

Lekker in de keuken

NUMMER 01

Taste!

by **AEG**

INNOVATIVITEIT
IN DE KEUKEN

Trends in keukenapparatuur.

Jonnie Boer

Librije's Atelier voorzien
van AEG-apparatuur.

KOKEN MET SOUS-VIDE

Meer smaak, perfecte garing.
Net als een echte chef.

»»» ————— «««
Recepten, foodtrends,
koken met een stoomoven
en de allernieuwste
keukenhulpjes

AEG

SENSEPRO[®], DE PROFESSIONELE SOUSCHEF THUIS



Geef je culinaire experimenten de vrije hand want op een SensePro[®] inductiekookplaat lukt elk gerecht even goed. De draadloze voedselsensor meet de kerntemperatuur zodat het kookproces precies kan worden gecontroleerd. Kook aardappelen, laat een saus sudderen, bak een biefstuk, zelfs sous-vide is mogelijk. AEG SensePro[®] is dan ook met recht de persoonlijke souschef van iedere thuiskok. AEG.NL/TASTE



Breng je keuken op smaak met AEG



Dat we elke avond de pannen op het vuur zetten voor het avondeten lijkt de normaalste zaak van de wereld. Maar de hedendaagse keuken is pas ontstaan in de jaren dertig van de vorige eeuw. Daarvoor was de keuken eeuwenlang de enige woonruimte, een open vuurplaats waar omheen van alles gebeurde: wonen, werken, eten en slapen. In de zestiende eeuw kregen keukens in herenhuizen van welgestelde stedelingen een eigen ruimte. Dit was echter een minderwaardige plek: een lelijke en gevaarlijke werkruimte voor dienstbodes. Sinds die tijd is er veel veranderd. De moderne keuken sluit steeds vaker naadloos op de woonkamer aan en de grote keukentafel is de plek waar je je laptop gebruikt, huiswerk maakt, een koffiemomentje voor jezelf hebt of lekker lang natafelt met familie en vrienden. Het is ook de plek waar je de lekkerste gerechten wilt bereiden en de snelle doordeweekse hap klaarmaakt.

Bij de aanschaf van je nieuwe keuken ga je vanzelfsprekend niet over één nacht ijs. Je neemt de tijd je te oriënteren op de verschillende mogelijkheden. Niet alleen qua keukenmeubilair maar ook qua apparatuur. Er is op kookgebied immers veel waaruit je kunt kiezen en bovendien staan de ontwikkelingen in apparatuur ook niet stil. Daarom hebben wij dit magazine gemaakt: om je te informeren én te inspireren. Breng je keuken dus op smaak met AEG. Ik wens je veel inspiratie bij het samenstellen van je nieuwe keuken.

Bart Crols

Algemeen directeur Electrolux Home Products



Lekker in de keuken

Taste!

Nummer 1 2020

Innovaties, inspiratie en
kooktrends van AEG



6 De echte smaakmakers in de keuken

Alles over de noviteiten op het gebied van
keukenapparatuur.



8 De keuken van Elise

Met welke apparaten kookt Elise van
chickslovefood zelf het liefst.



10 Stomen komt steeds meer op stoom

Met een combi-stoomoven kook je smaakvol
en gezond maar ook makkelijk snel.

14 De sous-vide methode

Interview met de Duitse topkok Christian
Mittermeier over sous-vide stijl van koken.



16 Keukenhulpjes

Laat je apparaten je helpen bij het koken.



18 Maak van je keuken een bakkerij

Ook brood en cake profiteren van de
toevoeging van een vleugje stoom.



20 Het kruipt en je kunt het eten.

Future food: insecten. Durf jij het aan?

32 Aan tafel met Jonnie

Lekker eten begint bij goede apparatuur.

22 Koken via WiFi

Een kijkje in de keuken vanaf de bank.

34 Doe jij de afwas even?

De bekendste afwashulp is nu nog gebruiksvriendelijker.

24 Zero waste koken

Handige tips om zo min mogelijk eten weg te gooien.

36 Foodtrends

Wat zijn de belangrijkste trends op het gebied van food.

28 It's cool to keep it cool

Handige tips voor het invriezen van verschillende producten.

38 Maak het je makkelijk

Met deze handigerts maak je het jezelf makkelijk in de keuken.

30 Vis uit de combi-stoomoven

Recept voor toast met salade van gestoomde makreel.

39 Meer vrijheid bij het ontwerpen van je keuken

Handig: de ComboHob is inductiekookplaat en afzuigkap ineen.



Taste is een uitgave van

AEG Huishoudelijke Apparaten,
onderdeel van Electrolux Home
Products - aeg.nl

Januari 2020

Vormgeving: Qiss reclame en retail

Drukwerk: Samplonius & Samplonius

DE ECHTE SMAAKMAKERS IN DE KEUKEN



Fornuizen, ovens, magnetrons en aanverwante kookapparaten lijken qua uiterlijk en functionaliteit niet heel snel te veranderen. Toch is er elk jaar weer een aantal noviteiten, zijn apparaten onderhevig aan designtrends en zijn er verschuivingen waarneembaar.



Bij de aanschaf van een nieuwe keuken, houden de meeste mensen zich eerst bezig met de indeling en de materiaalkeuze voor de kasten en het werkblad. De apparatuur wordt dan pas later bepaald. Niet iedereen realiseert zich dat de apparaten maar liefst 50% van de totale waarde van een keuken vertegenwoordigen en dat er intensief gebruik van wordt gemaakt. Zo'n 83% van de Nederlanders gebruikt bijvoorbeeld dagelijks keukenapparaten zoals een oven en magnetron. Kookprogramma's, tv-koks, bloggers en YouTube-chefs maken thuis koken populair. Het gevolg is dat thuis-koks steeds vaker experimenteren met nieuwe kooktechnieken en ingrediënten.

Nieuwe afzuigsystemen

Bovenaan het lijstje van opvallende noviteiten staan nieuwe afzuigtechnieken zoals downdraft en kookplatafzuiging. Met als uitgangspunt dat kookdamp meteen wordt afgezogen in het kookveld zelf. We kenden al de downdraft systemen waarbij de afzuigunit omhoog komt, maar nu zijn er ook systemen waarbij de afzuigunit in de kookplaat zelf wordt geïntegreerd: aan weerszijde of in het midden van de kookzones. De nieuwe ComboHob® van AEG is hiervan een goed voorbeeld. Deze 80 cm brede inductiekookplaten met 4 zones beschikken over een afzuigunit in het midden en zijn leverbaar in een recirculatieversie of met afvoer naar buiten. Dit ruimtebesparende concept creëert nieuwe mogelijkheden in het ontwerpen van je keuken.

Koken op inductie

Steeds meer Consumenten stappen over van koken op gas naar koken op inductie. Bijna de helft van de verkochte kookplaten tegenwoordig is een inductie-kookplaat. Dat is niet zo gek, want koken met een stekker heeft de toekomst. Het is makkelijk, veilig en schoon. In Nederland gaan we stap voor stap van het aardgas af, veel nieuwbouwwijken zijn al compleet gasloos (bron: Milieu Centraal). Koken op inductie lijkt veel op koken op gas: je kunt de temperatuur snel regelen. Maar het ook veiliger: de kookplaat zelf wordt niet zo heet en er is geen vlam waar je je aan kunt branden. Bovendien is een inductiekookplaat makkelijk schoon te maken. Het grote voordeel van een AEG MaxiSense® inductiekookplaat is dat de zones geschikt zijn voor elke maat pan variërend van 125 tot 210 mm. Groter kookgerei kan eenvoudig op twee zones worden verwarmd. En omdat alleen de bodem van de pan wordt verwarmd, gebruik je nooit meer energie dan nodig.

