



AEG

WARUM NICHT MIT DAMPFGAREN

AEG MULTI-DAMPFGARER
UND DAMPFBACKÖFEN

AEG

AEG

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

Ein Alltag ohne Glühbirne oder Waschmaschine: Unvorstellbar. Wir sind stolz darauf, das geändert zu haben. Denn wir glauben nicht daran, dass die Dinge so bleiben müssen, wie sie sind. Sie sollten besser werden – „in Form und Funktion“, wie Peter Behrens sagen würde. Mit diesem Prinzip hat der Pionier des Industriedesigns die Marke AEG geprägt.

Darum hinterfragen wir seit unseren Anfängen 1883 in Berlin Gewohnheiten – brachten z. B. die Glühbirne nach Deutschland oder revolutionierten mit dem LAVAMAT als erster Waschautomat die Hausarbeit. Auch beim Umgang mit der Umwelt gehen wir keine Kompromisse ein: Ökologische Haushaltsgeräte waren schon 1980 wichtig für uns. Ob beim Wäschewaschen, Kochen oder Staubsaugen: Wir erwarten mehr von einem Produkt.



INNOVATIONEN DIE IHR LEBEN VERÄNDERN

Manche Menschen erwarten einfach mehr vom Leben: Sie wollen Dinge besser machen. Für sie sind wir da – mit Innovationen wie dem ersten Saugroboter und dem ersten Sous Vide-Ofen oder auch dem Induktionskochfeld für den Privathaushalt.



FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT IM ALLTAG

Seit 1980 sind wir Öko-Pioniere. Die Messlatte dafür hängen wir selbst immer wieder höher: mit Technologien für verantwortungsbewusste Produkte und ressourcenschonende Anwendungen. Denn wir wollen es Ihnen einfach machen, Ihren Alltag nachhaltig zu gestalten.



WECHSELN SIE DEN GANG

Brechen Sie mit alten Gewohnheiten und erfinden Sie Genuss immer wieder neu. Mit AEG kochen Sie nachhaltiger, ohne auf guten Geschmack zu verzichten. So leben Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen und schonen gleichzeitig die Umwelt. Warum mit alten Standards zufriedengeben, wenn Sie mehr erreichen können.

UND MACHEN SIE IHREN GERICHTEN DAMPF

Garen mit Dampf intensiviert den Geschmack, verbessert Aromen und Konsistenzen und bringt ungeahnte Genusserlebnisse in Ihre Kochroutine. Denn traditionell nur mit Heißluft zubereitet, sind viele Speisen trockener als sie sein sollten. Durch die zusätzliche Feuchtigkeit im Garraum wird Gemüse knackiger, Fisch und Fleisch zarter und Backwaren luftiger und krosser. Und aufgrund der schonenden Zubereitung bei niedrigeren Temperaturen bleiben Vitamine, Nährstoffe und Mineralien erhalten. So wie es sein soll.





BACKEN MIT DAMPF

BACKWAREN WIE VOM BÄCKER

Genau wie bei der bewährten Wasserschälchenmethode gibt Ihr AEG Backofen – vollautomatisiert – zu Beginn des Backvorgangs etwas Feuchtigkeit in den Garraum. Dadurch wird die Hitze gleichmäßiger im Ofen verteilt. Der Wasserdampf aktiviert die Teigoberfläche und macht den Teig geschmeidig und elastisch. Das Ergebnis: Der Teig geht besser auf und Brote, Kuchen oder Gebäck werden knuspriger, saftiger und fluffiger. Und noch mehr: Auf Wunsch sorgt die spezielle Gärstufe dafür, dass Teige im Ofen optimal und schnell aufgehen.



DAMPF- UND FEUCHTGAREN

FÜR SAFTIG-INTENSIVE ERGEBNISSE

Beim Dampfgaren sorgt der zugefügte Dampf dafür, dass die Hitze im Ofen besser transportiert wird – wodurch automatisch bessere Ergebnisse erzielt werden. Mit drei verschiedenen Dampfstufen – niedrig, mittel und hoch – lässt sich bei AEG die Dampfintensität exakt auf verschiedene Zutaten und Gerichte anpassen. Durch sanftes Dämpfen bei jeweils idealer Temperatur bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten und Geschmack kann sich voll entfalten. Ob saftige Fleischgerichte, optimal gegartes Gemüse oder Desserts wie eine Crème brûlée – alles gelingt perfekt.



