

Medieninformation

AEG ProCombi Plus: Sterneküche für Zuhause

Mit seiner Vielzahl an intelligenten Funktionen ermöglicht der automatische Multi-Dampfgarer AEG ProCombi Plus Hobbyköchen entspanntes Kochen mit Haute-Cuisine-Charakter. Ob Backen, Braten oder Dünsten: Kulinarik-Fans erweitern so spielend leicht ihre Repertoire und kochen auch in der heimischen Küche wie die Profis.

Liebe geht durch den Magen und ein romantisches Dinner sagt mehr als tausend Worte – besonders dann, wenn es selbstgekocht ist. Damit die kulinarische Liebeserklärung trotz Herzklopfen und feuchter Hände gelingt, stellt AEG anspruchsvollen Hobbyköchen mit dem ProCombi Plus Multi-Dampfgarer einen cleveren Helfer zur Seite: Er ist der erste Multi-Dampfgarer, der automatisiert dampfgart, backt, schmort, brät und sogar mit Sous-Vide-Funktion ausgestattet ist.

Temperatur und Feuchtigkeit im Einklang

Auch während des Garvorgangs hat der ProCombi Plus alles im Griff. Damit der Braten nicht austrocknet und das Gemüse knackig bleibt, verteilt die ThermiC°Air-Funktion die Hitze gleichmäßig im Garraum. Mit Dampf und Heißluft im Team bleibt etwa Brot innen saftig und locker und bekommt außen eine knusprige Kruste. Für den idealen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum sorgt ein Feuchtigkeitssensor. „Die Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen des Garguts. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben dadurch in den Speisen erhalten“, sagt Andreas Nirschl.

Kochen und backen mit Köpfchen

Ob gegartes Kürbisgemüse, saftige Hähnchenschenkel oder ein köstlicher Apfelkuchen: Der AEG ProCombi Plus bereitet Fleisch, Fisch, Gemüse und andere Leckereien schmackhaft und gesund zu. So bleibt genug Platz für Schmetterlinge im Bauch. Andreas Nirschl, Produktmanager für Herde und Backöfen bei Electrolux, erklärt: „Dampfgegartes ist besonders nährstoffreich und gut für die schlanke Linie. Der Dampf sorgt nämlich dafür, dass die Gerichte fett- und salzärmer zubereitet werden können.“ Zudem spart die einfache Bedienung des AEG ProCombi Plus Zeit. Eine kurze Angabe, welches Gericht sich im Multi-Dampfgarer befindet, und ein Druck auf Start genügen – schon wählt das intelligente Gerät dank VarioGuide selbst die passende Ofenfunktion, Temperatur und Garzeit aus.

Punktlandung mit Sous-Vide-Funktion

Damit beim Candle-Light-Dinner alles zum richtigen Zeitpunkt fertig ist, verfügt der ProCombi Plus über eine Sous-Vide-Funktion.

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/

Starköche schätzen an dieser sanften Garmethode die einfache Zubereitung und die Möglichkeit, Gerichte vorzugaren und auf den Punkt fertigzustellen. Dank AEG gibt es Haute Cuisine jetzt auch für zu Hause: Die Sous-Vide-Funktion zum Vakuumgaren hält die für das jeweilige Lebensmittel notwendige Gradzahl exakt ein – Temperaturschwankungen und aufwändige Wasserbäder sind damit Geschichte.

Die Sous-Vide-Funktion eröffnet auch zuhause neue kulinarische Dimensionen: Im leicht zu bedienende Vakuum-Einschub werden Aroma und Feuchtigkeit der Speisen in einem wasserdichten Beutel versiegelt. Dadurch können flüchtige Geschmacksstoffe weder vor noch während des Dampfgarens entweichen. Das Ergebnis sind Speisen, die appetitlicher und wohlschmeckender sind als alles, was in einem herkömmlichen Ofen gegart wurde. Lieblingsgerichte gelingen noch besser als zuvor, und das jedes Mal.

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), BS8354801M - ProSight Plus (Klartext rot)
- UVP 2.319,- EUR (45 cm) bzw. ab 3.029,- EUR (60 cm)

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 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2015 beschäftigte Electrolux 58.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 13,2 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE
Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON
0911-3 23 12 58

TELEFAX
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/>