

Combi stoomovens van AEG



Combi stomen: makkelijk, lekker en gezond

VOLMAAKT IN VORM EN FUNCTIE.

AEG
Electrolux

Combi stomen, een natuurlijke en gezonde bereidingsmethode voor verschillende gerechten



Combi stomen, helemaal van deze tijd

De kooktechniek; stomen in combinatie met multi hetelucht heeft haar sporen verdiend in de gastronomie waar deze methode ondertussen onmisbaar is. Vanaf nu kunt ook u maximaal genieten van deze voordelen met de AEG combi stoomoven, stomen en multi hetelucht in één.

Combi stomen is een heel gezonde en ook gemakkelijke bereidingswijze. De ingrediënten die u kiest worden gaar gestoomd zonder in contact te komen met kookvocht of vetten. Dat heeft grote voordelen. Zo blijven vitamines en mineralen veel beter behouden, vind er geen overdracht van smaak of kleur plaats, waardoor er meerdere gerechten tegelijk kunnen worden bereid. Daarnaast zorgt het koken met stoom ervoor dat levensmiddelen hun structuur en vocht behouden. Hierdoor blijven groenten knapperig en behouden vlees en vis hun malsheid. En doordat er geen vet aan de bereiding te pas komt en extra zout toevoegen niet nodig is, is stomen een heel gezonde bereidingswijze die goed past bij een gezonde leefstijl.

"Combi stomen is een nieuwe manier van koken. Makkelijk en super gezond! Uit de AEG combi stoomoven is alles vol van smaak en lekker sappig."

Veelzijdigheid combi stoomoven

U kunt tal van verschillende gerechten bereiden in de AEG combi stoomoven. Zowel verse als diepgevroren groenten, aardappelen, rijst, pasta, puree, brood, visfilets of hele vis, kip en alle soorten vlees.

De belangrijkste voordelen

VITAL-stomen

- Verschillende gerechten tegelijk op verschillende niveaus bereiden.
- U kunt de gerechten zó in de schalen waarin ze zijn bereid serveren.
- Energiebesparing (vervangt het koken op de kookplaat).
- Aanbakken is niet mogelijk, de producten blijven er steeds knapperig vers uitzien.
- De structuur van de gerechten blijft intact.
- Mineralen blijven voor het grootste deel bewaard.
- De vitamines C en B1 blijven behouden.

INTERVAL-stomen

- Gebak blijft langer vers en knapperig dan met de traditionele bereidingsmethodes.
- In de warme en vochtige omgeving kunnen gerechten garen zonder uit te drogen.
- Diepgevroren brood wordt geleidelijk ontdooid; de korst brokkelt niet af.
- U kunt de gerechten opwarmen (dankzij de vochtige omgeving) op maximaal zes borden tegelijk (niet geschikt voor gefrituurde gerechten).
- Na het VITAL-stomen kunt u uw gerechten lange tijd warmhouden met de intervalfunctie op 110° C, terwijl de kwaliteit behouden blijft.



B 9820 m (rvs) € 2.499,-
B 9820 a (AluTec) € 2.599,-
incl. VITAL set (stoomschalen)

De benodigde ruimte voor het waterreservoir gaat niet ten koste van de ovenruimte.

De diverse stoomkookniveaus en hun verschillen

Competence combi stoomoven

- **VITAL stomen**
100% stoomontwikkeling, het oppervlak van de voedingsmiddelen kleurt niet bruin, want ze worden alleen door middel van stoom gegaard. Speciaal voor groenten, vis en rijst.
- **INTERVAL stomen**
Afwisselend koken met 75% hetelucht en 25% stoom. De hetelucht is instelbaar tussen 30° C en 230° C. Geschikt voor het bakken van brood en cakes.
- **PROFI stomen**
Afwisselend koken met 50% hetelucht en 50% stoom. De hetelucht is instelbaar tussen 30° C en 230° C. Geschikt voor het bereiden van terrines en vlaaien (vervangt de au-bain-mariefunctie).