SOUS VIDE-GAREN

FÜR BESONDERS SCHONENDES GAREN IM VAKUUM

Sous Vide bedeutet „unter Vakuum“. Mit dieser Garmethode lassen sich Fisch, Fleisch oder Gemüse im Vakuumbbeutel besonders schonend und geschmacksintensiv zubereiten – und das mit echter Geling-Garantie. Das Besondere ist, dass es beim Sous Vide-Garen keine Temperaturschwankungen gibt und Speisen auf das Grad genau zubereitet werden können. Und nicht zuletzt: Bei keiner anderen Garmethode bleiben Vitamine und Nährstoffe so gut erhalten.



KERNTEMPERATURSENSOR

FÜR PUNKTGENAUES GAREN

Ganz gleich, ob Sie einen großen Braten, Filets oder einen ganzen Fisch zubereiten oder Gerichte gleichmäßig aufwärmen bzw. regenerieren möchten – mit dem innovativen Kerntemperatursensor treffen Sie für jeden Geschmack immer den richtigen Garpunkt. Geben Sie einfach an, wie Sie Ihre Speisen wünschen. Der Kerntemperatursensor überwacht den Garvorgang konstant und sorgt punktgenau für eine perfekte Zubereitung.



Scannen und
Video ansehen



LASSEN SIE ALLES AUSGEZEICHNET GELINGEN

Die einzigartige, von AEG entwickelte, Steamify®-Funktion macht Dampfgaren unkompliziert – einfach indem immer die richtige Menge Dampf für jedes Gericht hinzugefügt wird und Sie so auch Ihre gewohnten Rezepte problemlos mit Dampf zubereiten können. Zuhause kochen wie ein Profi war noch nie so leicht.

AEG STEAMIFY® – DIE AUTOMATISCHE DAMPFZUFUHR

Stellen Sie sich vor, Sie Dämpfen, Braten oder Backen und müssen sich keine Gedanken über die richtige Dampfmenge machen: Mit der von AEG entwickelten Steamify®-Funktion brauchen Sie nur die gewünschte Temperatur zu wählen – die benötigte Menge Dampf wird automatisch zugeführt. Steamify® ist Serienausstattung in allen AEG SteamPro und SteamBoost Multi-Dampfgaren mit 100 % Dampf.

100 % ÜBERZEUGEND: AEG MULTI-DAMPFGARER MIT STEAMIFY®

Die Testerinnen und Tester der MyTest-Kampagne sind überzeugt. Glatte 100 % würden einen AEG Dampfgarer mit Steamify® weiterempfehlen.

»Eine echte Bereicherung
(und Erleichterung) im Alltag.«

»Vielen herzlichen Dank, dass
ihr meinen Koch- und Backhorizont mit
dem Ofen so erweitert habt.«

»Mein Fazit zum AEG Steamify
Backofen: grandios!!!«



Scannen und
mehr erfahren
mytest.de/aeg



BESTELLEN SIE BEI IHREM BACKOFEN WIE IN EINEM RESTAURANT

Mit AEG holen Sie sich intelligente Technologien und intuitiven Bedienkomfort aus der Profi-Küche nach Hause – damit Sie sich voll aufs Kochen und Genießen konzentrieren können.



PREMIUM-DREHWÄHLER: BEDIENKOMFORT MIT BERÜHRUNGSSENSOR

Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler bequem und schnell durch das Einstellungsmenü.



TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen einfach durch Wischen und Tippen wie auf Ihrem Smartphone. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.



IHR PERSÖNLICHER SOUS-CHEF

Mit dem integrierten Kochassistenten bestimmen Sie das Ergebnis und der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur, Dauer und Feuchte vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändern können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.



KOCHEN SIE SMARTER – UND NOCH EINFACHER

Mit AEG SmartKitchen und unseren vernetzten Multi-Dampfgaren und Backöfen können Garvorgang, Zeit, Temperatur und das Gericht selbst von überall aus überwacht und gesteuert werden – die WiFi-Vernetzung über WLAN und nahtlose Integration in Ihr Smart Home machen es möglich.

DIE INTELLIGENTE KÜCHE MIT CONNECTIVITY

Die My AEG Kitchen App erlaubt es Ihnen, alle Ofenfunktionen aus der Ferne zu steuern. Regulieren Sie die Temperatur, greifen Sie auf den Kochassistenten zu und bleiben Sie jederzeit über den Garvorgang auf dem Laufenden.



