

AEG

GANZ UND GAR PERFEKTER GENUSS.

MIT BACKÖFEN UND MULTI-DAMPFGARERN VON AEG.

HEAT



TAKING TASTE FURTHER.

SOURCE

Außergewöhnlicher Geschmack entsteht da, wo unsere Lebensmittel herkommen: auf dem Feld, auf dem Acker, auf der Weide. Dort liegt der Ursprung für perfekten Genuss.



CHILL

Die Temperatur beeinflusst das Aroma schon vor dem Kochen. Um Frische, Qualität und Geschmack von Nahrungsmitteln länger zu bewahren, kommt es auf die richtige Lagerung an.



Exzellenter Geschmack hängt von vielen kleinen Details ab – und zwar in jeder Phase des Zubereitungs- und Kochprozesses. Woher nehme ich die richtigen Zutaten und das richtige Rezept? Wie bewahre ich Lebensmittel am besten auf? Wie bereite ich die Gerichte zu und wie mache ich daraus ein Genusserebnis für alle Sinne? Begleiten Sie uns in unserer Dokumentation „Tasteology“ in vier Folgen – „Source“, „Chill“, „Heat“ und „Experience“– auf einer spannenden Spurensuche nach dem Geheimnis des Geschmacks.



Erleben Sie die Dokumentation

Unter folgendem Link können Sie sich die gesamte Tasteology-Dokumentation online ansehen und die Geschmacksexperten kennenlernen:

www.aeg.de/tasteology

HEAT

Kochen ist weit mehr, als Speisen auf die richtige Temperatur zu bringen. Denn Hitze beeinflusst sowohl Geschmack als auch Konsistenz ganz entscheidend.



EXPERIENCE

Das perfekte Genusserebnis hört mit der Zubereitung längst nicht auf. Selbst die Art, wie das Gericht angereicht und serviert wird, hat darauf Einfluss.



HEAT

In dieser Broschüre widmen wir uns ganz dem Thema „Heat“, mit besonderem Fokus auf dem Thema „Dampfgaren“.

Dampfgaren nutzt die Kraft der Luftfeuchtigkeit, um die Hitze effizienter zu übertragen. Da Wassermoleküle die Hitze viel schneller leiten als Luft, wird das Gericht mit Dampf rascher und gleichmäßiger gegart als nur mit Heißluft.

5 GUTE GRÜNDE FÜR DAMPF

- Verhindert den Austausch von Geschmäckern zwischen verschiedenen Lebensmitteln
- Nahrung gart von der Oberfläche ins Innere gleichmäßiger durch
- Lebensmittel bleiben saftig und trocknen nicht aus
- Niedrigere Temperatur, da Hitze der Nahrung effizienter zugeführt wird als mit Heißluft
- Erhält Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe



Heißluft



Catalina Velez

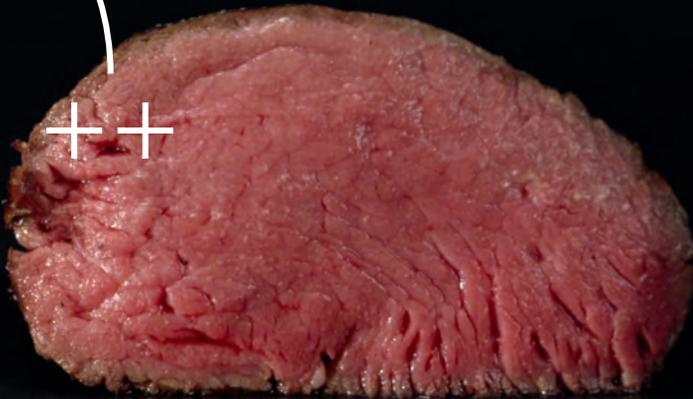
Fernsehköchin und Gründerin
des Restaurants „Kiva“

„Dampfgaren ist für mich die beste Art zu kochen. Es eignet sich perfekt, um den gesamten Nährwert und sanftere Aromen zu erhalten und zu kombinieren. Als Ergebnis bleibt der beste Geschmack zurück – das Essen zergeht einem im Mund.“

Sowohl beim Kochen als auch beim Backen verhindert Dampf, dass die Feuchtigkeit verloren geht. So erhält man

ein goldbraunes knuspriges Äußeres und ein fluffig-feuchtes Inneres. Das Ergebnis ist einfach absolut köstlich.