Nieuwe kleuren

Roestvrij staal heeft lang het keukeninterieur gedomineerd en is nog steeds onveranderd populair. Daarnaast is glanzend zwart in opkomst, vooral mooi in een glanzend witte keuken, maar het nieuwste van het nieuwste is matzwart. Matzwarte oppervlakken werden van oudsher in keukens gebruikt van gietijzeren kookgerei tot geëmailleerde keramische artikelen. Het materiaal is van nature vlek-vrij en dat maakt het zowel praktisch als stijlvol. De MattBlackLine van AEG biedt een brede selectie modellen die een matzwarte afwerking combineren met andere premium materialen.

Connected cooking

Niet alleen mensen zijn tegenwoordig online, dingen ook. Denk aan machines, auto's of de thermostaat. Ze vormen samen een groot 'internet of things', oftewel het internet der dingen. Ook de oven is inmiddels online. Je kunt via een app een recept naar de oven sturen, via je smartphone instellingen zoals de baktijd aanpassen of de temperatuur wijzigen. Of verbind de oven met Google Assistant, dan kun je hem gewoon vertellen om bijvoorbeeld de temperatuur te verlagen. Dankzij een ingebouwde camera kun je het kookproces zelfs op je smartphone volgen. Je hoeft dus niet meer in de keuken te zijn om controle te hebben.



Chickslovefood

ChicksLoveFood én AEG. Maar met welke keukenapparaten werken Nina en Elise nu het liefst? Elise wikt graag en werkt het liefst met de speciale inductie-kookplaat met gas wokbrander. Deze kookplaat moet de eerste plaats overigens wel delen met de ComfortLift® vaatwasser. Daarnaast koken beide dames graag met een combi-stoom-oven omdat je hiermee niet alleen kunt bakken en stomen maar beide functies ook gecombineerd kunt gebruiken.



Koken op inductie lijkt veel op koken met gas, je kunt de temperatuur snel regelen.



DE KEUKEN VAN ELISE

»»» ————— «««
Van Chickslovefood

Je kunt ook naar hartenlust wokken op een inductiekookplaat.

Apparatuur van AEG

De apparatuur in mijn keuken is uitsluitend van AEG (op de afzuigkap na). Een te gek merk met mooie producten die ten opzichte van alle merken goed betaalbaar zijn maar wel de laatste snufjes leveren. Ik heb gekozen voor een energiezuinige 60 centimeter stoomoven, met daarboven een combi-magnetron van 45 centimeter. Onder de stoomoven zit een vacuümlade waarin we ingrediënten kunnen vacumeren om in het weekend sous-vide te koken. Ook handig voor dingen zoals stinkende Franse kaas. Zodra deze is gevacumeerd heb je geen kaaswalm meer uit je koelkast. Heel fijn!

Dan heb ik een onderbouw vriezer, dat is niet een hele grote. Maar aangezien wij om de hoek wonen van de supermarkt en andere winkeltjes, hebben wij op geprept eten na niet heel veel in de vriezer. Wel hebben we een grote koelkast, met hele handige flessenla zodat je niet zo'n deur krijgt waar je grote flessen uitvallen. De vaatwasser is echt een geniaal ding, hiervan kun je de onderste korf naar boven

trekken. Een zogenoemde ComfortLift®. Zo hoef je dus niet op je knieën je vaatwasser te vullen, maar trek je gewoon de la naar je toe. Helemaal bovenin zit een besteklade, waardoor ik dus de gehele lade beneden heb voor servies (en dus geen ruimte innemende bestekmand). AEG is overigens op dit moment de enige die dit heeft!

Gaspitpower!

En tot slot heb ik gekozen voor de inductiekookplaat van AEG met een gaswokbrander. Dus eigenlijk inductie én gas. Ik heb lang getwijfeld. Doordat mijn kookgedeelte in het eiland zit, wilde ik het liefst inductie zodat ik het makkelijk schoon kon maken. Maar ik wok heel vaak en daarvoor heb je toch een aparte wokbrander nodig. In deze inductie kookplaat zit de gaswokbrander in de plaat en dus heb ik mijn droomkookplaat zeg maar. Echt een dikke, vette aanrader. Ik moest even wennen aan inductie, maar ik ben nu helemaal om. Je pan is super snel warm, het is goedkoper en dus snel schoon. Maar voor mijn wokgerechten ben ik heel erg blij met mijn gaspitpower!

De lekkerste geroosterde groenten haal je uit een AEG combi-stoomoven



STOMEN KOMT STEEDS MEER OP STOOM



Natuurlijk is het lastig om nog te koken als je laat uit je werk komt, maar je hoeft niet te kiezen voor een kant-en-klaar maaltijd. Met een combi-stoomoven kun je smaakvol, gezond, vers, maar vooral makkelijk en snel een maaltijd bereiden. en op welke punten daarbij moet worden gelet. ➡



Piece of cake

Stoomkoken is een natuurlijke en gezonde bereidingsmethode voor veel verschillende voedingsmiddelen zoals verse en diepgevroren groenten, aardappelen, rijst, visfilets of hele vissen en vers, gerookt of diepgevroren vlees. Er kan niets uitdrogen of verbrossen en alle aroma's kunnen zich optimaal ontwikkelen. Bovendien kun je heel eenvoudig vlees of vis, groenten en aardappels of rijst tegelijk bereiden zonder overdracht van geur of smaak. Koop bijvoorbeeld een visstoompotje en doe dat samen met wat extra groenten in een stoomovenschaal. Zet deze samen met een bakje rijst in de oven en stoom het geheel gaar. Piece of cake. In tegenstelling tot wat veel mensen denken is een combi-stoomoven ook heel geschikt voor het bakken van 'afbak' stokbrood. Door de combinatie van hetelucht met stoom blijft het stokbrood knapperig van buiten en zacht en luchtig van binnen.

Verander je manier van koken

Stoom & sous-vide zijn al lang genoeg de geheimen van professionele chefs geweest. Met de introductie van de nieuwe ovens maakt AEG deze technieken ook voor jou beschikbaar. De nieuwe combi-stoomovens van AEG zorgen voor de lekkerste gerechten omdat ze gebruik maken van hetelucht en stoom of een combinatie van beide voor de beste smaak, textuur en kleur bij het braden van vlees, stomen van groenten, bakken van cakes of bereiden van overheerlijke sous-vide gerechten. De geavanceerde vochtsensor staat op een slimme manier garant voor de perfecte combinatie van warmte en stoom. Om een watertandend lekker gerecht op tafel te zetten hoef je dus geen professionele chef-kok te zijn. En hoe je ook wilt koken en wat je favoriete gerechten ook zijn, er is altijd een AEG oven die voor jou geschikt is.

Meld je aan voor onze stoomcursus stomen!



Welke stoomoven gebruik je waarvoor?



