

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Perfekter Geschmack mal vier: Die Steam-Range von AEG

IFA 2017

Die 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 Steam-Range von AEG kombinieren herkömmliche Hitze mit Dampf und sorgen so für geschmackvolle und perfekt gegarte Gerichte. Mittels eines Kerntempersensoren 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: Brian Fogh

Registergericht: HRB 20603 I

USt-IdNr: DE 811117185

Unsere Mission bei Electrolux ist es, Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühl-Erlebnisse für ein angenehmeres und nachhaltiges Leben auf der ganzen Welt neu zu erfinden. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden in den Fokus bei allem, was wir tun. Durch unsere Marken, zu denen unter anderem Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse und Zanussi gehören, verkaufen wir jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2016 beschäftigte Electrolux 55.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,8 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.