

AEG

INDUKTIONSKOCHFELDER MIT SENSECOOK*-TECHNOLOGIE

SMARTES KOCHEN FÜR BESTES GELINGEN.



[AEG.DE/SENSECOOK](https://www.aeg.de/sensecook)

DIE SENSECOOK®-RANGE VON AEG

WIR SORGEN DAFÜR, DASS ES IMMER GELINGT.

Saftige Steaks, zartes Gemüse oder feinste Fischfilets: Die SenseBoil®, SenseFry®- und SensePro®-Induktionskochfelder mit intelligenten Sensoren assistieren Ihnen beim Kochen, damit Ihnen alle Gerichte gelingen und Sie weniger Lebensmittel verschwenden.

Die schonende Zubereitung bietet eine bestmögliche Erhaltung der Lebensmittelqualität, wodurch so gut wie keine verkochten oder angebrannten Lebensmittel anfallen, die Sie später entsorgen müssen: Mit den Produkten der SenseCook®-Range wird Kochen nachhaltiger und ergiebiger.



SenseBoil®-Kochfelder wissen, wann das Wasser kocht

Kochfelder mit SenseBoil®-Technologie erkennen kochendes Wasser und reduzieren automatisch die Leistungsstufe auf ein konstantes Simmern.



Mit SenseFry®-Kochfeldern gelingt Gebratenes perfekt

Das SenseFry®-System reguliert exakt die Leistung des Kochfelds, um genau das von Ihnen gewünschte Bratergebnis zu erzielen.



SensePro®-Kochfelder für beste Resultate bei jedem Gericht

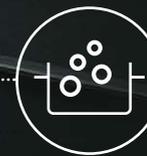
Hochgenuss garantiert: SensePro®-Kochfelder stellen immer präzise die optimale Zubereitungstemperatur ein und ermöglichen sogar Sous-Vide-Garen.

SENSEBOIL®-TECHNOLOGIE

SENSEBOIL®: REDUZIERT DIE TEMPERATUR, WENN DAS WASSER KOCHT.

Weitere Funktionen von SenseBoil®-Kochfeldern:

- Bridge-Funktion**
Schalten Sie einfach zwei Kochzonen zusammen und steuern Sie diese gemeinsam als eine große Maxizone.
- Direct-Control-Temperaturregelung**
Einfach mit dem Finger auf die richtige Stufe des Sliders fahren und schon reagiert das Kochfeld entsprechend.
- Hob²Hood-Funktion**
Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen auch von selbst ab.



Überlassen Sie alles Ihrem aufmerksamen Kochassistenten: Der intelligente SenseBoil®-Sensor unter der Glasplatte des Induktionskochfelds erkennt aufsteigende Luftbläschen im kochenden Wasser, informiert Sie per Piepton und reduziert automatisch die Leistungsstufe auf ein Simmern. So kocht nichts über und Ihr Kochfeld bleibt sauber. Dabei können Sie beliebiges Induktionskochgeschirr mit oder ohne Deckel nutzen.

SENSEFRY®-TECHNOLOGIE

SENSEFRY®: HÄLT DIE PERFEKTE TEMPERATUR. VERHINDERT ANBRENNEN.

Der SenseFry®-Sensor sorgt für eine konstante Temperatur am Pfannenboden und reguliert exakt die Leistung des Kochfelds, um beim Braten optimale Ergebnisse zu erzielen. Sie möchten, dass alle Pfannkuchen einen perfekten und gleichen Bräunungsgrad erhalten? Der SenseFry®-Sensor hilft dabei, dass die Temperatur gleich bleibt, ein Überhitzen der Pfanne ist somit ausgeschlossen. Dabei kann jedes Induktionskochgeschirr verwendet werden.

OHNE
SENSEFRY®MIT
SENSEFRY®

Perfekte Bratergebnisse bei jeder Anforderung

Für einzigartige Ergebnisse stellt der SenseFry®-Sensor unter dem Kochfeld die Temperatur präzise ein und hält sie konstant.

SENSEFRY®-TECHNOLOGIE

RAFFINIERT KONSTRUIERT.