De functies van uw Competence combi stoomoven

- **VITAL stomen**
Vaste temperatuurinstelling op 96° C
Om gerechten uitsluitend met stoom te bereiden.
- **INTERVAL stomen**
Met 75% hetelucht en 25% stoom
Ondersteuning tijdens het koken of bakken in de oven van grote stukken vlees of gevogelte. Tevens geschikt om afgekoelde of diepgevroren gerechten op te warmen. Instelbaar tussen 30° C en 230° C. Standaardinstelling 180° C.
- **PROFI stomen**
Met 50% hetelucht en 50% stoom
Voor de bereiding van terrines, vlaaien, visfilets, maar ook om brood te bakken en op te warmen. Instelbaar tussen 30° C en 230° C. Standaardinstelling 110° C.
- **Profi hetelucht**
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om op 3 niveaus tegelijk te bakken of te braden. Standaardinstelling 170° C.
- **Al Gusto hetelucht**
Multi hetelucht en onderwarmte
Instelbaar tussen 30° C en 230° C. Voor pizza's, taarten, quiches enzovoort. Standaardinstelling 230° C.
- **Infratherm grill**
Eénkrings grill met ventilator
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Voor grote grillgerechten, gebrad, gevogelte, kip enzovoort. Standaardinstelling 180° C.
- **Eénkrings grill**
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om platte stukken zoals koteletjes, steak, worst enzovoort te grillen. Standaardinstelling 230° C
- **Twee krings grill**
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om platte stukken te grillen. Standaardinstelling 230° C
- **Traditioneel bakken en braden**
Conventioneel verwarmingssysteem
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om op één niveau te bakken of te braden. Standaardinstelling 220° C
- **Garen op lage temperatuur**
Voor de bereiding van bijzonder mals en sappig vlees (zonder culisensor).
Vaste instelling 90° C/80° C.

KB 9820 E HORIZON

multi heteluchtoven / stoomoven



KB 9820 E m (rvs) € 1.829,-
KB 9820 E a (AluTec) € 1.869,-
incl. VITAL set (stoomschalen)

De benodigde ruimte voor het waterreservoir gaat niet ten koste van de ovenruimte.

Nishoogte 37 cm. Eventueel uit te breiden tot 45 cm door de bijpassende lade KD 6070 eronder te plaatsen.

KD 6070 m (rvs) € 199,-
KD 6070 a (AluTec) € 229,-

De diverse stoomkookniveaus en hun verschillen

Horizon combi stoomoven

- **VITAL stomen**
100% stoomontwikkeling, het oppervlak van de voedingsmiddelen kleurt niet bruin, want ze worden alleen door middel van stoom gegaard. De temperatuur is per 5° C instelbaar tussen 50° C en 96° C. De temperatuur van 96° C is geschikt voor het bereiden van groenten en pasta.
- **INTERVAL stomen**
Afwisselend koken met 75% hetelucht en 25% stoom. De hetelucht is instelbaar tussen 30° C en 230° C. Geschikt voor het bakken van brood en cakes.

De functies van uw Horizon combi stoomoven

- **VITAL stomen**
Stoomtemperatuur instelbaar per 5° C tussen 50° C en 96° C
Standaardinstelling 96° C.
Om gerechten uitsluitend met stoom te bereiden.
- **INTERVAL stomen**
Met 75% hetelucht en 25% stoom
Ondersteuning tijdens het koken of bakken in de oven, om afgekoelde of diepgevroren gerechten op te warmen.
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Standaardinstelling 180° C.
- **Multi hetelucht**
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om op 2 niveaus tegelijk te bakken of te braden.
Standaardinstelling 170° C.
- **Infratherm grill**
Eénkrings grill met ventilator
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Voor grote grillgerechten, gebraad, gevogelte, kip enzovoort.
Standaardinstelling 180° C.
- **Eénkrings grill**
Instelbaar tussen 30° C en 230° C.
Om platte stukken te grillen zoals koteletjes, steak, worst enzovoort.
Standaardinstelling 230° C.
- **Drogen en ontdooien**
Instelbaar tussen 30° C en 100° C.
Om kruiden te drogen, ingevroren deeg te ontdooien enzovoort.
Standaardinstelling 30° C.
- **Garen op lage temperatuur**
Voor de bereiding van bijzonder mals en sappig vlees (zonder culisensor).
Vaste instelling 90° C/80° C.