SPRACHSTEUERUNG MIT GOOGLE ASSISTANT

Der Google Assistant hilft Ihnen, den Backofen per Sprachsteuerung zu bedienen. So haben Sie die volle Kontrolle über den Kochvorgang, während Sie sich anderen Dingen widmen können.



COOKVIEW® UND CAMCOOK®: JEDES GERICHT UNTER KONTROLLE

Mit der CookView® Kamera erhalten Sie ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Mobilgerät. So beenden Sie punktgenau den Garvorgang ohne den wiederholten Gang zum Ofen. Über CookView® oder die Kamera Ihres Smartdevices können Sie zusätzlich ein Bild Ihres Gerichtes aufnehmen. Die K.I. Technologie von CamCook® in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht, erkennt die Wunscheinstellungen und überträgt diese direkt an den Ofen.

ENTDECKEN SIE DIE GANZE VIELFALT: DIE AEG STEAM-RANGE

Die Steam-Range von AEG umfasst vier verschiedene Ofenkategorien, die Ihren Gerichten Dampf machen.



AEG STEAMPRO DER MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS VIDE

AEG SteamPro Multi-Dampfgarer mit interiertem Feuchtigkeitssensor sorgen dafür, dass jedes Gericht exakt die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel.



BSK998230M



AEG STEAMBOOST DER MULTI-DAMPFGARER

Beim AEG SteamBoost Multi-Dampfgarer können Dampf, Feuchtigkeit und Hitze je nach Gericht variabel kombiniert werden. Ob saftige Braten, leckeres Brot oder zartes Gemüse und Fisch – alles wird optimal zubereitet.



BSK788280M



AEG STEAMCRISP DIE BACKÖFEN MIT DAMPF- UNTERSTÜTZUNG

Durch die Dampfunterstützung schützen AEG SteamCrisp Backöfen das Gargut vor dem Austrocknen. Freuen Sie sich auf perfekte Backergebnisse und besonders saftige Braten mit herrlicher Kruste.



BSK778280M



AEG STEAMBAKE DIE BACKÖFEN MIT FEUCHTIGKEITZUGABE

Die SteamBake-Funktion erzeugt zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch gelingen Backwaren perfekt. Zugleich erhalten Sie gleichmäßige Garresultate bei jedem Ofengericht – vom Brathähnchen bis zur Lasagne.



BPK556220M

AEG STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER GLÄNZEN MIT BESTNOTEN

Das ETM-Testmagazin hat AEG SteamPro Dampfofen ausführlich geprüft. Neben der Steamify®-Dampffunktion konnten die Öfen unter anderem mit intuitiver Bedienung, dem großen TFT Full Touch Display, der beeindruckenden Auswahl an Garprogrammen, dem Kochassistenten und der My AEG Kitchen App punkten.



QUALITÄT MADE IN GERMANY

AEG Multi-Dampfgarer und Dampfofen werden in Deutschland entwickelt und 100 % klimaneutral produziert. Das Werk in Rothenburg ob der Tauber ist unser Kompetenzzentrum für guten Geschmack und zählt europaweit zu den größten und modernsten Produktionsstätten seiner Art.



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

SETZEN SIE EIN STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK

Minimalistisch, hochwertig, zeitlos. Die AEG MattBlack Range beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Design, das Ihre Küche voll zur Geltung bringt. Durchdacht bis ins Detail – und ausgestattet mit innovativen Technologien für Kocherlebnisse auf höchstem Niveau.

AEG MATTBLACK – DESIGN UND LEISTUNG, KOMBINIERT

Ob SteamPro Multi-Dampfgarer oder Einbau-Kompaktbackofen – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar, beständig gegen Fingerabdrücke und leicht mit einem Mikrofasertuch zu reinigen ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte.



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

PERFEKTIONIEREN SIE IHR AEG ERLEBNIS

Mit dem richtigen Zubehör gelingt alles besser
und Kochen macht noch mehr Freude.