Wenn man erst einmal versteht, wie sich Hitze auf Geschmack und Konsistenz von Nahrung auswirkt, kann man das volle Potenzial jeder einzelnen Zutat erkunden. Entdecken auch Sie mit Dampfgaren bei jedem Gericht, wie man Geschmack neu interpretiert.“



Dampf

DIE AEG STEAM-RANGE.

Die AEG Steam-Range bietet Ihnen vier verschiedene Ofenkategorien, die Ihren Gerichten Dampf machen: die Multi-Dampfgarer SteamBoost und SteamPro sowie die Backöfen mit Dampfzugabe SteamCrisp und mit Feuchtigkeitszugabe SteamBake. Durch die Kombination von Dampf mit herkömmlicher Hitze holen Sie einfach aus jedem Gericht das Maximum an Geschmack heraus.

JEDE MENGE DAMPF FÜR EIN PERFEKTES ERGEBNIS



SteamBake

Durch die Zugabe von etwas Feuchtigkeit wird im Garraum Dampf erzeugt. Anders als bei reiner Heißluft trocknen Gerichte dadurch nicht aus, sondern bleiben im Inneren schön saftig, sodass Brot eine knusprige Kruste und eine lockere Krume erhält.



Feuchtgaren

Diese Art des Garens hält für jede kulinarische Anforderung das richtige Programm parat. Dank verschiedener Dampfindensitäten lassen sich Gerichte unterschiedlichster Art zubereiten.



Vital-Dampfgaren

Absolut schonend: Durch das Garen mit 100 % Dampf bleiben selbst bei der Zubereitung empfindlicher Speisen wie Gemüse, Beilagen, Fisch oder Obst Geschmack und Nährstoffe erhalten.



Sous Vide

Bei diesem Verfahren werden alle Zutaten miteinander vakuumiert und dampfgegart. Dadurch bleiben sämtliche Nährstoffe erhalten, während sich alle Aromen besonders intensiv verbinden können.

Weitere Infos zum Thema „Dampfgaren“
finden Sie unter:

www.aeg.de/dampfgaren



DAS RICHTIGE GERÄT FÜR JEDE IHRER KOCHIDEEN

<p>STEAMPRO Seite 14</p>					
<p>STEAMBOOST Seite 12</p>					
<p>STEAMCRISP Seite 10</p>					
<p>STEAMBAKE Seite 8</p>					

ETWAS FEUCHTIGKEIT MACHT DEN UNTERSCHIED.

STEAMBAKE | BACKOFEN MIT FEUCHTIGKEITSZUGABE

Für alle, die viel und gerne backen, ist der SteamBake Backofen von AEG genau richtig. So wie es auch professionelle Bäcker tun, wird zu Beginn des Backvorgangs etwas Feuchtigkeit zugegeben, so kann der Teig besser aufgehen. Ob selbst gebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Das Backergebnis ist immer perfekt – außen schön braun und knusprig, innen locker und fluffig.



STEAMBAKE
mit Dampftaste



SteamBake

Zugabe von Feuchtigkeit, um Dampf im Garraum zu erzeugen.



Heißluft

Heißluftsystem mit gleichmäßiger Wärmeverteilung – für gelungene Ofengerichte.