SteamBake

Gedeeltelijke toevoeging van stoom tijdens de eerste 10 minuten van het bakproces. Vooral geschikt voor het bakken van brood, cakes e.d.



SteamCrisp

Gedeeltelijke toevoeging van stoom tijdens het gehele bakproces. Geschikt voor o.a. het bakken van brood en het bereiden van vleesgerechten.



SteamBoost

Naast gedeeltelijke toevoeging van stoom tijdens het hele bakproces, beschikken deze ovens ook over een 100% stoomfunctie.



SteamPro

Naast alle functies van SteamBoost hebben deze ovens ook een sous-vide functie. Hierbij kun je op een constante lage temperatuur vacuüm verpakte producten bereiden.

Ben je nieuwsgierig naar het koken met stoom?

Ga dan eens naar een demo in de AEG Cooking Club. Tijdens de demonstratie krijg je uitleg over de werking en de verrassende eigenschappen van een AEG SteamBoost oven en bereidt de chefkok een gerecht waarvan natuurlijk kan worden geproefd. Liever zelf aan de slag? Boek dan een SteamBoost oven workshop in één van de deelnemende kookstudio's. Tijdens deze workshop krijg je eerst een korte demonstratie en vervolgens ga je, onder begeleiding van een chef-kok, een voor- en hoofdgerecht bereiden. Na het koken geniet je samen met de andere deelnemers van het resultaat. Meer informatie over de demo's en workshops vind je op aeg.nl/cookingclub



STOMEN KOMT
STEEDS MEER
OP STOOM

De sous-vide methode



Christian Mittermeier

Na zijn opleiding als sla-ger voltooide hij met succes een opleiding tot kok in het restaurant 'Bareiss' in Baiersborn in Duitsland. Op 23-jarige leeftijd begon hij voor zichzelf en samen met zijn vrouw runt hij als eigenaar sinds 1995 'Restaurant & Hotel Mittermeier' (later 'Villa Mittermeier') in zijn geboortestad Rothenburg.

Christian Mittermeier is één van de meest bekende voorstanders van de sous-vide-stijl van koken. In een interview onthult de Duitse topkok meer over de voordelen van het koken onder vacuüm.

Wanneer hebt u voor het eerst gekookt met sous-vide?

Ongeveer tien jaar geleden. Ik was ganzenlever aan het bereiden. Ik was volkomen verrast hoe perfect het gebruik van deze kooktechniek uitpakte. Ganzenlever is immers een zeer delicaat product. Het was een stimulans voor mij om verder te experimenteren met deze methode. Sindsdien kan ik me mijn keuken zonder sous-vide nauwelijks voorstellen.

Zijn er grenzen aan wat je met de sous-vide kunt bereiden?

Sous-vide is perfect voor koken op precieze temperaturen. De beperkingen van deze bereidingsmethode beginnen wanneer je hoge temperaturen gebruikt, bijvoorbeeld bij braden. Zo kun je een steak perfect bereiden onder vacuüm. Maar ik bak ze nog steeds snel even in een pan om ze die perfecte bruine kleur te geven.

Wat is er zo bijzonder aan deze manier van koken?

De sous-vide-manier van koken maakt alleen gebruik van lage temperaturen. Zo is de krimp minimaal en worden de maaltijden tot in de perfectie bereid. Deze zachte bereidingsmethode verzekert dat de aroma's en voedingsstoffen niet verloren gaan. Bovendien maakt deze manier van koken het opslaan van voedsel een stuk eenvoudiger. Zelfs gecompliceerde menu's zijn gemakkelijker te bereiden en te koken.

Waar moet je rekening mee houden bij het koken onder vacuüm?

Sous-vide is een nieuwe manier van koken die bekende processen in de keuken op zijn kop zet. Maar je hoeft niet te schrikken. Zoals het geval is met veel nieuwe dingen, moet je deze kooktechniek gewoon uitproberen en er even mee vertrouwd raken. Als je eenmaal de stappen begrijpt en ter harte neemt, kun je veel tijd besparen bij het koken.

Welke tips kunt u de sous-vide-beginner geven?

Je kunt sous-vide-koken met de gewone huishoudelijke apparatuur. Je moet echter wel goed thuis zijn in de kooktijden voor ingrediënten zoals vlees, vis en groenten. Daarom is het veel eenvoudiger voor een beginner om deze methode van koken over te laten aan een professioneel standaardapparaat – met andere woorden, aan een stoomkoker met geïntegreerde sous-vide die is ontworpen om moeiteloos en precies te functioneren en die garandeert dat uw gerechten een succes worden.

**ALLES IS MOGELIJK
MET SOUS-VIDE ZELFS
HET DESSERT**

KABELJAUW IN MOSTERD SAUS

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 kabeljauwfilets,
elk 160 gram
100 ml room
100 gram pittige graanmosterd
zout

Bestrooi de vis licht met wat zout. Meng de room met de mosterd, doe dit mengsel samen met de vis in een sous-vide zakje en sluit dt vacuüm af. Plaats het zakje op niveau 3, selecteer het sous-vide-programma en stoom op 60°C gedurende 25 minuten. Lekker met malse sla en gebakken aardappeltjes.





De meeste ovens zijn tegenwoordig uitgerust met een kerntemperatuur- of voedselsensor. Deze meet de kerntemperatuur van een gerecht en laat de oven zichzelf uitschakelen als de juiste kerntemperatuur is bereikt.

Ovens zijn echter niet de enige keukenapparaten die je kunt inzetten als persoonlijke souschef. Ook kookplaten bieden tegenwoordig tal van functionaliteiten die het jou nog gemakkelijker maken.



ik kan niet koken maar
sinds ik deze kookplaat
heb, kook ik.

Slimme kookplaat

Neem bijvoorbeeld de SensePro® inductiekookplaat van AEG. Deze is voorzien van een draadloze voedsensor. Gebruik het handige display om een gerecht en het gewenste resultaat te selecteren en de kookplaat doet zelf de rest. Koken, bakken, sudderen, zelfs sous-vide is mogelijk. Je moet alleen wel nog zelf de tafel dekken. Rangemanager Bart van AEG verwoordde het zo: ik kan niet koken maar sinds ik deze kookplaat heb, kook ik.

Je baksels elke keer perfect

Iedereen kent het wel: de eerste pannenkoeken mislukken altijd. Of de olie is nog niet warm genoeg of juist te heet. Enter de SenseFry® inductiekookplaat waarbij een slimme sensor onder het glas ervoor zorgt dat de juiste temperatuur blijft gehandhaafd en je baksels elke keer perfect zijn.

Nooit meer overkoken

Er zijn leukere dingen te bedenken dan tijdens koken te wachten tot het water kookt. De AEG SenseBoil® neemt deze taak met veel plezier van je over. Dankzij de overkooksensor wordt de temperatuur automatisch verlaagd zodra de vloeistof in de pan het kookpunt bereikt.

Slimme pannen

Om de beste resultaten te bereiken, heeft elke bereidingsmethode bepaald keukengerei nodig.

De pannen uit de unieke Mastery Collection zijn dan ook samen met professionele chefs speciaal ontworpen om de kracht en nauwkeurigheid van het koken met inductie ten volle te benutten. Bovendien blijven tijdens het koken de handgrepen koel, dus je kunt ze veilig verplaatsen.

