



PERSBERICHT

## AEG CuliSense – de eerste oven met ingebouwde kok

Alphen aan den Rijn, april 2009 – De AEG CuliSense is méér dan een nieuwe oven. Met de AEG CuliSense kan iedereen koken als een chef. Deze unieke oven beschikt als eerste over een automatisch sensorsysteem dat de juiste temperatuur, tijd en ovenfunctie kiest voor elk soort gerecht. De oven kan kiezen uit 11 verwarmethoden en het sensor-gestuurd menusysteem kent maar liefst 76 programma's. In een paar stappen kiest u de gewenste bereidingsmethode en vervolgens hoeft u pas weer aan het gerecht te denken als u het uit de oven haalt. En het resultaat: als door een chef bereid!

### Alles onder controle – met één hand

Eenvoudiger kan een oven niet worden bediend. De AEG shuttle Control in het midden van het bedieningspaneel en een duidelijk, elektronisch menusysteem leiden snel en simpel naar het gewenste programma. Met één druk op de OK-knop wordt de keus gemaakt.

### Eenvoudige bediening door middel van 5 kookcategoriën

Op het display worden 5 kookcategoriën met symbolen aangeduid: bakken, braden, kant-en-klaar producten, pizza's en ovengerechten. Na de keuze van de categorie en de gewenste bereiding 'weegt' de oven het gerecht en berekent vervolgens welke temperatuur en hoeveel bereidingstijd daarvoor nodig zijn én op welk niveau het gerecht het beste in de oven kan worden geplaatst. Als het gerecht klaar is, geeft de oven een seintje en schakelt zichzelf uit.

### Schoonmaakgemak

De AEG CuliSense oven beschikt over het pyrolyse reinigingssysteem. Hierbij wordt de oven verhit tot 500°C zodat zelfs de meest hardnekkige resten verbranden. Alles wat overblijft, is een klein beetje as dat gemakkelijk wordt weggehaald met een vochtige doek. Ook is er een antivingerafdruk-roestvrij stalen coating: hiermee blijft de glans behouden en heeft u lang plezier van uw oven. U heeft geen omkijken naar het apparaat en hoeft het later ook niet af te nemen. Het front is gemakkelijk te reinigen: de ruit van de oven kan zonder gereedschap worden uitgenomen en gemakkelijk worden schoongemaakt. En het zeer effectieve filtersysteem tegen luchtjes en vettige dampen houdt de lucht in de keuken schoon en fris.

### Veilig

De CuliSense bakoven blijft aan de buitenkant koel wanneer het binnenin warm wordt. Dankzij ISOFRONT top komt zelfs na een uur warme lucht bij 200°C de temperatuur aan de voorzijde niet boven de 40°C. Ook bezit de CuliSense bakoven een toetsblokkering waarmee de gekozen instellingen niet meer per ongeluk kunnen worden gewijzigd.

### Ervaar alle voordelen van deze oven met ingebouwde kok

Bij aankoop van een AEG CuliSense oven B 9878 m tot 30 juni 2009 krijgt de consument een exclusieve CuliSense kookworkshop t.w.v. €200,- voor 2 personen cadeau. Deze workshop wordt gegeven in het Home Center of the Brands in Alphen aan den Rijn. [www.homecenterofthebrands.nl/aegculisense](http://www.homecenterofthebrands.nl/aegculisense)

De AEG CuliSense oven B 9878 m, is verkrijgbaar in keukenspecialzaken. De consumentenadviesprijs is €2.999,-

Voor meer informatie: AEG Inbouwapparaten, telefoon (0172) 468 172 of [www.aeg.nl](http://www.aeg.nl)

- einde bericht -

Voor meer persinformatie en hires afbeeldingen: [www.electrolux.nl/press](http://www.electrolux.nl/press), [brigitta.knol@electrolux.nl](mailto:brigitta.knol@electrolux.nl)

Electrolux is wereldwijd toonaangevend op het gebied van apparaten voor huishoudelijk en professioneel gebruik en verkoopt ieder jaar ruim 40 miljoen producten aan klanten in 150 landen. Electrolux richt zich op innovatieve apparaten die zorgvuldig zijn ontwikkeld op basis van diepgaand onderzoek naar de wensen en eisen van de gebruikers. Producten van de Electrolux Groep zijn o.a. koelkasten, afwasautomaten, wasautomaten, stofzuigers en keukeninbouwapparatuur. Vermaarde productmerken zoals AEG, Electrolux en Zanussi behoren tot de Electrolux groep. In 2007 had de Groep een omzet van 105 miljard SEK en had 57.000 werknemers in dienst.

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