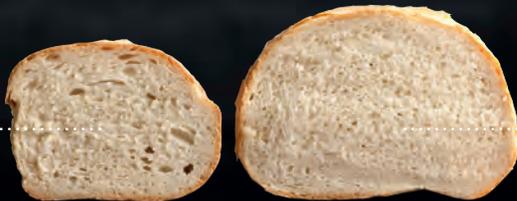
MaxiKlasse

Extra großer Garraum, um unterschiedliche Gerichte oder größere Mengen gleichzeitig zubereiten zu können.



JEDES MAHL PERFECT – MIT DAMPF

Heißluft



SteamBake

Frisch gebackenes Brot

PERFEKT ZUM BRATEN, SCHMOREN UND BACKEN.

STEAMCRISP | BACKOFEN MIT DAMPFUNTERSTÜTZUNG

Ob Schmorbraten, Auflauf oder Geflügel: Mit dem SteamCrisp Backofen von AEG gelangen Ofengerichte immer perfekt. Grund dafür ist die Kombination von herkömmlicher Hitze mit Dampf. Außen werden die Gerichte schön knusprig und goldbraun, innen bleiben die Speisen zart und saftig. Delikat vom ersten bis zum letzten Bissen.



STEAMCRISP
mit Klartext-Display mit TouchControl-Bedienung



Feuchtgaren (niedrig)

Schonender Dampf in Kombination mit Heißluft – so bleibt die natürliche Saftigkeit von Speisen bestens erhalten.



Heißluft

Heißluftsystem mit gleichmäßiger Wärmeverteilung – für gelungene Ofengerichte.



Pyrolytische Selbstreinigung

Verwandelt Essensreste in geruchlose Asche. Einfach auswischen und der Ofen ist sauber.



JEDES MAHL PERFEKT – MIT DAMPF

Heißluft



Feuchtgaren niedrig

Feines Erdbeer-Milchreis-Küchlein

DAMPFGAREN – BEWAHREN SIE ALLE NÄHRSTOFFE.

STEAMBOOST | MULTI-DAMPFGARER

Beim SteamBoost Multi-Dampfgarer lassen sich Dampf, Feuchtigkeit und Hitze je nach Gericht variabel kombinieren: In unterschiedlichen Dampfstufen lassen sich so saftige Braten, leckeres Brot oder auch zartes Gemüse und Fisch jeweils perfekt zubereiten. So können sich die Geschmacksnuancen der Speisen immer voll entfalten.



STEAMBOOST
mit Klartext-Touchdisplay



Vital-Dampfgaren (100 % Dampf)

Mit stufenlos variierbarer Temperatur von 50 °C bis 96 °C. Ideal für das Garen von Gemüse, Beilagen, Fisch und Obst.



Feuchtgaren (hoch, niedrig)

Zwei Dampfintensitäten in Kombination mit Heißluft – für jede kulinarische Anforderung das richtige Programm.



Heißluft

Heißluftsystem mit gleichmäßiger Wärmeverteilung – für gelungene Ofengerichte.



JEDES MAHL PERFEKT – MIT DAMPF

pochiert



Vital-Dampfgaren

Zartes Lachsfilet

FÜR BESONDERS SCHONENDES GAREN IM VAKUUM.

STEAMPRO | MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS VIDE

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



STEAMPRO
mit entnehmbarem Wasserbehälter



Sous Vide

Schonendes Garen im Vakuum, damit sich die Aromen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis vereinen können.



Vital-Dampfgaren (100 % Dampf)

Mit stufenlos variierbarer Temperatur von 50 °C bis 96 °C. Ideal für das Garen von Gemüse, Beilagen, Fisch und Obst.



Feuchtgaren (hoch, mittel, niedrig)

Drei Dampfindensitäten in Kombination mit Heißluft – für jede kulinarische Anforderung das richtige Programm.



JEDES MAHL PERFECT – MIT DAMPF



gegrillt



..... Sous Vide

Edles Entenfilet

SOUS VIDE-GAREN MIT DEM STEAMPRO.