Behalve voor inductie zijn deze pannen natuurlijk ook geschikt voor het gebruik op gaskookplaten en keramische kookplaten.

Hob²Hood: afzuigkap gaat automatisch aan

Door middel van slimme sensoren in het bedieningspaneel van de kookplaat wordt de afzuigkap automatisch ingeschakeld en bediend. Alle vieze geurtjes verdwijnen automatisch en de bedieningselementen van de afzuigkap blijven schoon.



Lifehack

Zit jij ook altijd zo te hannesen met je pollepels? Je kunt die dingen tijdens het koken niet in de pan laten liggen, want dan kan je favoriete keukengerei aanbranden of smelten, op je aanrecht leggen is ook weer zo vies en onhygiënisch. De oplossing hiervoor had je altijd al in huis, want de gaatjes in de handvatten van je pannen hebben een reden: je kunt hier je pollepels insteken zodat je aanrecht nooit meer vies wordt!

SensePro®:
Laat je
kookplaat
je helpen



Bakken met stoom



MAAK VAN JE KEUKEN EEN BAKKERIJ

Professionele bakkers weten al jaren dat een vleugje stoom juist zorgt voor betere resultaten bij de bereiding van bijvoorbeeld brood, cake, koekjes en taarten. Stoom helpt namelijk het deeg beter rijzen en zorgt ervoor dat de binnenkant zacht en smakelijk blijft, terwijl de hete lucht zorgt voor de juiste kleur en een knapperige korst. Bij de SteamBake oven van AEG wordt tijdens de eerste 10 minuten van het bakken stoom toegevoegd.

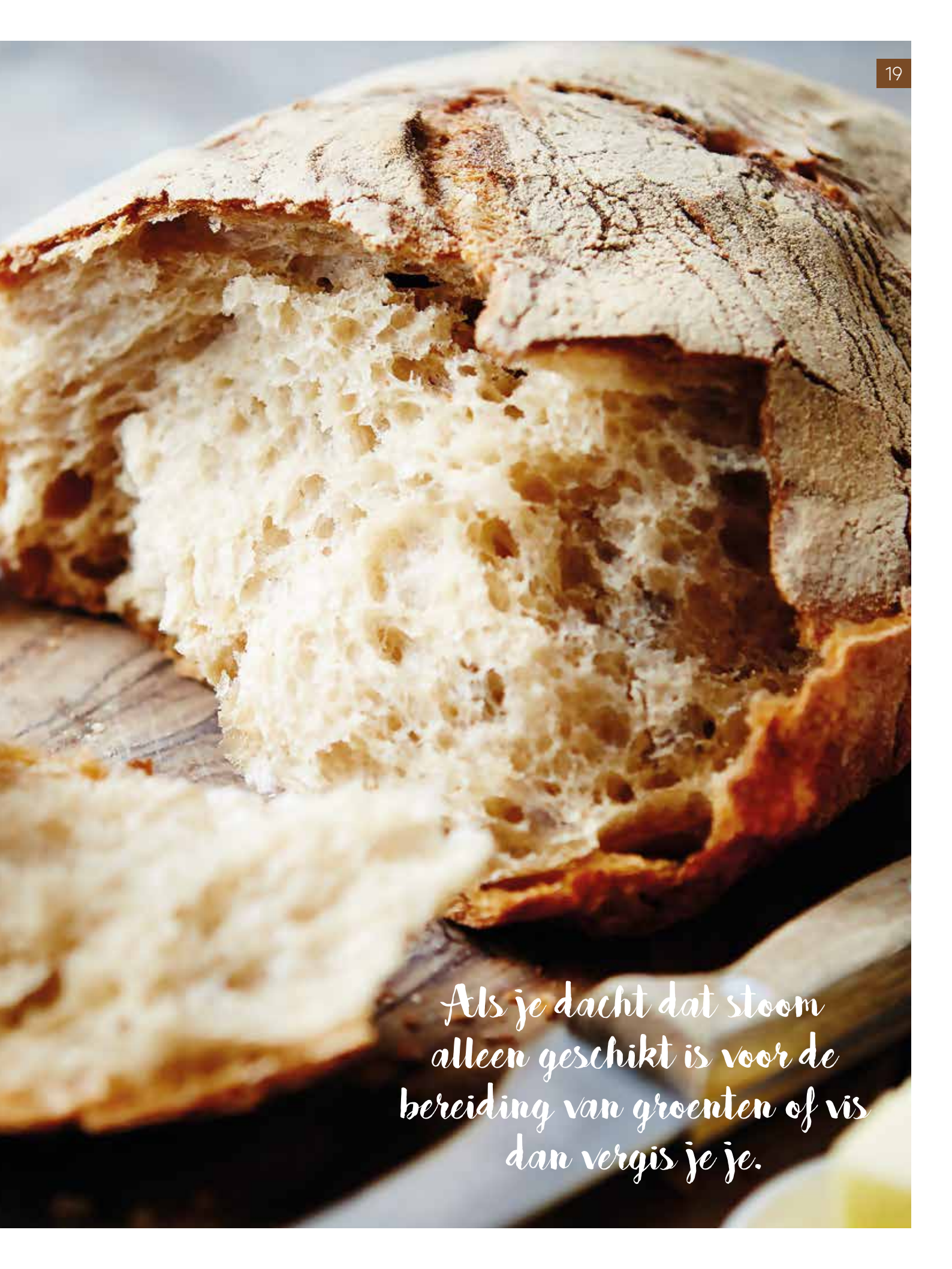
Tips voor perfect brood

- Doe het deeg in een plastic kom en dek deze af met folie of een theedoek. In tegenstelling tot metaal houdt plastic geen warmte vast. Warmte kan ervoor zorgen dat de buitenkant van het deeg hard wordt en minder goed rijst.
- Bestrooi het deeg voor het rijzen met bloem om korstvorming te voorkomen. Je kunt het deeg in de oven laten rijzen, kijk hiervoor in de gebruiksaanwijzing.
- Het volume van het deeg moet altijd op zijn minst verdubbelen.
- Voor het beste resultaat bak je het brood met behulp van een bakplaat. Baktest: tik op de onderkant van het brood - het moet hol klinken. Bij het bakken van zoete producten, zoals brioche, steek je een naald in het midden. Het brood is goed als er geen deeg meer aan de naald plakt.
- Laat het brood altijd afkoelen voordat je het snijdt.



Voor het authentieke gevoel kun je het deeg met de hand kneden, maar een goede keukenmachine (AEG KM5560) is wel een handige hulp.





*Als je dacht dat stoom
alleen geschikt is voor de
bereiding van groenten of vis
dan vergis je je.*

DUURZAAM
VOEDZAAM EN LEKKER



Het kruipt en je kunt het eten



Insecten worden voedsel van de toekomst genoemd. Ze kunnen een groot probleem oplossen. Als we over een jaar of 30 met z'n 10 miljarden op de aardbol rondlopen, kunnen we onmogelijk allemaal elke dag vlees eten. Dus wordt er nu al veel geïnvesteerd in alternatieve, duurzame eiwitbronnen.