VITAL set (stoomschalen)



Ons assortiment

In deze brochure vindt u slechts een klein gedeelte van ons grote assortiment huishoudelijke apparatuur. Bent u ook geïnteresseerd in andere AEG producten? Surf dan naar www.aeg.nl, haal een brochure bij uw vakhandelaar of neem contact op met onze afdeling Consumentenbelangen: telefoon-, faxnummer en e-mail adres vindt u op de achterpagina.

www.mijnapparaten.nl

Op de nieuwe website, www.mijnapparaten.nl, heeft u de mogelijkheid om al uw huishoudelijke apparaten te registreren. Alle gegevens zoals modelaanduiding, productnummer, aankoopdatum, garantie etc. kunt u op deze site noteren. Zo heeft u snel alle benodigde gegevens onder handbereik bij vervanging, verzekeringen, storingen of andere vragen over alle huishoudelijke apparaten die u in uw bezit heeft. Indien u apparaten registreert van de merken van Electrolux Home Products zoals AEG, Electrolux, Marijnen en Zanussi, dan kunt u tevens on-line vragen stellen, storingen analyseren, eventuele servicebezoeken plannen, bezoektijdeninformatie opvragen en gebruiksaanwijzingen downloaden.

AEG service

Wij willen dat u volkomen tevreden bent en blijft met uw AEG apparatuur en doen daar ook ons uiterste best voor. Mocht er na aanschaf een probleem met uw AEG apparaat ontstaan, dan zorgt onze service-organisatie voor een snelle en vakkundige oplossing. Indien noodzakelijk worden storingen bij de consument thuis verholpen, daarvoor zorgen meer dan 100 speciaal opgeleide technici. Onderdelen zijn meestal direct leverbaar. En essentiële onderdelen blijven ten minste 10 jaar voorradig.

Verwijderingsbijdrage

Sinds 1 januari 1999 wordt bij aanschaf van een huishoudelijk apparaat een verwijderingsbijdrage in rekening gebracht. De hoogte van het bedrag is afhankelijk van het soort apparaat. U zorgt er dan samen met de overheid en AEG voor, dat uw apparaat op een zo milieubewust mogelijke wijze wordt verwerkt.

Eventuele dtp-fouten en wijzigingen zijn te allen tijde voorbehouden.



Thoughtful Design Innovator.

Weet u nog de laatste keer dat u een geschenk uitpakte en zei "Oh!!! Hoe wist je dat? Dat is precies wat ik zocht!"

Dit gevoel willen de ontwerpers van Electrolux oproepen bij iedereen die een van onze producten kiest of gebruikt.

Wij besteden veel tijd, kennis en aandacht aan het creëren van apparaten die onze klanten echt nodig hebben en willen.

Dit betekent dat wij innoveren met inzicht. Geen design om het design, maar functioneel design ten behoeve van de gebruiker. 'Thoughtful Design' betekent voor ons dat wij apparaten maken die gebruiksvriendelijker zijn. Apparaten die het huishouden zo verlichten dat onze klanten de ultieme luxe van de 21e eeuw kunnen ervaren: zorgeloosheid. Wij willen dat meer mensen vaker zorgeloos kunnen zijn in hun dagelijkse leven, overal ter wereld. Dus dat bedoelen wij als we zeggen dat wij aan u denken.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Uw leverancier

AEG Huishoudelijke Apparaten
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn
Vennootsweg 1
2404 CG Alphen aan den Rijn
Telefoon (0172) 468 444

Consumentenbelangen
Telefoon (0172) 468 172
Telefax (0172) 468 470
consumenten.belangen@electrolux.nl

www.aeg.nl
www.mijnapparaten.nl

VOLMAAKT IN VORM EN FUNCTIE.

AEG

Electrolux