Die Sous-Vide-Funktion des AEG SteamPro Multi-Dampfgarers bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Lebensmittel besonders schonend zuzubereiten. Zutaten und Gewürze werden in Vakuumbeuteln langsam und kontrolliert gradgenau gegart und gehen dadurch eine innige Verbindung miteinander ein. Das Ergebnis: maximal guter Geschmack.



Perfekt portionierbar: die
Sous-Vide-Beutel von AEG.

SOUS-VIDE-DAMPFGAREN IN 4 SCHRITTEN BEISPIEL: ROTWEINBIRNEN

SCHRITT 1

Vorbereiten

Gießen Sie den Rotwein in einen Topf und kochen Sie ihn, bis er etwas eingedickt ist. Lassen Sie ihn anschließend abkühlen. Die Birnen waschen und schälen, in Hälften schneiden und das Kerngehäuse entfernen.



SCHRITT 2

Vakuuieren

Geben Sie die Zutaten zusammen mit Gewürzen in einen Beutel und geben Sie diesen zum Vakuumieren.



SCHRITT 3

Garen

Wählen Sie das Sous-Vide-Programm. Geben Sie 400 ml Wasser in den Wasserbehälter und garen Sie alle Zutaten 15 Minuten lang.



SCHRITT 4

Anrichten und servieren

Die Rotweimbirnen können warm oder kalt serviert werden und schmecken vorzüglich mit Crème Anglaise oder Eis.



 facebook.com

Jetzt informieren oder diskutieren
Sie mit in der Facebook-Gruppe

„Dampfgaren mit AEG“.

RARE, MEDIUM, WELL DONE – WIE SIE ES WÜNSCHEN.

KERNTEMPERATURSENSOR

Der innovative Kerntemperatursensor von AEG hilft Ihnen dabei, das saftigste Rinderfilet und das zarteste Lachsfilet zu zaubern. Wie im Restaurant geben Sie einfach an, wie Sie Ihre Speisen wünschen – rare, medium oder well done. Der Kerntemperatursensor im SteamPro überwacht den Garvorgang und sorgt für eine punktgenaue, perfekte Zubereitung.

Aber auch im SteamBoost oder im SteamCrisp können Sie sich auf den Kerntemperatursensor verlassen: Stellen Sie einfach Ihren präferierten Garzustand oder die für Sie optimale Gartemperatur ein und freuen Sie sich auf Steak, Fisch oder Gemüse ganz nach Ihren Wünschen.



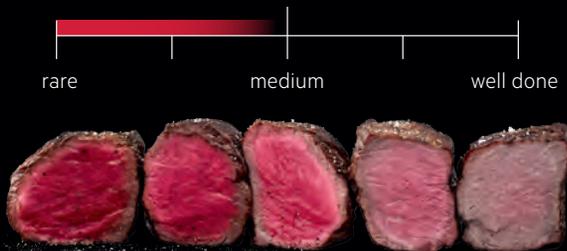
Präzise auf den Punkt

Der Kerntemperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts und ermöglicht so punktgenaues Garen.





KERNTEMPATURSENSOR



Mit dem Kerntempatursensor erreichen Sie jede Garstufe auf den Punkt genau.

DIE AEG STEAM-RANGE IM ÜBERBLICK.

DAMPFPROGRAMME UND AUSSTATTUNG

Die Produkte unserer Steam-Range sind mit vielen innovativen Funktionen ausgestattet. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick.



STEAMBAKE
Backofen mit
Feuchtigkeitszugabe

Dampfprogramme

SteamBake



Feuchtgaren (niedrig)

Feuchtgaren (mittel)

Feuchtgaren (hoch)

Vital-Dampfgaren

Sous Vide

Kerntempersensensor

Entnehmbarer Wasserbehälter

Feuchtigkeitssensor

Pyrolytische Selbstreinigung



*modellabhängig



STEAMCRISP
Backofen mit
Dampfunterstützung

STEAMBOOST
Multi-Dampfgarer

STEAMPRO
Multi-Dampfgarer
mit Sous Vide



ZUBEHÖR: ALLES FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS



SOUS VIDE-BEUTEL

Nutzen Sie das Sous-Vide-Verfahren und erhalten Sie jedes Mal ein Ergebnis wie im Restaurant. Durch das Vakuumieren aller Zutaten intensivieren Sie die natürlichen Aromen, bewahren alle Nährstoffe und der Geschmack kann sich in sämtlichen Nuancen voll entfalten. Die robusten Beutel eignen sich auch hervorragend zum portionsgerechten Einfrieren.