MaxiKlasse™ Steam-Set

A90BGC23

- 2-teiliges, spülmaschinenfestes Edelstahl-Set
- Gelochter und ungelochter Garbehälter
- Ideal zum Dampfgaren, Blanchieren, Auftauen, Aufwärmen, Backen oder Auffangen des Suds



MaxiKlasse™ Steam Profi-Set

A90ZS10

- 8-teiliges, spülmaschinenfestes Edelstahl-Set
- Gelochte und ungelochte Garbehälter
- Verschiedene Größen für alle Arten des Dampfgarens



Sous Vide Beutel

A30S1

- Für volle Aromenentfaltung
- Enthält 25 + 25 Beutel (30x20 cm und 35x24 cm)
- Gartemperatur bis zu 120 °C, Aufbewahrungstemperatur bis - 40 °C



Patisserie-Profibackblech, gelocht

A90ZBT10

- Ideal zum Backen von Brot, Brötchen, Croissants und mehr
- Auch zum Dörren von Lebensmitteln geeignet
- Antihafbeschichtung zum einfachen Reinigen



AirFry Profibackblech

A900AF00

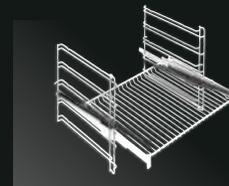
- Zum öl- und frittierfettarmen Kochen
- Optimierte Luftzirkulation für gleichmäßiges, schonendes Garen
- Knusprige Ergebnisse ohne Wenden der Lebensmittel



Pizza-Set

A90ZPS1M

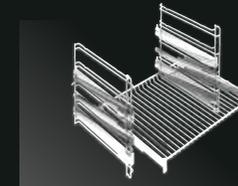
- Steinofeneffekt dank professionellem Pizzastein
- Ausgezeichnete Backergebnisse bei Pizza, Focaccia und Brot
- Set enthält 1 x Pizzastein, 1 x Holzbrett mit Griff, 1 x Edelstahl-Schneidmesser



FlexiRunners™ Teleskop-Vollauszug

TR1LFSTV

- 1 Paar für eine Ebene
- Bleche einfach und sicher herausziehen
- Die Hände beim Kochen frei haben



FlexiRunners™ Teleskop-Vollauszug

TR3LFSTV

- 3 Paar für drei Ebenen
- Bleche einfach und sicher herausziehen
- Die Hände beim Kochen frei haben



Dampfgarer Pflege-Entkalker, 250ml

M30CD200

- Hochwirksam und schonend
- Spezialformel für vollständige, rückstandsfreie Entkalkung
- Reinigt und pflegt den Garraum und das interne Kalksystem



Easy2Clean Backblech

A900AF11

- Mit innovativer Keramikbeschichtung
- Kein Anbacken, leicht zu reinigen und nachhaltig
- Einfach ohne Backpapier direkt auf dem Blech kochen



Reinigungsspray, 500 ml

M30CS200

- Für Multi-Dampfgarer, Backöfen, Mikrowellen, Grillroste
- Entfernt hartnäckige Fettflecken und Speisereste
- Nicht reizend, schont die Oberflächen



Einbau-Schnapper

SNAPPER

- Leichter Einbau von Backöfen und Herden im Einbauschrank
- Ohne Bohren von Löchern – nur einklicken



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

BLEIBEN SIE NEUGIERIG UND UP TO DATE

Mit einem AEG Multi-Dampfgarer oder Dampfbackofen entscheiden Sie sich für Qualität, Funktionalität und Design – und für noch viel mehr. Wir von AEG sind mit Rat und Tat immer für Sie da. Lassen sich von unseren Profis inspirieren, verfeinern Sie Ihre Kochkünste und werden Sie Teil der AEG Community.

GESCHMACKSSACHEN – DER AEG KOCHBLOG

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



Scannen und mehr erfahren
geschmackssachen.aeg.de



AEG KOCHZEIT

Nehmen Sie sich Zeit für die AEG KochZeit und freuen Sie sich auf interaktives Livestream-Cooking mit unseren Profi-Köchen. Entdecken Sie tolle Rezepte, lernen Sie alles über Beheizungsarten, Funktionen und Pflege Ihres AEG Multi-Dampfgarers – und stellen Sie Ihre Fragen im Live-Chat.



Scannen und mehr erfahren
AEG.de/KochZEIT



DER FACEBOOK-HOTSPOT FÜR KREATIVES KOCHEN MIT DAMPF

Mit über 19.500 Mitgliedern zählt die Facebook-Gruppe „Kombi-Dampfgaren mit AEG“ zu den beliebtesten Koch-Communities rund ums Thema Dampfgaren. Machen Sie mit, holen Sie sich Tipps, Tricks und Rezeptideen aus erster Hand und teilen Sie Ihre Kochkreationen mit tausenden Dampfgar-Fans.



Scannen und mehr erfahren
Facebook.com/AEGDeutschland



Weitere Informationen zu unseren neuen,
innovativen Produktreihen finden Sie unter
www.aeg.de



Besuchen Sie uns auch auf:

