



Knappering, sappig
en smaakvol?
Doe het met stoom

AEG COMBI-STOOM

PROCOMBI® PLUS



 AEG



De multifunctionele combi-stoomoven.

De multifunctionele ProCombi®Plus stoomoven zorgt voor de lekkerste gerechten. Hij bakt, stoomt of combineert beide voor de beste smaak, textuur en kleur bij het braden van vlees, stomen van groenten, bakken van cakes of bereiden van overheerlijke SousVide gerechten. De geavanceerde vochtigheidssensor staat op een slimme manier garant voor de perfecte combinatie van warmte en stoom. En met de unieke VarioGuide-functie heb je toegang tot een grote hoeveelheid gerechten waarbij de oven automatisch zorgt voor de juiste temperatuur, vochtigheidsgraad en gaartijd. Om een water-tandend lekker gerecht op tafel te zetten hoeft je dus geen professionele chefkok te zijn.

AEG COMBI-STOOM

PLUSSTEAM





De nieuwe generatie multifunctionele ovens van AEG. Gewoon stoom toevoegen.

Stoom is natuurlijk niet alleen geschikt voor de bereiding van groenten of vis. Professionele bakkers weten al jaren dat een vleugje stoom 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 hetelucht zorgt voor de juiste kleur en een knapperige korst. Zie het verschil hiernaast: links met stoom en rechts zonder.



PlusSteam: zo werkt het

- Giet 100 ml water in de uitholling in de bodem van de oven
- Selecteer het PlusSteam programma
- Druk op de PlusSteam knop op het bedieningspaneel
- Laat de oven 5 minuten voorverwarmen

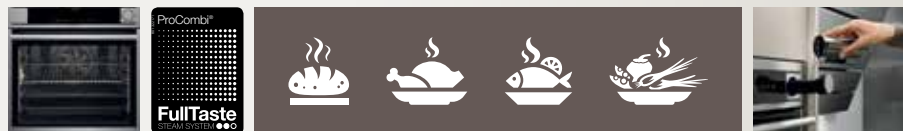
WAAROM STOOM?

Door stoom toe te voegen aan traditionele hetelucht garanderen de AEG combi-stoomovens gerechten die precies zijn bereid zoals je dat wilt. De combinatie van hetelucht en stoom zorgt voor een krokante, goudbruine korst, terwijl de binnenkant heerlijk sappig blijft en dat elke keer opnieuw. Het is een eenvoudige en heel efficiënte manier om ervoor te zorgen dat alles wat je bereidt een maximum aan smaak heeft.

PROCOMBI® PLUS: multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties, directe stoominlaat en vochtsensor



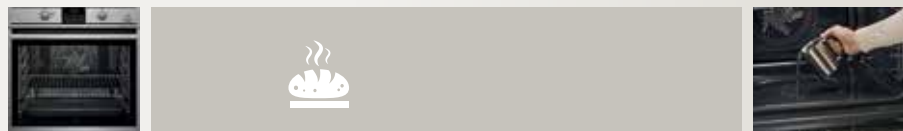
PROCOMBI®: multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties en directe stoominlaat



THERMIC® STEAM: multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfunctie



PLUSSTEAM: multifunctionele heteluchtoven met eenvoudige stoomfunctie



Voorkomt smaakoverdracht

Voorkomt de overdracht van smaken tussen verschillende gerechten.

Sappigere gerechten

Voorkomt dat het gerecht uitdroogt.

Rijker aan voedingsstoffen

Behoudt voedingsstoffen, vitaminen en mineralen.

Gelijkmatig bereid

Bereidt een gerecht gelijkmatig vanaf het oppervlak tot de kern.

Efficiënter

Brengt warmte efficiënter over dan droge hetelucht, zodat de temperatuur lager kan worden ingesteld.



My AEG-app

Met de Taste-feed in de My AEG-app heb je altijd alles bij de hand om de lekkerste gerechten (voor) te bereiden. Vind recepten, lees interessante artikelen, maak boodschappenlijstjes en reken eenheden om. De app is vanaf februari 2016 beschikbaar.



Wil je meer informatie over AEG?

Ga dan naar de website of bezoek het vernieuwde Experience Center in Alphen aan den Rijn.

AEG

Vennootsweg 1
2404 CG Alphen aan den Rijn
Telefoon (0172) 468 468

Consumer Care

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

www.aeg.nl
www.aeg.nl/showroom

 facebook.com/aegnl

 twitter.com/aeg_nederland

PNC 801 409 552 – EAN 73 32543 89582 3 - 01/2016/10.000

 **AEG**