



AEG

STEL JE VOOR
DE PERFECTE KEUKEN

2022

AEG

2





WIJ ZIJN AEG

We zijn er om verwachtingen van huishoudelijke toestellen opnieuw te definiëren.
Daarom willen we de grenzen van het dagelijks leven uitdagen.

Sinds onze start in Berlijn in 1883 hebben we nooit genoeg genomen met goed genoeg en we vinden dat jij dat ook niet moet doen. Daarom sluiten we nooit compromissen als het gaat om duurzame innovaties voor jouw huis. Zo kan jij je leven inrichten zoals je zelf wilt, met respect voor het milieu. En maak je minder zorgen, behalve om wat echt belangrijk is.

CHALLENGE THE EXPECTED

DUURZAAMHEID

We creëren innovaties die vandaag uitblinken en helpen een betere toekomst te bouwen.

4



SINDS 2015

BELANGRIJKSTE AEG MIJLPALLEN

- 50% van het totale energieverbruik komt nu uit hernieuwbare bronnen
- 71% vermindering van de operationele CO₂-uitstoot
- 24% reductie van de CO₂-uitstoot van het primaire transport

2025

AEG DOELSTELLING

- 85% minder CO₂-uitstoot

2030

AEG DOELSTELLING

- Klimaatneutrale operaties



AEG beperkt het drukken van brochures en werkt samen met Natuurpunt. Per 5 digitaal geconsulteerde brochures sponsort AEG 4 m² bos in een project van Natuurpunt.

AEG EXPERIENCE CENTER

Bezoek de AEG showroom en krijg persoonlijk advies.

6

ADRES

Raketstraat 40, B-1130 Brussel

AFSPRAAK

Via

OOK MOGELIJK

- Een virtueel bezoek
- Een individuele online afspraak



MATTBLACKLINE

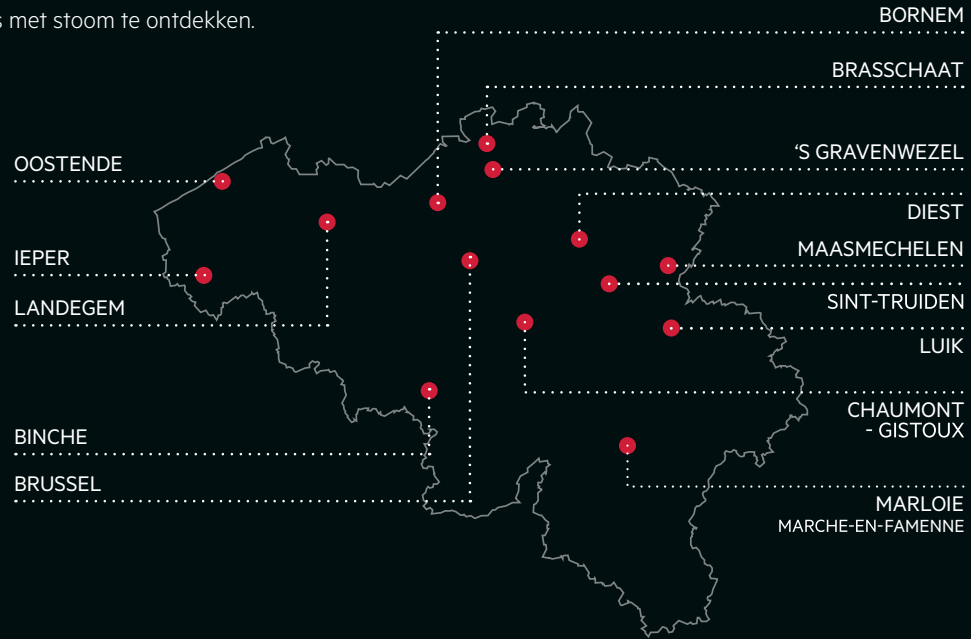
WHY DEAL WITH DEGREES



COOKING CLUB

Schrijf je in voor een kooksessie met een ervaren chef-kok.
De bedoeling: de AEG heteluchtovens met stoom te ontdekken.
Hoe smaakt het? Hoe gebruik je het?

8



KOOKSESSIES

Virtueel of op 14 verschillende locaties in België

ALLE INFO

Adressen, data, uren en inschrijvingen:



10

STEL JE VOOR
DE PERFECTE OVEN

... MET INNOVATIEF DESIGN



MATTBLACKLINE

Speciaal mat zwart glas gecombineerd met premium materialen

... MET STRAK DESIGN

12



PROBLACKLINE

Glanzend zwart glas gecombineerd
met zwart geanodiseerde handgrepen



... MET TIJDLOOS DESIGN



HORIZONLINE

Tijdloze combinatie van glas met geraffineerde inox afwerking

... MET STOOM VOOR HEERLIJKE EN GEZONDE GERECHTEN

Heteluchtovens met stoom bieden het beste van de AEG technologie, in het bijzonder de **SteamPro** serie.

Gebruik alleen de heteluchtfunctie of combineer deze met stoom. Wil je 100% stoom? Dat kan ook.



DELICIEUZE RESULTATEN MET STOOM

- Lichte krokante korst
- Sappig binnenin
- Opwarmen van gerechten
- Volledig gestoomde gerechten
- Sous-vide bereidingen

SUPER GEMAKKELIJK IN GEBRUIK

- Je vult het ruime reservoir aan de kraan
- De Steamify® functie bepaalt automatisch hoeveel stoom er nodig is



Waarom stoom?

15

GEZOND

- Voedingsstoffen, vitamines en mineralen blijven bewaard
- Koken zonder vetstoffen

LEKKER

- Geen smaakoverdracht tussen verschillende gerechten
- Beschermt je gerechten tegen uitdrogen



... DIE VOOR EEN ULTIEME SMAAKBELEVING ZORGT

Sous-vidé koken wordt eenvoudig met de **SteamPro** ovens. Vacumeer de gerechten in speciale zakjes en stel je stoomoven in op de exacte temperatuur. De sous-vidé functie zal de oven-temperatuur constant houden.

VACUÛM VERPAKKEN

In de AEG sous-vidé lade

Met de AEG vacuüm-machine



Waarom sous-vidé?

17

LEKKER

Aroma, smaak en voedingsstoffen van elk ingrediënt worden door het vacumeren ingesloten

BEWAARBAAR

Voor een langere bewaartijd

ZONDER STRESS

Geen probleem als de producten wat langer in de oven blijven



STEL JE VOOR
DE PERFECTE COMBINATIE

... WAAR ELK TOESTEL PAST BIJ JE OVEN

ESPRESSOMACHINE



WIJNKOELER



OVEN MET
MICROGOLFFUNCTIE



OVEN MET STOOM



Gewone lade

Je handige opbergplaats

Warmhoudlade

Je hulp om gerechten en borden
warm te houden

Sous-vide lade

Je professionele vacuüm machine

LADE

STEL JE VOOR DE PERFECTE KOOKPLAAT



... DIE ONEINDIGE INSPIRATIE BIEDT

TotalFlex is de inductiekookplaat waarbij je bijna op het hele oppervlak van de kookplaat kookt met potten en pannen van verschillende vormen en maten.

Tot 6 potten en pannen kan je zo naar believen combineren op deze kookplaat. Ook een grillplaat kan je horizontaal of verticaal op tal van posities plaatsen.



... DIE OVERKOKEN VOORKOMT

De speciale sensor van de **SenseBoil®** inductiekookplaat detecteert wanneer het water in de pot het kookpunt bereikt. Vervolgens wordt de temperatuur automatisch verlaagd en de inhoud tegen het kookpunt aangehouden.

22



... WAARMEE JE PROFESSIONELE RESULTATEN BEREIKT

De draadloze voedselsensor van de **SensePro®** inductiekookplaat wordt je nieuwe kookassistent. Hij meet de kerntemperatuur van je gerecht en communiceert deze aan de kookplaat.

PROFESSIONELE RESULTATEN BIJ

- Sous-vide
- Opwarmen
- Pocheren
- Sudderren
- Bakken
- Koken





... DIE EEN DAMPKAP BEVAT

Wist je dat er een inductiekookplaat met ingebouwde afzuigunit bestaat? Dat is de **ComboHob**.

Waarom ComboHob? 25

2-IN-1

Inductiekookplaat en dampkap in één

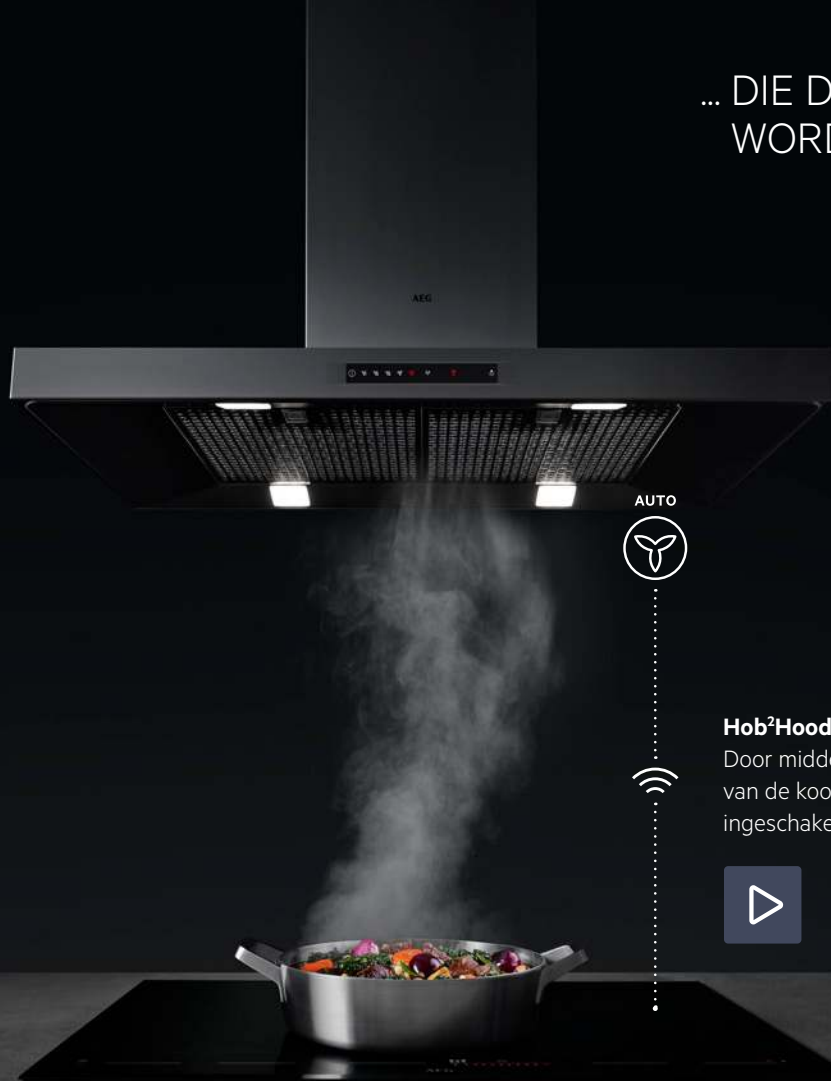
SUPER FLEXIBEL

Plaats de ComboHob waar je wilt, zelfs in een kookeiland of voor het raam



STEL JE VOOR
DE PERFECTE DAMPKAP

... DIE DOOR DE KOOKPLAAT
WORDT BEDIEND



AUTO



Hob²Hood verbindt de kookplaat met de dampkap. Door middel van slimme sensoren in het bedieningspaneel van de kookplaat wordt de dampkap automatisch ingeschakeld en bediend.



STEL JE VOOR DE PERFECTE KOELKAST



... DIE JE DE NODIGE FLEXIBILITEIT BIEDT

De **CustomFlex**[®] optie bij koelkasten is heel handig. Herschik de verschillende bakjes in de deur snel en makkelijk voor optimaal gebruiksgemak op elk moment.





... DIE LANGERE BEWARING GARANDEERT

In de **LongFresh** 0°C lades kan je de vochtigheidsgraad aanpassen. Een geweldige oplossing om verschillende soorten delicate producten langer te bewaren.



De **GreenZone** lade houdt de luchtvochtigheid op het optimale niveau van 80% waardoor alle extra condens wordt verwijderd en uitdroging wordt voorkomen. Zo worden groenten en fruit langer vers en voedzaam gehouden.



... WAAR ALLES MAKKELIJK BEREIKBAAR IS

Maak je leven makkelijker met het **SpinView**® accessoire.
Dit is een unieke legger die 360 graden kan draaien.



... DIE VERRASSENDE MOGELIJKHEDEN BIJDT

Ontdek de AEG **legger met uitneembaar dienblad**.
Van de koelkast naar de tafel was nog nooit zo eenvoudig.





STEL JE VOOR
DE PERFECTE WIJNKAST

... WAARMEE JE JE WIJNCOLLECTIE KAN KOESTEREN

Wist je dat wijnkasten ook perfect
ingebouwd kunnen worden in je keuken?
Je kan tussen een **wijnkoeler** of
een **wijnklimaatkast** kiezen.

Op elk moment genieten van een heerlijk wijntje,
optimaal bewaard en op de juiste temperatuur geserveerd.

STEL DE TEMPERAATUUR IN

- op 6-12 °C voor wit en champagne
- op 14-20 °C voor rood
- op 12-14 °C voor het bewaren



STEL JE VOOR DE PERFECTE VAATWASSER

... DIE EXTREEM STIL IS

De **ProClean**[®]-vaatwassers zijn niet alleen extreem stil, ze optimaliseren ook het water- en energieverbruik. In vergelijking met traditionele vaatwassers bieden ze een uitzonderlijk grote 'XXL' binnenruimte.





... DIE ECHT COMFORTABEL IS

De **ComfortLift**[®] vaatwasser is de eerste vaatwasser waarbij de onderste korf – met belading – bij het uitrijden vanzelf omhoog komt. Om zonder te bukken efficiënter uit en in te laden.





... DIE OP MAAT AFWAST

Bij de **QuickSelect**-vaatwasser kies je snel en milieubewust hoe hij zal afwassen. Met één vingertip selecteer je de optimale instelling voor je vaat.

De eco-meter geeft je onmiddellijke feedback over het energieverbruik tegenover de duur van je afwascyclus.







AEG

Kijk je al uit naar meer?

Raadpleeg de AEG online brochure met gedetailleerde productinfo:
aeg.be/nl-be/support/download-brochures



AEG

Electrolux belgium nv
Raketstraat 40
1130 Brussel

Verantwoordelijke uitgever:

Electrolux Belgium nv.
Onder voorbehoud van technische wijzigingen.
Nadruk, ook gedeeltelijke, alleen met onze toestemming.
Editie 2022

Voor het AEG Experience Center:
aeg.be/nl-be/local/showroom



Voor een Cooking Club sessie:
aeg.be/nl-be/cooking-club

