit dem intuitiv bedienbaren Induktionskochfeld können Hobbyköche flexibel mit Pfannen, Töpfen und Co. am Herd jonglieren, denn hier findet alles seinen Platz. Braten, siedend oder warmhalten: Durch 20 kleine Induktionsspulen können bis zu drei Töpfe und Pfannen zeitgleich auf der FreeZone Flächeninduktion stehen und individuell bezüglich Programm und Temperatur kontrolliert werden. Ob Bräter, eckige Grillpfanne oder Wok - alles hat hier Platz und bekommt auch die volle Powerleistung. Mit der einzigartigen Split-Funktion wird die FreeZone in zwei gleichgroße Bereiche geteilt. So lassen sich vorne auf dem Plancha-Grill optimal Steaks anbraten und hinten das Gemüse dünsten. Auf den separaten zwei MaxiSensePlus Kochzonen kann wie gehabt z.B. schnell das Nudelwasser erhitzt werden.

Alles auf einen Blick

Das neue Full Touch Colour-Display ist die Kommandozentrale: Es liefert jederzeit eine detaillierte Übersicht über Temperatur und Einstellung jeder Kochzone und damit die volle Kontrolle über den Kochvorgang. Ein CountUp-Timer zeigt an, wie lange ein Gericht schon gart. Mit der Stop & Go-Funktion sind auch kurze Unterbrechungen kein Problem: Ein Tastendruck genügt, um auf „Warmhalten“ zu stellen, mit einem weiteren ist die ursprünglich gewählte Stufe wieder aktiviert. Der Öko-Timer hilft, den Verbrauch der MaxiSense Kochfelder zu senken. Bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert der Timer selbständig das Kochfeld und arbeitet mit der Restwärme. Die OptiHeat-Kontrolle zeigt, ob die Kochzone noch ausreichend warm zum Garen, zum Warmhalten oder einfach „nur noch warm“ ist. So lässt sich Restwärme effizient nutzen.

Aus zwei mach eins

Herr der Ringe: Individuelle Kochfeld-Aufteilung mit der Bridge-Funktion Induktionskochfelder, wie etwa die HK955423XB aus der AEG MaxiSense-Reihe mit der Bridge-Funktion, bieten mehr Flexibilität und Platz für größeres Kochgeschirr. Es kann mit mehreren Pfannen oder Töpfen gleichzeitig gearbeitet werden. Egal ob zwei Standard-Kochzonen oder eine große Zone erforderlich sind: Mit der intelligenten Bridge-Funktion sind Hobbyköche

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/

immer Herr der (Koch-)Ringe. Ist die Funktion aktiviert, werden zwei Kochzonen zu einer verbunden.

Kochen mit Design

Die PureHob-Induktionskochfelder aus der AEG MaxiSense-Reihe bringen schlichte Eleganz in die Küche. Das Kochfeld ist in einem einzigartigen klaren, schwarzen Design gehalten. Bis auf eine reduzierte Ein- und Ausschalttaste kommt es ganz ohne Markierungen aus. Erst beim Einschalten werden die Bedienelemente und Kochzonen durch eine rote Beleuchtung sichtbar. Ist das Feld nicht aktiv, erscheint die glänzende Glasoberfläche komplett schwarz. Die Ansteuerung der gewünschten Einstellungen erfolgt präzise per Fingertipp über das DirectTouch-System. Sie sind in verschiedenen Maßen erhältlich z.B. mit 80 (HK 874400 X-B) oder 60 Zentimeter Breite mit vier Kochzonen (Modell HE634501XB) sowie in 91 Zentimeter Breite und schmalen 41 Zentimeter Tiefe mit drei großen Kochzonen (Modell HK973500FB oder HK973500IB) erhältlich.

Kochen wie die Profis mit ProCook-Funktion

Mit dem AEG MaxiSense-Kochfeld mit ProCook-Funktion (HKM 95600 X-B) wird die heimische Küche zum Großraum-Gourmetrestaurant. Das mit 90 Zentimetern extrabreite Induktionskochfeld verfügt über sechs einzelne Kochfelder, die sich mit einem Tastendruck zu drei großen, vertikalen Kochzonen verbinden lassen. Diese neue Technologie stellt automatisch unterschiedliche Leistungsstufen auf jeder der drei Zonen ein, so dass mehrere Gerichte auch in großen Töpfen oder Brättern minutengenau gegart werden können. So sind Braten, Garen und Warmhalten gleichzeitig auf einem Kochfeld möglich.

Die Presseinformation und das hochauflösende Bildmaterial finden Sie unter:
<http://newsroom.electrolux.com/de/?p=7438>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2013 beschäftigte Electrolux 61.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,6 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter <http://group.electrolux.com>

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/