Voedzaam en duurzaam

Wist je dat zo'n 80% van de wereldbevolking al insecten eet? Dat is vast ooit uit noodzaak geboren, maar ze blijken ook nog eens best voedzaam. Ze bevatten veel eiwit en vitamines en mineralen, zoals B12 en ijzer. Daarbij heb je voor het kweken van insecten veel minder ruimte en grondstoffen nodig dan voor het kweken van vlees. Ik zeg niet dat je nu meteen vegetariër moet worden. Maar het is een relatief duurzaam voedingsmiddel, dat voor ons westerlingen 'weer eens iets anders' is en misschien wel een inspiratiebron voor smakelijke nieuwe gerechten. Maar ja, die pootjes en die vleugeltjes hè... Daar zitten we niet zo op te wachten.

Insectenmeel

Wat met vlees niet kan maar met insecten wel, is ze vermalen tot meel. En daarmee kun je weer allerlei andere producten maken, die de meeste mensen doorgaans wél in hun mond stoppen. Krekelkoekjes of meelworm macaroni bijvoorbeeld. Er zijn intussen al veel insectenkookboeken verschenen en NOMA's Nordic Lab publiceerde al een uitgebreide gids over het eten van insecten, dus geen excuses meer. Eat them bugs! Inmiddels zijn gevriesdroogde insecten en producten op basis van insectenmeel vrij goed online te verkrijgen. Kijk bijvoorbeeld eens bij www.delibugs.nl



Ingrediënten

300 gram biologische tarwebloem
2 biologische eieren
500 ml biologische melk
30 gram biologische roomboter
100 gram soepgroente
8 el meelwormen
1 tl zout

8 kleine Toekomstkruipters (pannenkoekjes)

Zeef de bloem met het zout boven een grote beslagkom. Voeg de eieren en de helft van de melk toe en klop met een garde tot een glad beslag. Schenk de rest van de melk erbij en klop opnieuw glad. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het beslag 30 min staan. Verhit een klontje boter in een koekenpan van 20 cm doorsnee en fruit de soepgroente aan. Verdeel 1 eetlepel meelwormen over de pan en schep er een pollepel beslag in. Draai de pan rond zodat de hele bodem bedekt is. Laat de pannenkoek 2 min op middelhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin. Draai de pannenkoek om en bak nog 1 min.



KOKEN VIA WIFI

»————«
Een kijkje in de keuken
vanaf de bank

Met Cookview® kijk je op je telefoon hoe het met je kippetje gaat.



CookView®

De nieuwe AEG connected ovens met CookView® camera maken het bereiden van de lekkerste gerechten nu helemaal gemakkelijk. Via de My AEG Kitchen-app kies je een gerecht en de app stuurt vervolgens de juiste instellingen naar de oven. Je kunt het kookproces op je smartphone of tablet volgen en hiermee ook tijdens de bereiding de instellingen eventueel aanpassen. Wil je het nog makkelijker? Dan kun je de oven laten samenwerken met Google Assistant en hem gewoon vertellen wat je wilt.

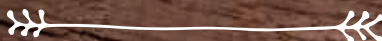
Innit

Deze nieuwe ovens zijn tevens voorbereid op Innit. Innit is een gepersonaliseerde app boordevol recepten en info over allerlei voedingsmiddelen, die je helpt bij het koken. Je kunt bijvoorbeeld een voedselprofiel aanmaken waarin je al voorkeuren, antipathieën en gezondheids- of allergieproblemen kunt opslaan. Of je hebt een lekker recept met kip maar geen kip in huis en wel kalkoen? Dan rekent de app alles voor je om. Innit is naar verwachting eind 2020 in Nederland beschikbaar. Kijk op innit.com

Hey google, zet de oven aan!



Zero waste koken



Schraap jij na de maaltijd de schalen leeg boven de vuilnisbak? Vind je onder in de groentela regelmatig verschrompelde worteltjes, uitgelopen aardappels en andere 'vergeten groenten'? Volgens Milieu Centraal gooien we per persoon jaarlijks 40 kilo goed eten weg. Zonde! In haar boek *Zero Waste Koken* geeft Florence-Léa Siry je tal van handige tips om zo min mogelijk eten weg te gooien en eetbaar afval zo veel mogelijk te vermijden.

Harige taarten, quiches en pizza

Bewaar in de koelkast of vriezer altijd één of twee soorten taartdeeg om te kunnen improviseren voor een voedzame en lekkere maaltijd.

Ingrediënten

- Garnituur naar keuze (fruit, groente, kaas, ei)
- Specerijen, kruiden of gemarineerde groenten
- Saus of andere smaakmaker (naar keuze)
- Proteïneproduct (naar keuze)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en leg het op de bakplaat; bekleed eerst met bakpapier of een siliconen bakmatje, zodat het deeg niet vastkleeft. Beleg het deeg met smaakmakers en/of saus en garneer met voor ingrediënten je maar toevallig in je koelkast hebt liggen. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak het geheel tussen de 15 en 20 minuten, afhankelijk van het deeg (bladerdeeg duurt wat langer dan pizza-deeg).

Tips

Voeg wat stoom toe tijdens de bereiding. Dit zorgt voor nog lekkerder deeg. Voor een snelle, zoete pizza: neem vruchtjes die je hebt geweekt in sangria en leg ze op deeg dat je hebt bestreken met een zoete saus of yoghurt. Voeg een zoetmaker naar keuze toe. Gooi de rauwe snijrestjes van het deeg niet weg, maar verzamel ze en rol ze opnieuw uit om eveneens te beleggen. Zodra het deeg te hard wordt, kun je er altijd nog hartige koekjes mee maken door ze te besprenkelen met een vet en een smaakmaker naar keuze.



Zero waste koken
Florence-Léa Siry
voor €19,99 op
Forteculinair.nl





Het leuke van pizza: je kan er alles op gooien....

...en je hebt altijd een lekker resultaat!



➡ Gekke groenten

Wist je dat veel van onze oogst wordt weggegooid omdat het niet overeenkomt met de schoonheidsidealen van de maatschappij? Wortels met drie benen, enorme courgettes, bleke tomaten, rechte bananen, te krom, te dik, te klein... Zo'n 5 tot 10% van alle groenten en fruit in Nederland wordt verspild vanwege hun 'looks'. Zonde want je kunt er prima soep van maken.

Zero waste koken

Knoflookbrood nieuwe stijl

Wist je dat het mogelijk is om een ongesneden oud stokbrood een nieuw leven te geven?

Ingrediënten

- Droog, heel stokbrood
- Saus of tapenade naar keuze
- Gekonfijte groente
- Plakjes knoflook en/of uienringen
- Plakken kaas
- Niet-meer-zo-verse kruiden

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak in het brood schuine inkepingen maar snijd het niet volledig door.

Vul de inkepingen in het brood met knoflook en/of ui en wat je toevallig nog in huis hebt (tapenades, kruiden, kaas). Zet in de oven en laat 5-10 minuten gratineren. Toevoegen van stoom hierbij maakt het brood nog lekkerder. Serveer warm.

Geen ongesneden brood, maar wel restjes over? Maak er lekkere croutons van!



NEEM ALS JE
DE TIJD OM JE
GOED OP

Bereiding

Vandaag de dag maken we ons steeds meer zorgen om het milieu: het milieu waarin we leven, maar ook het milieu dat we nalaten aan onze kinderen. Door bij het dagelijks koken minder afval te produceren, kan iedereen een waardevolle bijdrage leveren aan het milieu. Hoe verspil je minder voedsel? Vaak zijn simpele technieken en een beetje planning al genoeg om verantwoord te koken en minder voedsel weg te gooien.

