

AEG

10 JAHRE
AEG SOUS VIDE
AKTIONSANGEBOT

HOCHGENÜSSE FEIERN

10 JAHRE
SOUS VIDE
MIT AEG

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

DEM TREND 10 JAHRE VORAUS – SOUS VIDE MIT AEG

Die Art und Weise, wie gekocht wird, hat sich verändert.
Mehr denn je geht es nicht einfach nur ums Essen – es geht um mehr.
Mehr Nachhaltigkeit, mehr Geschmack und mehr Bewusstsein für Gutes.

STERNEKÜCHE FÜR DEIN ZUHAUSE

Mit einer wegweisenden Innovation – dem ersten Sous Vide-Ofen für den Privathaushalt –
haben wir 2013 Kochfans auf der ganzen Welt begeistert und Kochen um neue Möglichkeiten erweitert.
Denn bis dahin war diese besondere Garmethode ausschließlich in der gehobenen
Spitzengastronomie zu Hause.

Sous Vide heißt „unter Vakuum“ und bedeutet, dass du Fisch, Fleisch oder Gemüse im
versiegelten Vakuumbbeutel ausgesprochen schonend und geschmacksintensiv zubereiten kannst –
und das bei AEG besonders einfach und intuitiv.

10 JAHRE
AEG SOUS VIDE –
**FRAGE NACH
UNSEREM AKTIONS-
ANGEBOT FÜR
AEG MULTI-
DAMPFGARER***





DAS IST VAKUUMGAREN

- | Die schonendste und köstlichste Art Lebensmittel zuzubereiten
- | Bei keiner anderen Garmethode bleiben Vitamine und Nährstoffe so gut erhalten
- | Aromen vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis
- | Besonders nachhaltig: Vakuumierte Lebensmittel sind länger frisch und Food Waste wird reduziert



DAS IST SOUS VIDE MIT AEG

- | AEG Technologie in Restaurant-Qualität für dein Zuhause
- | Für Genussmomente und Kocherlebnisse auf höchstem Niveau
- | Multi-Dampfgarer der neuesten Generation – entwickelt mit 10 Jahren Sous Vide-Erfahrung
- | Einzigartige Innovationen, die Sous Vide und Dampfgaren noch einfacher machen
- | Gradgenaue Zubereitung unterschiedlichster Speisen ohne Temperaturschwankungen
- | Auswahl an Vakuumiergeräten und umweltfreundlichen Vakuumierbeuteln



QUALITÄT MADE IN GERMANY

Über 1 Millionen zufriedene Kunden: AEG Multi-Dampfgarer werden zum Großteil in Deutschland hergestellt. Das Werk in Rothenburg ob der Tauber ist unser Kompetenzzentrum für guten Geschmack und zählt europaweit zu den größten und modernsten Produktionsstätten seiner Art.

AEG TOP-TECHNOLOGIEN UND GERÄTE-HIGHLIGHTS FÜR EINZIGARTIGE GENUSSMOMENTE



SOUS VIDE

Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



HERAUSNEHMBARER WASSERBEHÄLTER

Ergonomisch und einfach in der Handhabung, fügt sich bündig in die Gerätefront ein und ist leicht entnehmbar.



SMART KITCHEN

Mit AEG SmartKitchen können Garvorgang, Zeit, Temperatur und das Gericht selbst von überall aus überwacht und gesteuert werden.



STEAMIFY®

Die einzigartige, von AEG entwickelte, Steamify®-Funktion macht Dampfgaren unkompliziert – einfach indem immer die richtige Menge Dampf automatisch für jedes Gericht hinzugefügt wird.



KERNTEMPATURSENSOR

Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Steuere die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten dir dabei noch mehr Bedienkomfort.



 Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.

STEAMPRO SERIE 9000 | MATT BLACK RANGE

MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS VIDE UND CONNECTIVITY

BSK898330T

- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils und Steamify® zur automatischen Dampfzufuhr
- Ideal für Sous Vide, Feuchtgaren hoch, mittel und niedrig sowie Dampfgaren (100 % Dampf) mit entnehmbarem Wassertank
- WLAN-fähig, unterstützt CamCook®, bequem steuerbar per Sprache und über die My AEG Kitchen App
- Extra großer, 70 Liter MaxiKlasse™ Garraum und Kerntempersensor



STEAMPRO SERIE 9000 | MATT BLACK RANGE

MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS VIDE UND CONNECTIVITY

KSK898230T

- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils und Steamify® zur automatischen Dampfzufuhr
- Ideal für Sous Vide, Feuchtgaren hoch, mittel und niedrig sowie Dampfgaren (100 % Dampf) mit entnehmbarem Wassertank
- WLAN-fähig, unterstützt CamCook®, bequem steuerbar per Sprache und über die My AEG Kitchen App
- Kompakte 45 cm Größe – ideal für kleinere Küchen



STEAMPRO SERIE 9000

MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS VIDE UND CONNECTIVITY

BSK898230B

- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils und Steamify® zur automatischen Dampfzufuhr
- Ideal für Sous Vide, Feuchtgaren hoch, mittel und niedrig sowie Dampfgaren (100 % Dampf) mit entnehmbarem Wassertank
- WLAN-fähig, unterstützt CamCook®, bequem steuerbar per Sprache und über die My AEG Kitchen App
- Extra großer, 70 Liter MaxiKlasse™ Garraum und Kerntempersensor



MATT BLACK RANGE

VAKUUMIERSCHUBLADE

KDK911423T

Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse. Dank unserer Vakuumierungsschublade kannst du in deiner Küche wie die Spitzenköche Sous Vide-Garen und Aroma, Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal bewahren.