Mit den zusätzlichen smarten Funktionen der SenseFry®-Induktionskochfelder von AEG können Sie das Kochen noch komfortabler gestalten.



PowerSlide-Funktion

Erzeugen Sie eine spezielle Kochzone mit voreingestellten Temperaturen. Zum Regulieren der Kochstufen müssen Sie einfach nur das Kochgeschirr verschieben.

FlexiBridge-Kochzone

Eine große Kochzone mit 4 Segmenten, die nach Belieben kombiniert werden können und sich allen Topf- und Pfannengrößen anpassen. Sogar übergroße Bräter finden Platz. Werden alle 4 Zonen zusammenschaltet, entsteht eine der größten Kochzonen, die auf dem Markt erhältlich sind.



Hob²Hood-Funktion

Dank der einzigartigen integrierten Hob²Hood-Funktion macht AEG Kochen komfortabel: Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen auch von selbst ab.

TFT-Touchdisplay

Mit einer Berührung zum perfekten Geschmack: Verwenden Sie den integrierten berührungsempfindlichen Bildschirm des SenseFry®-Induktionskochfelds, um das Lebensmittel und die gewünschte Garstufe auszuwählen – so können Sie ganz einfach braten.



SENSEPRO®-TECHNOLOGIE

SENSEPRO®: ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR LEBENSMITTEL.

Der SensePro®-Gargut-Sensor misst beim Kochen exakt die Temperatur von Lebensmitteln, Soßen, Fonds, Milch und vielem mehr. Die Leistungsstufe wird innerhalb eines Temperaturintervalls von 1 °C präzise reguliert. So bereiten Sie mit der Unterstützung Ihres Kochassistenten mühelos die köstlichsten Gerichte gesund, schonend und punktgenau zu. Sogar Sous-Vide-Garen ist möglich.



Perfekte Temperatur während der gesamten Zubereitung

Das SensePro®-Induktionskochfeld verfügt über einen zusätzlichen kabel- und batterielosen Gargut-Sensor, der die Temperatur von Lebensmitteln misst und für eine optimale und konstante Energiezufuhr auf dem Kochfeld sorgt.



Unser innovatives SensePro®-Induktionskochfeld mit dem weltweit ersten batterie- und kabellosen Gargut-Sensor wurde 2019 mit dem renommierten iF DESIGN AWARD ausgezeichnet.

SENSEPRO®-TECHNOLOGIE

NACH ALLEN REGELN DER KOCHKUNST.

Mit den Zusatzfunktionen unserer SensePro®-Induktionskochfelder können Sie alle Abläufe beim Kochen noch besser steuern. So haben Sie mehr Zeit, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: exzellente Ergebnisse.

Bridge-Funktion

Übergroßer Bräter oder Fischtopf? Kein Problem: Mit der Bridge-Funktion können 2 Kochzonen einfach zusammengeschaltet werden – und als eine große Maxizone gemeinsam gesteuert werden.



Hob²Hood-Funktion

Dank der einzigartigen integrierten Hob²Hood-Funktion macht AEG Kochen komfortabel: Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen auch von selbst ab.



Brat-Sensor

Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchdisplay aus – ein spezieller Sensor unter der Glasplatte der vorderen linken Kochzone regelt die Leistung, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten und perfekte Bratergebnisse zu gewährleisten.



TFT-Touchdisplay

Verwenden Sie den integrierten, intelligenten und berührungsempfindlichen Bildschirm des SensePro®-Induktionskochfelds, um das Lebensmittel und die gewünschte Garstufe auszuwählen – so geht Braten, Kochen, Dünsten, Erwärmen, Pochieren, Schmelzen und Sous-Vide-Garen noch einfacher!