Lokaal, seizoensgebonden en goed bewaren

In de korte keten is er minder verlies tussen producent en wederverkoper. De voedselproducten zijn verser en langer houdbaar in je koelkast. Je voeding varieert naargelang het seizoen. Houd je voorraad bij en plan je maaltijden. Houd rekening met wat je nog in huis hebt: in je keukenkastje, koelkast en diepvries. Koop niet te veel. Denk na over wat je die week of die dag wilt klaarmaken en koop alleen dat wat je nodig hebt. Neem bij thuiskomst de tijd om je voedsel goed op te slaan, zodat het niet snel bederft. Verwijder de verpakking en controleer de staat van je producten. Een aangetast stuk fruit of groente kan de rest aantasten. Gebruik glazen potten en knijpers om open zakjes mee af te sluiten.

Gebruik je diepvries

Diepgevroren voedselproducten behouden langer hun smaak. Schrijf op je diepvrieszakjes wat erin zit, zodat je alles makkelijk kunt hergebruiken. Vries rood fruit en stukjes banaan eerst op een bakplaat in, zodat ze niet aan elkaar vast vriezen en doe ze daarna in zakjes of doosjes. Vries restjes wijn in een ijsblokjestray in en gebruik ze voor sauzen of ragout. Gooi schillen en snijresten van groenten niet weg. Verzamel ze in een diepvrieszakje, vries ze in en trek er bouillon van als het zakje vol is.

Zelf indelen ➡

Met de CustomFlex®
koelkastdeur

Kies de juiste koelkast

Lekker eten begint bij smakvolle, gezonde en vooral verse ingrediënten. Omdat temperatuur al voor het koken invloed heeft op de smaak, is het belangrijk je te realiseren dat de manier van bewaren invloed heeft op de kwaliteit. De juiste luchtvochtigheid en temperatuur zijn daarbij essentieel. Maar je wilt ook niet zo vaak boodschappen hoeven doen dus voldoende, flexibele ruimte is belangrijk. Daarom bedacht AEG het concept CustomFlex®. Hierbij is de binnenkant van de koelkastdeur geheel aanpasbaar aan je eigen smaak. De speciale bakjes, in diverse maten, kunnen op verschillende plaatsen in de deur worden bevestigd. En aan de speciale clips kun je zakjes bevestigen om bijvoorbeeld restjes of verse kruiden te bewaren. De bakjes en clips bieden samen legio mogelijkheden om de deur van de koelkast geheel naar eigen smaak in te delen. Een overzichtelijke indeling helpt ook om geen levensmiddelen over het hoofd te zien en zo verspilling te gaan.



Handige draaier ➡

SpinView® is een handig legplateau dat 360 graden kan draaien. Zo kun je makkelijk bij de kleine potjes achteraan.



THUISKOMT

BOODSCHAPPEN
TE SLAAN

Ook zomerfruit laat
zich prima invriezen.
Je kunt het daarna
gebruiken voor
dessertsausjes en bijv.
smoothies



IT'S COOL TO KEEP IT COOL

Je kunt meer invriezen dan je denkt. Wanneer je minder voedsel wilt verspillen, dan zijn dit handige tips!

Rijpe, bruine bananen

Overrijpe, bruine bananen hoeft je niet weg te gooien. Je kunt ze prima verwerken in baksels als bananencake en bananenbrood of smoothies. Doe de bananen in een afsluitbare diepvrieszak waar je zoveel mogelijk lucht uit laat ontsnappen en leg ze in de diepvries. Als je iets wilt bakken met de bananen laat ze dan even buiten de koelkast ontdooien. Voor gebruik in een smoothie is dit niet nodig.

Geraspte kaas

Ook kaas kun je prima invriezen. Rasp het en stop het in een afsluitbare diepvriesbak of -zak. De ingevroren kaas is ideaal om te gebruiken op een pizza, over de lasagne, in de kaasfondue en alle andere gerechten waar je graag een laagje kaas bovenop wilt. Van te voren ontdooien is daarvoor niet nodig.

Melk, karnemelk, amandelmelk

Ben je geen melkdrinker en heb je maar een klein beetje nodig in een recept? Giet dan de rest in een ijsblokjesvorm en vries het in. Voeg de blokjes bevroren melk toe aan warme gerechten of laat ze eerst ontdooien in de koelkast.

Gember

Van gember heb je altijd maar een klein stukje nodig. Grote kans dus dat je er iets van overhoudt. Je kunt gember in een zakje doen en invriezen of alvast in stukjes snijden en invriezen. Gember voor gebruik ontdooien is niet nodig. Met een rasp, rasp je het gemakkelijk door je gerechten.

Noten en zaden

Als je noten bewaart gaat niet alleen de smaak achteruit, ook de gezonde eigenschappen verdwijnen langzaam. Door ze in te vriezen kun je dit voorkomen. Daarnaast kun je grotere verpakkingen kopen en dat scheelt weer in je portemonnee. Stop noten en zaden in een afsluitbaar vrieszakje of -bakje. Je kunt de noten minimaal een half jaar bewaren.

Wil je ze na het invriezen gebruiken om te bakken, dan is van te voren ontdooien niet nodig. Wil je ze zo eten? Laat ze dan eerst buiten de koelkast ontdooien en rooster ze even in een pan of voorverwarmde oven.

Verse kruiden

Kook jij ook graag met verse kruiden en blijft er dan ook altijd een bos over die in de prullenbak verdwijnt? Vanaf nu hoeft dat niet meer. Je kunt kruiden namelijk op verschillende manieren bewaren:

1. Was de kruiden. Hak ze in stukjes. Leg ze op een bord en dek het af met plastic. Leg het dan in de vriezer. Wanneer de kruiden helemaal zijn bevroren, kun je ze in zakjes stoppen.
2. Was de kruiden en doe ze in porties in diepvrieszakjes. Laat ze bevroren en eenmaal bevroren kun je ze gemakkelijk verkruiden.

Ontdooi de kruiden niet voordat je ze wilt gebruiken want dan worden ze slap. Je kunt bevroren kruiden het best gebruiken in warme gerechten zoals soepen, sauzen en stoofpotten. Voor salades zijn ze minder geschikt.

Vis uit de Combi-Stoomoven

Ingrediënten

240 gram
makreelfilet
5 el mayonaise
1 el bieslook,
fijnggehakt
1 el kappertjes
1 bosui, fijnggehakt
2 el citroensap
1/4 stokbrood
5 el olijfolie
zwarte peper
uit de molen
zout

Toast met salade van gestoomde makreel

Meem een mengkom en maak de makreelfilets fijn met een vork zodat er een soort sliertjes ontstaan. Voeg de mayonaise toe en meng goed. Voeg de helft van de bieslook toe, 1 eetlepel kappertjes en de bosui. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Zet dit even apart. Verwarm de grill van de AEG stoomoven voor. Snijd het brood in plakken en smeer ze in met olijfolie. Leg de plakken onder

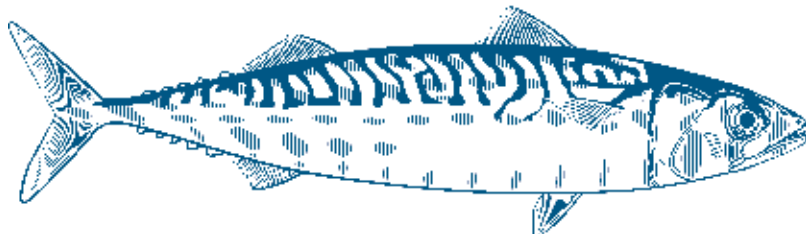
de grill totdat ze mooi bruin zijn. Houd het brood goed in de gaten zodat de plakken niet verbranden. Laat het brood daarna even afkoelen. Verdeel het makreelmengsel over de toast en garneer met wat bieslook en de rest van de kappertjes.

