

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Ultimative Küchenhelfer: Die SenseCook Induktions-Kochfelder von AEG

IFA 2018

Die neuen AEG SenseCook Induktions-Kochfelder bieten präzise Unterstützung in der Küche: Ob SousVide garen, braten oder kochen im Wasser – die smarte Range mit Sensortechnik, die ohne Batterien und Kabel auskommt, steht dem Koch zur Seite und garantiert stets perfekte Ergebnisse.

Weltpremiere: AEG SensePro

Das bisher fortschrittlichste Induktions-Kochfeld SensePro von AEG ist mit dem weltweit ersten kabellosen und batterielosen Lebensmittelsensor ausgestattet. Egal ob man eine leckere Soße zubereitet, sein Steak medium oder well-done braten oder das SousVide-Verfahren auf dem Herd anwenden möchte – das clevere Kochfeld fungiert als persönlicher Sous-Chef, der garantiert nichts anbrennen lässt. Der Touchscreen informiert darüber, wann die Pfanne oder das Öl zum Kochen bereit ist und bietet eine präzise Temperaturregelung innerhalb von 1 Grad Celsius an. Dies ermöglichen Sensoren, die die Temperatur der Pfanne oder des Topfes messen und die Leistung je nach Bedarf automatisch anpassen. „Profiköche verwenden regelmäßig Sensoren, um zu wissen, wann das Gericht die richtige Kerntemperatur erreicht hat“, sagt Dagmar Büttner, Produkt Managerin für den Bereich Kochen bei Electrolux. „Mit dem Kochfeld lassen sich so nicht nur Ergebnisse wie im Restaurant erzielen, man kann damit auch auf dem Herd das SousVide-Verfahren anwenden – und so auch in der eigenen Küche alle Speisen auf perfekte Art und Weise zubereiten.“

Intuitiv: AEG SenseFry

Das SenseFry-Kochfeld macht das Rätselraten, ob die Pfanne schon die richtige Temperatur erreicht hat, überflüssig: Mit den intuitiven Touchscreen-Bedienelementen lässt sich das gewünschte Garergebnis ganz einfach einstellen. Im Anschluss hält der kabellose Sensor die perfekte Temperatur in der Pfanne von alleine konstant. Praktischerweise bietet das Kochfeld erweiterte SenseFry- und SenseBoil-Funktionen: So stoppt der Vorgang automatisch, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist – und stellt auf diese Weise sicher, dass Milch, Soßen und Wasser nicht überkochen.

Mitgedacht: AEG SenseBoil

Das clevere SenseBoil Induktions-Kochfeld erkennt, wenn das Wasser im Topf den Siedepunkt erreicht. Darauf passt der Sensor die Einstellungen automatisch an und reguliert die Temperatur so lange, bis das Wasser kontrolliert kocht. Zudem steuert die Hob2Hood-Funktion auch die Dunstabzugshaube und die Beleuchtung, für volle Konzentration auf das Kochen.

Die SenseCook Kochfelder werden vom 31. August bis zum 5. September 2018 in der Berlin Breakfast Bar am AEG-Stand auf der IFA Berlin 2018 - Halle 4.1 Stand 101 vorgeführt.

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 |
Geschäftsführung: Brian Fogh
Registergericht: HRB 20603 |
USt-IdNr: DE 811117185

"Lebensqualität gestalten": Darunter verstehen wir, Erfahrungen rund um Geschmack, Wäschepflege und Wohlbefinden noch einmal ganz neu zu erfinden. Das ist unsere Mission. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden bei allem was wir tun in den Fokus. 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 2017 beschäftigte Electrolux 56.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,4 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.