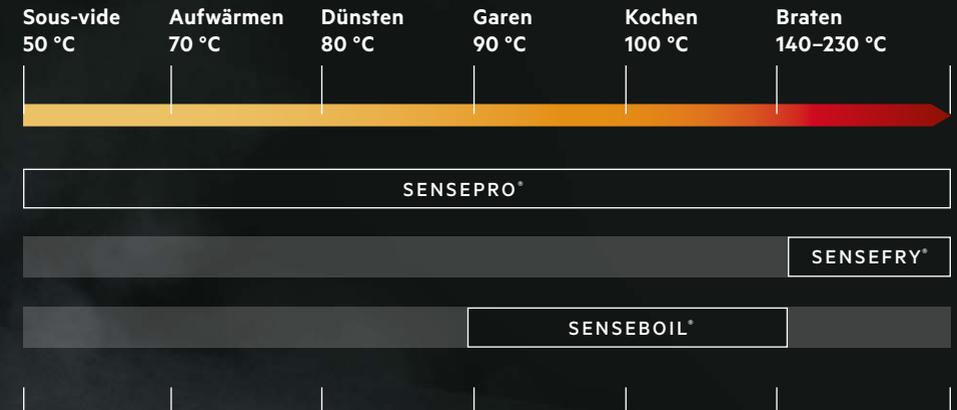


Kochstufenkontrolle mit SENSECOOK®

BESTE ERGEBNISSE BEI JEDER ZUBEREITUNGSART.

SenseBoil®, SenseFry®- und SensePro®-Induktionskochfelder von AEG regulieren die Leistungsstufe automatisch und präzise auf die optimale Temperatur. So holen Sie bei unterschiedlichen Zubereitungsarten immer das Beste aus Ihren Lebensmitteln heraus und können sich über perfekte Resultate freuen.

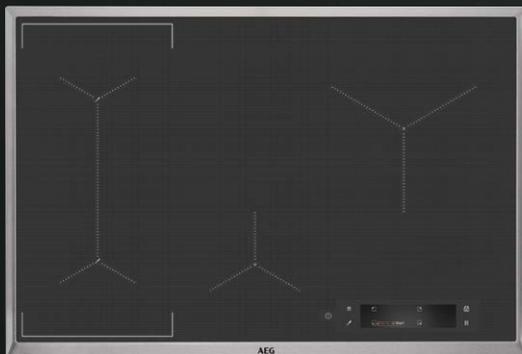
Mit SenseBoil®, SenseFry® und SensePro® erzielen Sie optimale Ergebnisse bei verschiedenen Zubereitungsarten von Sous-Vide-Garen bis Braten:



DIE SENSECOOK®-RANGE

GESCHMACKVOLLE AUSWAHL.

Mit der SenseCook®-Range von AEG haben Sie die Auswahl aus unterschiedlichen Induktionskochfeldern mit vielen innovativen Funktionen, um hinreißend leckere Gerichte aller Art zu zaubern.



SENSEPRO® | INDUKTIONSKOCHFELD
IAE84881XB

4-fach-Induktion mit SensePro®-Funktion

- Gargut-Sensor
- Brat-Sensor
- Kochassistent
- Hob²Hood-Funktion
- TFT-Touchdisplay
- 4 Kochzonen: 24 cm, 2 x 21 cm, 14,5 cm
- SlimFit-Design für flexible Einbaumöglichkeiten
- Gerätebreite: 80 cm

Auch in flächenbündiger Ausführung erhältlich: IAE84881B (ohne Abbildung)

SENSEFRY® | INDUKTIONSKOCHFELD
IAE84851XB

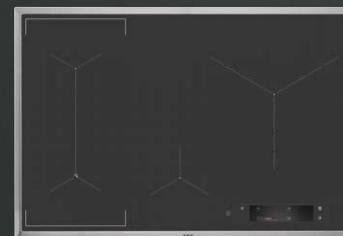


Auch in flächenbündiger Ausführung erhältlich:
IAE84851B (ohne Abbildung)

4-fach-Induktion mit SenseFry®-Funktion

- Brat-Sensor
- Kochassistent
- Hob²Hood-Funktion
- TFT-Touchdisplay
- FlexiBridge-Kochzone mit Zusatzfunktionen
- 4 Kochzonen: 2 x 22 cm, 21 cm, 18 cm
- SlimFit-Design für flexible Einbaumöglichkeiten
- Gerätebreite: 80 cm

