

**Medieninformation**

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

[Elisabeth.lokai-](mailto:Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com)[fels@electrolux.com](mailto:fels@electrolux.com)

# Kulinarische Weihnachten: Die vier besten Geschenke für Hobby-Köche

**Dezember 2018**

**Weihnachten ist nicht mehr fern – und schon bald geht die Suche nach dem passenden Präsent wieder los. Koch-Fans besitzen meist schon eine gute Ausrüstung, da fällt die Auswahl umso schwerer. AEG schafft Abhilfe und verrät, mit welchen Geschenken man Feinschmeckern dieses Jahr eine echte Freude machen kann.**

## 1. Für noch mehr Geschmack: AEG SaltBlock

Wer noch auf der Suche nach einem Geschenk der besonderen Art ist, den wird der AEG SaltBlock mit Sicherheit überzeugen: Mit dem Himalaya-Salzblock lassen sich Mahlzeiten auf völlig neue Art und Weise zubereiten. Zum einen kann man damit das Essen auf gesunde Art würzen – denn das rosafarbene Himalaya-Salz enthält über 80 Spurenminerale und intensiviert so das natürliche Aroma von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Zum anderen zeichnet sich der AEG-Salzstein mit einem Schmelzpunkt von knapp 800 Grad auch durch seine besonders hohe Temperaturbeständigkeit aus, weshalb er sich hervorragend für das Kochen bei starker Hitze eignet. Die Wärmeverteilung aufgrund der speziellen Kristallstruktur des Salzes sorgt dabei für eine perfekte Temperierung des gesamten Blocks. Dadurch werden Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt oder gekühlt. Ob auf dem heimischen Herd, im Ofen oder im Kühl- oder Gefrierschrank – der AEG SaltBlock ist in jeder Küche einsetzbar und dient als großartiges Werkzeug für die Zubereitung von Speisen sowie als extravagante Servierplatte. (UVP: 99,00 Euro)

## 2. Profi-Set für passionierte Köche: AEG Pizza Set

Die Lieblings-Pizza vom Italiener gelingt jetzt auch ganz einfach Zuhause. Der widerstandsfähige Naturstein bietet exzellentes Wärmerückhaltevermögen und -verteilung. Er erreicht schnell und gleichmäßig höchste Temperaturen und durch das gleichmäßige Erhitzen kann jede Pizza perfekt durchgebacken werden. Vom Belag bis zum Boden sind alle Aromen und die Konsistenz aufeinander abgestimmt und es schmeckt jede Pizza wie vom Profi. Backen – Aufschneiden – Servieren. (UVP: 59,90 Euro)

## 3. Feine Tropfen perfekt lagern: AEG Weinkühlschrank

Ganz gleich ob Weiß oder Rot, Champagner oder Prosecco – ein Weinkühlschrank ist das perfekte Geschenk für Liebhaber feiner Spirituosen. Er bietet die optimale Umgebung für die Lagerung sowie Temperierung der edlen Tropfen. In den kompakten Weinkühlschrank von AEG passen bis zu 18 Flaschen unterschiedlicher Größen und Formen. Dank des flexiblen Designs können diese in unterschiedlichen Positionen gelagert werden. Das elegante Modell besitzt keinerlei Griffe und lässt sich lediglich mit einem leichten Druck öffnen. Zudem überzeugt es mit einem Temperaturbereich von +5 bis +20 Grad und ist im Design perfekt auf andere AEG Geräte abgestimmt. Tipp: Die Haltbarkeit des Weins hängt zu einem großen Teil mit der Lichteinwirkung zusammen. Das heißt, je mehr Sonnenstrahlen ein Wein aushalten muss, desto kürzer wird seine Haltbarkeit. Aus diesem Grund sollte man Weinflaschen nur an lichtgeschützten Orten aufbewahren. (UVP: 2.599,00 Euro)

## 4. Zum Verfeinern der Lieblingsgerichte: Selbstgemachtes Öl

Wer seine Liebsten mit einem besonders persönlichen Geschenk für die Küche überraschen möchte, kann auch selbst kreativ werden: Ob scharf mit Chili, fruchtig-

Electrolux Hausgeräte GmbH  
Fürther Straße 246  
DE-90429 Nürnberg

+49 911 323 0

[www.electrolux.de](http://www.electrolux.de)

[www.aeg.de](http://www.aeg.de)

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

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |  
Geschäftsführung: Brian Fogh  
Registergericht: HRB 20603 |  
USt-IdNr: DE 811117185

frisch mit Rosmarin und Zitronenschale oder würzig mit Knoblauch – mit den selbstgemachten Ölen lassen sich Salate, Pasta oder Pizza hervorragend verfeinern. Und die Zubereitung geht kinderleicht: Einfach 250 Milliliter Olivenöl in ein verschließbares Fläschchen oder Glas füllen, die gewünschte Zutat dazugeben und für eine Woche an einem trockenen Ort lagern. Nach der Ziehzeit das Öl durch ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb abseihen – fertig ist das leckere Weihnachtsgeschenk für Feinschmecker!

**"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](http://www.electroluxgroup.com).