

Medieninformation

AEG PlusSteam: Extra Dampf für extra Knusprigkeit

Ofenwarmes, frischgebackenes Brot mit lockerer Krume und knuspriger Kruste? Es klingt so simpel und doch gibt es kaum etwas Besseres. Die himmlische goldbraune Kruste und eine luftige Krume gelingen jedoch im heimischen Backofen nur sehr selten perfekt. Mit dem neuen AEG Herd mit PlusSteam Funktion gelingt knuspriges Brot und saftiges Gebäck im Handumdrehen.

Der Duft von ofenfrischem Gebäck, der Geschmack von noch warmem Brot und die kleine Auszeit beim Biss in ein lockeres Croissant: Manchmal sind es die kleinen Dinge im Leben, die zählen. Der AEG Herd mit PlusSteam Funktion sorgt nun Zuhause für perfekt gebackenes Brot wie vom Bäcker. Die spezielle Funktion sorgt für die benötigte Menge an Feuchtigkeit für ideale Backergebnisse. Denn: Jedes Gebäck benötigt ein spezielles Klima, um seinen Geschmack ideal entfalten zu können und die optimale Konsistenz zu erreichen.

Das perfekte Klima für perfekte Backergebnisse

Ob Kuchen, Brot oder Hefeteig, gelungene Backergebnisse können nur unter idealen Bedingungen entstehen. Oft sind diese aber alles andere als ideal: Der heiße Ofen sorgt für ein rasches Verdampfen des Wassers auf der Oberfläche des Gebäcks. Das Resultat: Eine trockene und unelastische Kruste, die ein Aufgehen des Teiges verhindert. Beim Brot backen mit der AEG PlusSteam Funktion entsteht in den ersten 10 - 15 Minuten des Backvorgangs die nötige Feuchtigkeit für eine perfekte Kruste. Dabei bildet sich eine Schicht feuchter Stärke auf der Oberfläche, die wichtig für eine glatte, glänzende und knusprige Kruste ist. Nachdem der Dampf verdunstet ist, sorgt trockene Heißluft für gleichmäßige Bräunung und eine knusprige goldbraune Brotrinde.

Auch Kuchen wird durch die Zugabe von Feuchtigkeit im Garraum besonders locker und saftig. Zudem sorgt die Feuchtigkeit für das ideale Klima beim Aufgehen von Hefeteig. Mit dem AEG PlusSteam ist der wichtige Schritt, der oft misslingt, kein Problem mehr. Einfach den Teig bei niedriger Temperatur und der PlusSteam Funktion in einer geeigneten Schüssel in den Ofen stellen und ungefähr 30 Minuten gehen lassen. Dies spart nicht nur Zeit, sondern auch Nerven.

Weitere Pluspunkte für den Geschmack

Für optimales Garen der Produkte verfügen die AEG Herde mit PlusSteam Funktion EE3013521M und EE3013531M zusätzlich über folgende Ausstattung:

- **ThermiC° Air** gart die Speisen gleichmäßig dank perfekter Wärmeverteilung.

- **UniSight** mit integrierter Elektronikuhr sorgt für die ideale Kontrolle des Garguts und der Garzeiten.
- Der **XXL-Garraum** bietet Platz für das Garen mehrerer Speisen auf einmal – auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.

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	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/>