Modell

A30S



GARBEHÄLTER-SET

Kochen Sie wie die Profis: Kleine Löcher in den Schalen dieses Garbehälter-Sets lassen den Dampf um das Essen zirkulieren, während es von dem Wasser, das beim Garen austritt, ferngehalten wird. Die hochwertigen Behälter haben unterschiedliche Größen, um allen Gerichten gerecht zu werden – von Fisch und Fleisch bis hin zu Reis und Gemüse.

Modell

A9OZS10

ZUBEHÖR

Unsere komplette
Produktübersicht
finden Sie unter:

www.aeg.de/zubehoer



PATISSERIE-BLECH

Erleben Sie frisch gebackene Baguettes und Croissants mit einer perfekt goldenen Kruste und einem weichem Inneren. Das Blech eignet sich auch zum Trocknen von beispielsweise Apfelringen oder Gemüse.

Modell A9OZBT10



GRILL- UND BACKBLECH

Rösten, Gratiniere, Pochieren oder Backen: Die tiefe Form dieses Blechs macht es äußerst vielseitig. Zusammen mit einem Grillrost eignet es sich auch hervorragend als Tropfschale.

Modell A4OZDT01



OPTITRAY

Ein Garblech für ultimative Flexibilität: Dank der vier Unterteilungen können Sie an Platz im Herd, Garzeit und Spülaufwand sparen.

Modell CTGRDA-AP



KUCHENBACKBLECH

Egal, ob Plätzchen oder feines Gebäck: Mit einem zusätzlichen Backblech sind Sie auf alles vorbereitet, ganz ohne vorheriges Einfetten oder Backpapier.

Modell A4OZCT01



GROSSES BLECH-SET

Dieses hochwertige Blech-Set aus rostfreiem Stahl besteht aus zwei Teilen, die entweder einzeln oder miteinander genutzt werden können.

Modell A9OBGC23



DAMPFGARER-REINIGUNGSSET

Das Dampfgarer-Reinigungsset ist ein qualitativ hochwertiges Pflegeset, das Ihren Dampfgarer instand hält und so dafür sorgt, dass er stets beste Leistungen bringt.

Modell A6OK3101

Weitere Informationen zu unserer neuen, innovativen Produktreihe finden Sie unter:

www.aeg.de/dampfgaren

REGISTRIEREN UND PROFITIEREN

Wenn Sie nach dem Kauf Ihr Gerät auf www.aeg.de/produktregistrierung online registrieren, erhalten Sie nicht nur eine attraktive Gratiszugabe, sondern genießen mit Ihrem MyAEG-Konto auch zahlreiche Vorteile:



Gratiszugabe passend zu Ihrem Gerät:

- Brotbackmischung
- Kochbuch
- Sous-Vide-Box



Immer bestens informiert:

- Mehr Infos über AEG Hausgeräte und Aktionen
- Exklusive Infos im AEG Newsletter



Preisvorteile und Sonderaktionen:

- 25 % Rabatt beim Einkauf im AEG Web-Shop
- Erweiterbare Garantie für Ihr Gerät



Immer alles zur Hand:

- Download von Gebrauchsanweisungen
- Zugriff auf Datenblätter und Gebrauchshinweise
- Online-Buchung eines Service-Technikers

Besuchen Sie uns auch auf:



facebook.com/AEGDeutschland



www.youtube.com/user/AEGvideokanal



Der Blog von AEG:
geschmackssachen.aeg.de