In de ovenschaal

Vis bereiden in een AEG combi-stoomoven is gemakkelijker dan je denkt. Bij de oven wordt een handige ovenschaal geleverd, waar je eigenlijk alleen maar vis-, schaal- en schelpdieren en zeegroenten in hoeft te leggen. De vis is gaar op het moment dat hij een kerntemperatuur heeft van 60°C. Stoom zalm bijvoorbeeld zo'n 11 minuten op 75°C. Hij heeft dan een perfecte kerntemperatuur maar is nog heerlijk zacht van binnen.

En papillotte

Een hele vis zoals zeebaars of tarbot kun je 'en papillotte' stomen in wat goede kippenbouillon met gember, sereh, koriander, een pepertje en een beetje munt. Zo puur mogelijk, omdat de smaken, structuren en kleuren van de vis door de stoomoven al goed behouden blijven.



Vis is goede vis als....is goede vis omdat... de vis uit een goed beheerd bestand komt en is gevangen of gekweekt met minimale negatieve invloed op het milieu.





LEKKER ETEN
BEGINT BIJ GOEDE
APPARATUUR

Aan tafel met Jonnie

Eten bij 'De Librije' staat ongetwijfeld op ieders bucketlist. Maar ja; best prijzig en je moet ver van te voren reserveren. AEG maakt deze wens nu een tikkie bereikbaarder door het faciliteren van workshops bij Librije's Atelier.

Jonnie Boer, chef-kok en eigenaar van driesterren-restaurant 'De Librije' en oprichter van de kook- en wijnschool Librije's Atelier is namelijk sinds 2017 ambassadeur van AEG. Lekker eten begint volgens Jonnie met goede apparatuur en daarom is Librije's Atelier geheel voorzien van AEG-apparaten. In Librije's Atelier ga je culinair aan de slag met het bereiden van verrassende gerechten. De chef-kok van de kookschool voorziet je daarbij uiteraard van handige tips voor de verschillende bereidingstechnieken die aan bod komen. Dus als je het niet erg vindt om zelf ook de handen uit de mouwen te steken en tegelijkertijd wat op te steken, volg dan een workshop in 'Librije's Atelier' en geniet van het resultaat in de echte 'Librije'-sfeer. aeg.nl/cookingclub

Ingrediënten

100 gram gerookte zalm
100 gram mayonaise
1 kropje little gem sla (kleine kropsla)
1 theelepel Ras el Hanout kruiden
150 gram handgerolde couscous
2 eetlepels zoute citroen dressing
½ potje gerookte bietjes
4 eetlepels yoghurt
6 cherrytomaatjes
½ citroen

Recept van Jonnie

Gerookte zalm met een salade van handgerolde couscous en yoghurt

Bereidingswijze

Kook de couscous gedurende 4 minuten in 3 deciliter kokend water met zout. Giet dit vervolgens in een zeef. Breng de couscous op smaak met de Ras el Hanout kruiden, een scheutje olijfolie en de rasp van een halve citroenschil. Laat dit vervolgens afkoelen. Snijd de cherrytomaatjes door de helft en marineer ze met de zoute citroen dressing. Trek de blaadjes van de sla los van elkaar. Snijd deze vervolgens op de nerf doormidden en snijd hier een puntje van. Meng de mayonaise met de yoghurt.

Serveren

Verdeel de couscous in een streep over het bord en leg hier de zalm bovenop. Steek hier vervolgens speels de tomaatjes, gerookte bietjes en slanerven tussen. Verdeel vlak voor het serveren de yoghurtmayonaise over de salade.

Tips van Jonnie

- Je kunt de zoute citroen dressing ook gebruiken in een lichte salade met kalfs- of kalkoenvlees.
- De Ras el Hanout kruiden zijn ook geschikt als marinade voor kippenbouten: maak 1 deciliter zonnebloemolie aan met 1 eetlepel Ras el Hanout. Marineer hierin de kip gedurende een uur en rooster deze daarna in de oven gaar op 140°C.
- De gerookte bietjes zijn ook lekker in een vegetarische salade met zachte geitenkaas.
- De zoute citroen dressing is ook te gebruiken om komkommer mee in te maken. Snijd hiervoor de komkommer in hele dunne plakjes. Zet vervolgens deze plakjes een hele dag in de zoute citroen dressing. Voeg hier eventueel nog gehakte munt aan toe.

DOE JIJ DE AFWAS EVEN?

➡ Kies je servies

Donkere chocolade ziet er beter uit op een hoekig bord terwijl taart het best kan worden gegeten van een rond bord. En wat is een lekker gerecht zonder het gezelschap van een goed glas? Of dat nu rode of witte wijn is, rosé, bier of fris – elk drankje heeft zijn eigen glas. Het creëren van de allerbeste smaakervaring betekent dus een hele set borden, glazen, vorken en lepels.

Het zal iedere enthousiaste thuis kok bekend voorkomen; je vindt het leuk om te koken, je wilt de tafel uitgebreid dekken want de stijl van servies en bestek draagt bij aan een mooie smaakervaring én je wilt gezellig lang kunnen natafelen. Gelukkig kun je teruggrijpen op die geweldige hulp in het huishouden: de vaatwasser. Hup vaat erin en het aanrecht is gelijk opgeruimd.

ComfortLift®

Het instellen van het juiste programma en het in- en uitladen blijven echter vervelende klusjes. Maar ook hier hebben de ontwikkelingen niet stilgestaan. In- en uitladen gaat bijvoorbeeld stukken makkelijker én comfortabeler met ComfortLift®. ComfortLift® is een ingenieus systeem waarbij de onderste korf – met

belading – bij het uitrijden vanzelf omhoog komt. Je hoeft dus niet meer te bukken bij het uitruimen. Andersom werkt het natuurlijk ook: je laat eenvoudig de onderste korf omhoog komen, zet de vuile vaat erin en met een simpele beweging gaat de korf omlaag en rolt weer terug in de vaatwasser.

QuickSelect

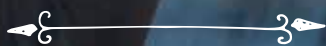
Het instellen van de vaatwasser is dankzij QuickSelect ook veel eenvoudiger geworden. Je hoeft namelijk alleen maar de tijd in te stellen. Heb je maar een half uur om de bordjes van het voorgerecht af te wassen omdat je ze bij het nagerecht weer nodig hebt? Dan stel je gewoon een half uur in en de vaatwasser doet de rest. En omdat deze AEG-vaatwassers heel stil zijn, heb je er tijdens je etentje absoluut geen last van. Sterker nog; ze projecteren op de vloer dat ze klaar zijn want horen doe je dat niet.



➡ Met ComfortLift® en QuickSelect maak je het jezelf makkelijk



*Lekker lang tafelen,
zonder zorgen over
de afwas*





Gezond fast food

Dankzij internet hebben steeds meer mensen toegang tot informatie over de bestanddelen van fast food. De groeiende vraag naar gezondere snacks heeft veel restaurants er inmiddels toe aangezet steeds meer verse, groenere en voedzamere gerechten op de kaart te zetten. Van grote ketens, die groene alternatieven zoals vegetarische wraps aanbieden, tot kleine biologische smoothie bars die als paddestoelen uit de grond schieten. De omslag van makkelijk naar makkelijk-plus-gezond gaat heel snel.

Food trends



We zijn ons als consument steeds meer bewust van de producten die we nuttigen. Zo willen we weten wat er allemaal in ons eten is verwerkt, waar onze ingrediënten vandaan komen en hoe ze worden geproduceerd. Waar het afgelopen jaar de focus voornamelijk lag op plantbased food en en beleving, zien we voor komend jaar daarnaast een aantal nieuwe trends. Naast groenten en gezond snacken worden we ons meer bewust van voedselverspilling. En ook duurzaamheid wordt steeds belangrijker.

Groenten in de hoofdrol

Waar vroeger de basis van een gerecht uit een ingrediënt als pasta, rijst of andere deegwaren bestond, zien we een wezenlijk verschil in het samenstellen van gerechten. Dit komt mede door de trend van koolhydraatarm eten. We proberen gezamenlijk minder koolhydraten te eten. Dit doen we onder andere door groenten een veel prominentere rol binnen een gerecht te geven. Ze gaan als het ware steeds meer de hoofdrol spelen.



Eten uit een kom

De açai bowl, de yoghurt bowl, de buddha bowl. Je kunt het zo gek niet verzinnen of je eet het tegenwoordig uit een kom. Foodbloggers en instagrammers maakten deze trend bekend door hun mooie foto's op verschillende sociale media. De laatste nieuwe bowl-trend is de 'poké bowl'. Dit is een soort salade uit Hawaï waarvan de basisingrediënten gelijk zijn aan die van sushi: rijst en rauwe vis. Dit vul je vervolgens aan met verschillende soorten groenten.



shake it baby

Met de on-the-go sportsblender SB2900 van AEG maak je in no time eenvoudig de lekkerste en gezondste smoothies, groentesappen of milkshakes voor onderweg. De blender wordt geleverd met één 600ml en twee 300ml drinkflessen van vaatwasbestendig, BPA-vrij kunststof.

Etiketten lezen

We worden nog kritischer op wat in producten zit. Etiketten lezen wordt een standaard gewoonte als we in de supermarkt lopen. Om verspilling tegen te gaan worden verpakkingen kleiner. Dit is niet altijd goedkoper in aanschaf, maar weggooien van producten is bijzonder milieubelastend en uiteindelijk veel duurder voor iedereen.





Minder warmte, meer smaak

Bij het maken van een verse, overheerlijke smoothie, is het cruciaal dat de temperatuur laag blijft. Bij conventionele blenders genereren de messen zoveel warmte dat de verse ingrediënten kunnen bederven. Daarom is de Gourmet blender TB7-1-8MTM van AEG uitgerust met pulserende messen. Zo blijven de ingrediënten koeler terwijl je smoothie wordt gemengd. De krasbestendige, kantelbare kan is met een inhoud van 1,5 liter groot genoeg voor een flinke hoeveelheid smoothie.



Handig glazenrek

Dit praktische accessoire past in vaatwassers van 60 en 45 cm breed en zorgt ervoor dat je glazen met lange stelen veilig in de vaatwasser kunt afwassen. Is het rek niet in gebruik? Dan kun je het makkelijk opklappen en in een lade opbergen.

shop.aeg.nl

Maak het je makkelijk

Je staat er niet alleen voor in de keuken. Met deze handigerts maak je het jezelf makkelijk.

Goed onderhouden

Van de nieuwe apparaten in je keuken wil je natuurlijk zo lang mogelijk plezier hebben. Regelmatig reinigen bevordert niet alleen een goede werking van huishoudelijke apparaten, het laat ze er ook langer als nieuw uitzien. Voor elk apparaat heeft AEG een aangepast reinigingsproduct in het assortiment. De verschillende speciale onderhoudssets en losse onderhoudsproducten zijn o.a. verkrijgbaar in de AEG webshop: shop.aeg.nl



Kloppen, kneden, mengen

De AEG KM5520 is het ideale hulpmiddel voor wie graag bakt. Kloppen, kneden en mengen kan hij namelijk uitstekend. Door de grote, open kom, de garde en klopper is het makkelijk om veel lucht in eiwit en slagroom te kloppen. Maar ook in bijvoorbeeld biscuit- en cakebeslag. De kneedhaak is dan weer uitstekend geschikt voor het langdurig kneden van zwaar brooddeeg.

MEER VRIJHEID BIJ HET ONTWERPEN VAN JE KEUKEN

De nieuwe ComboHob

Ieder huis heeft een keuken. Welke stijl en uitstraling deze keuken heeft, dat bepaal je zelf. Wel dient er een aantal elementen aanwezig te zijn, bijvoorbeeld voldoende kast- en werkruimte en natuurlijk apparatuur zoals een koelkast, kookplaat en afzuigkap. De kookplaat wordt in de meeste gevallen in het aanrecht geplaatst en de afzuigkap daarboven tegen de wand aan. Deze opstelling beperkt natuurlijk wel je vrijheid bij het ontwerpen van je droomkeuken. Want misschien wil je tijdens het koken wel gezellig met

je vrienden kunnen kletsen of naar buiten kunnen kijken. Met de innovatieve AEG ComboHob heb je meer vrijheid bij het ontwerpen van je nieuwe keuken. Dit unieke model is namelijk inductiekookplaat én afzuigkap ineen. Dat betekent dat deze kookplaat kan worden geïnstalleerd waar je maar wilt – in een kookeiland en zelfs voor het raam. 'Hands free' De ComboHob is voorzien van de speciale Hob?Hood-technologie; een functie die automatisch de afzuigsnelheid regelt terwijl jij je concentreert op het bereiden van de maaltijd.



Inverter motor met 10 jaar garantie

Het is prettig als je keuken fris en rustig is en daarom is een goede afzuigkap geen overbodige luxe. Het is natuurlijk wel een voorwaarde dat deze afzuigkap zo geruisloos mogelijk zijn werk doet. De ComboHob van AEG is voorzien van een speciale invertermotor. Deze motor heeft een lager geluidsniveau, een langere levensduur en levert betere resultaten. Bovendien krijg je van AEG maar liefst 10 jaar garantie op deze motor.

AEG

ZET SMAAK OP HET HOOGSTE NIVEAU



De SteamBoost oven van AEG zet smaak op het hoogste niveau door de juiste combinatie van hetelucht en stoom. De oven werkt net als een traditionele oven, maar met de extra voordelen van stoom. Terwijl hetelucht roostert en braadt, sluit stoom het natuurlijke vocht in. Op deze manier behoudt ieder gerecht de best mogelijk smaak, textuur en kleur. Meer informatie op: AEG.NL