

LivingKitchen 2017

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.Lokai-fels@electrolux.com

Perfekter Geschmack mal vier: Die neue Steam-Range von AEG

Januar 2017

Die neuen Backöfen und Multi-Dampfgarer von AEG sorgen dank schonendem Dampf und intelligenter Technik für ein optimales Ergebnis – ob bei knusprigem Brot oder zartem Lachsfilet.

Mehr als nur heiße Luft: Die innovativen Backöfen und Multi-Dampfgarer der neuen Steam-Range von AEG kombinieren herkömmliche Hitze mit Dampf und sorgen so für geschmackvolle und perfekt gegarte Gerichte. Mittels eines Kerntemperatursensors überwachen die intelligenten Geräte selbstständig den Garvorgang und messen die exakte Temperatur im Inneren von Rinderfilet, Kartoffelgratin oder Schokoladensoufflé. Je nach den individuellen Anforderungen der Bäcker und Hobbyköche stehen vier Kategorien von Backöfen zur Auswahl:

AEG SteamBake: Backen wie die Profis

Außen knusprig, innen fluffig: Wer beim Backen perfekte Ergebnisse erzielen möchte, kann sich auf den AEG SteamBake Ofen verlassen. Zu Beginn des Backvorgangs erzeugt das Gerät durch gezielte Feuchtigkeitsabgabe Dampf. Dieser garantiert, dass der Teig optimal aufgeht und sowohl frisches Brot als auch süßes Hefengebäck perfekt gelingt.

AEG SteamCrisp: Macht schonend Dampf – perfekt zum Backen und Braten

Dieser Backofen kombiniert mit seiner Feuchtgar-Funktion gleichmäßig verteilte Heißluft mit schonendem Dampf und sorgt so dafür, dass Braten, Aufläufe und Hähnchen außen goldbraun werden und zugleich innen saftig und zart bleiben.

AEG SteamBoost: Mit dem Multi-Dampfgarer punktgenau gegart

Mit dem Multi-Dampfgarer lassen sich Gemüse, Beilagen, Obst und Fisch perfekt auf den Punkt garen: Von 50 bis 96 Grad Celsius lässt sich die Temperatur der Vital-Dampfgar-Funktion stufenlos variieren. Durch die Zubereitung mit 100 Prozent Dampf können sich die Geschmacksnuancen und Aromen der Speisen voll entfalten. Das Gerät ist perfekt geeignet zum Backen

AEG SteamPro mit Sous Vide-Funktion: Alleskönner mit Feingefühl

Dämpfen, Braten oder Backen – mit dem AEG SteamPro gelingen auch anspruchsvolle Gerichte wie in der Profiküche. Besonders schonend ist die Zubereitung von Fisch, Fleisch oder Gemüse mit dem cleveren „Sous Vide“-Verfahren: Durch die Garung in einem versiegelten Vakuumbbeutel bleiben Aromen und Nährstoffe besonders gut erhalten. Auch Vital-Dampfgaren und Feuchtgaren hat das Modell im Programm.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
DE-90429 Nürnberg

+49 911 323 0

www.electrolux.de

www.aeg.de

<http://newsroom.electrolux.com/de>

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg I
Geschäftsführung: Gerd Holl
Registergericht: HRB 20603 I
USt-IdNr: DE 811117185

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 Haushaltskleingeräte. 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.