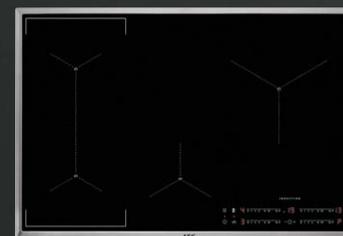
SENSEFRY® | INDUKTIONSKOCHFELD
IAE84845XB



4-fach-Induktion mit SenseFry®-Funktion

- Brat-Sensor
- Kochassistent
- Hob²Hood-Funktion
- TFT-Touchdisplay
- 4 Kochzonen: 2 x 21 cm, 14,5 cm, 16/24/32 cm
- SlimFit-Design für flexible Einbaumöglichkeiten
- Gerätebreite: 80 cm

SENSEBOIL® | INDUKTIONSKOCHFELD
IAE84421XB



4-fach-Induktion mit SenseBoil®-Funktion

- SenseBoil®-Sensor
- Hob²Hood-Funktion
- DirectControl-Temperaturregelung mit Timer
- 4 Kochzonen: 24 cm, 2 x 21 cm, 14,5 cm
- SlimFit-Design für flexible Einbaumöglichkeiten
- Gerätebreite: 80 cm

ZUBEHÖR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

PERFEKTES ZUBEHÖR FÜR JEDES VORHABEN.

Mit dem richtigen Zubehör gelingt alles besser – so macht Kochen noch mehr Freude. Unsere komplette Zubehörübersicht für SenseCook®-Induktionskochfelder finden Sie unter aeg.de/zubehoer.



Himalaya-Salzblock „A2SLT“

Der Stahlrahmen verteilt die Hitze optimal, um ein perfektes Aroma bei der Zubereitung auf dem Induktionskochfeld oder im Backofen zu erhalten. Der Salzblock kann aber auch zum Grillen oder Kühlen der Speisen im Kühlschrank verwendet werden.

Maße: 30 x 20 x 4 cm
PNC-Nr.: 902 979 822



Plancha-Grill „A9HL33“

Verwandeln Sie das Induktionskochfeld in einen Grill. Ganzjährig perfekt gegrillte Steaks, knackiger Spargel und scharf angebratenes Fleisch und Gemüse.

Maße: 43,2 x 22 x 1,8 cm
PNC-Nr.: 902 979 707



Induktions-Fusion-Wok

Die Vorzüge eines klassischen Wok kombiniert mit der Leistung und Präzision von Induktion. Der Trägerring ermöglicht dieselben Bewegungen beim Kochen wie bei einem Wok mit rundem Boden.

Maße: Ø 34 cm
PNC-Nr.: 944 189 320



MASTERY-Kollektion

Bestes Material für bestes Gelingen: Die AEG MASTERY-Kochgeschirr-Serie wurde entwickelt, um Leistung und Präzision von Induktion optimal zu nutzen.

Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie unter aeg.de/zubehoer.

Weitere Informationen erhalten Sie unter aeg.de/sensecook
oder bei Ihrem AEG Ansprechpartner.



HÖCHSTE QUALITÄTSSTANDARDS UND VERSTÄRKTE NACHHALTIGKEIT.

AEG ist seit mehr als 30 Jahren Pionier im Bereich Induktion – im Jahr 1988 führten wir als erstes Unternehmen Induktionstechnologie für private Haushalte auf dem Markt ein. Für höchste Qualität und Langlebigkeit steht unser Werk Rothenburg ob der Tauber

bereits seit dem Jahr 1961 – heute fertigen hier rund 1000 Mitarbeiter täglich mehr als 10.000 hochwertige Kochgeräte. Aufgrund der Endfertigung in Deutschland bleiben auch die Transportwege kurz – für eine nachhaltigere Produktion und eine bessere Umweltbilanz.

Besuchen Sie uns auch auf:



[facebook.com/
AEGDeutschland](https://facebook.com/AEGDeutschland)



[instagram.com/
aeg_de](https://instagram.com/aeg_de)



dem Foodblog von AEG:
geschmackssachen.aeg.de



[www.youtube.com/
user/AEGvideokanal](https://www.youtube.com/user/AEGvideokanal)



[twitter.com/
AEG_DE](https://twitter.com/AEG_DE)