GOURMET VAKUUMIERGERÄT

A6-1-6AG

Ideal zum Sous Vide-Garen: Dank doppelter Versiegelung können selbst flüssige Lebensmittel vakuumiert werden. Mit Moist & Dry- und Pulse-Funktion sowie integriertem Handgriff für die bequeme Einhand- Bedienung.



Dies ist nur eine kleine Auswahl an Multi-Dampfgarer. Die Aktion umfasst ein breites Sortiment an Dampfbacköfen. Für jeden Geschmack ist was dabei.

DIE AEG COMMUNITY UND EXKLUSIVE VORTEILE WARTEN

Mit einem AEG Multi-Dampfgarer oder Dampfbackofen entscheidest du dich für Qualität, Funktionalität und Design – und für noch viel mehr.

Wir von AEG sind mit Rat und Tat immer für dich da. Lasse dich von unseren Profis inspirieren, verfeinere deine Kochkünste, teile deine Kochleidenschaft und genieße exklusive Vorteile.



AEG KOCHZEIT: DARUM SOLLTEST DU MIT DAMPF KOCHEN

Nimm dir Zeit für die AEG KochZeit und freue dich auf interaktives Livestream-Cooking mit unseren Profi-Köchen. Entdecke tolle Rezepte, lerne alles über Beheizungsarten, Funktionen und Pflege deines AEG Multi-Dampfgarers – und stelle deine Fragen im Live-Chat.



Scannen und mehr erfahren
[AEG.de/KochZEIT](https://aeg.de/KochZEIT)



DER FACEBOOK-HOTSPOT FÜR KREATIVES KOCHEN MIT DAMPF

Mit über 27.000 Mitgliedern zählt die Facebook-Gruppe „Kombi-Dampfgaren mit AEG“ zu den beliebtesten Koch-Communities rund ums Thema Dampfgaren. Mache mit, hole dir Tipps, Tricks und Rezeptideen aus erster Hand und teile deine Kochkreationen mit tausenden Dampfgar-Fans.



Scannen und mehr erfahren
facebook.com/groups/1526285564315461



GESCHMACKSSACHEN – DER AEG KOCHBLOG

Der AEG Kochblog ist wertvolle Inspirationsquelle und außergewöhnliche Rezeptdatenbank in einem. Prominente Spitzenköche, bekannte Foodblogger und die AEG Kochexperten servieren dir hier regelmäßig Genuss- und Küchentrends, Anricht- und Zubereitungstipps, Kochtechniken und Küchen-Knowhow. Gehe mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und schaue unbedingt vorbei.



Scannen und mehr erfahren
geschmackssachen.aeg.de

HOCHWERTIGES ZUBEHÖR VERGÜNSTIGT SICHERN

Einfach den neuen AEG Multi-Dampfgarer oder Dampfbackofen registrieren und **25 % Rabatt** auf einzigartiges Zubehör im AEG Webshop bekommen.



PÂTISSERIE-PROFIBACKBLECH GELOCHT

A9OZBT10

Optimale Hitze- und Dampfzirkulation – speziell abgestimmt auf AEG Multi-Dampfgarer und Dampfbacköfen.



EASY2CLEAN BACKBLECH

A9OOAF11

Ohne Backpapier direkt auf dem Blech kochen und backen. Einfach zu reinigen – nur mit Wasser, Tuch und etwas Spülmittel.



MAXIKLASSE™ STEAM PROFI-SET

A9OZS10

8-teiliges, spülmaschinenfestes Edelstahl-Set für alle Arten des Dampfgarens.



RECYCLEBARE VAKUUMIERBEUTEL

AVSRB1

Hergestellt mit bis zu 40 % weniger CO₂-Emissionen, wiederverwendbar, BPA-frei, lebensmittelsicher und zum Sous Vide-Garen geeignet.

KOMM SELBST AUF DEN GESCHMACK

Entdecke jetzt zwei ausgewählte Rezeptideen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen.

HONIGKAROTTE „SOUS VIDE“ MIT ALTEM PFEFFER



AEG MULTI-DAMPFGARER / STEAMPRO

BEHEIZUNGSART	TEMPERATUR	ZEIT	WASSER	PORTIONEN
Sous Vide	90 °C	40 Min.	–	4

EINKAUFLISTE

davon benötigt

Ur-Karotten
Honig
Salz
Melange Noir
(dunkle Pfeffermischung)
Butter

4
1 EL
1 TL
1 TL
2 TL

ZUBEHÖR

Schneidebrett
Schälmesser
Sparschäler
Vakuumierbeutel
Vakuumiergerät
Backblech
Pfanne

VORBEREITUNG

- Karotten schälen und der Länge nach halbieren.
- Die Karotten mit Salz würzen und zusammen mit dem Honig und Melange Noir vakuumieren.

ZUBEREITUNG

- Die Karotten auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 90 °C für 40 Minuten garen.
- Anschließend in einer Pfanne die Butter bräunen und darin die Karotten schwenken.

DAS PERFEKTE STEAK



AEG MULTI-DAMPFGARER / STEAMPRO

BEHEIZUNGSART	TEMPERATUR	ZEIT	WASSER	PORTIONEN
Sous Vide	60 °C	30 Min.	250 ml	4

EINKAUFLISTE

davon benötigt

Rumpsteaks
(vom US Prime Beef)
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
Salz
Pfeffer

2 Stück á 300 g
1 Zweig
1 Zweig
2 Zehen

ZUBEHÖR

Vakuumierbeutel
Vakuumiergerät
AEG Plancha-Grill

VORBEREITUNG

- Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian vakuumieren.

ZUBEREITUNG

- Die Steaks auf der Einschubebene 2 schieben. Im Programm „Sous Vide“ bei 60 °C für 30 Minuten garen.
- Die gegarten Steaks auf dem AEG Plancha-Grill von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräunung braten.