

AEG



SCHNELL UND FLEXIBEL KOCHEN

MIT LEICHT BEDIENBAREN INDUKTIONSKOCHFELDERN VON AEG



HEAT





PIONIERE MIT VISION – SEIT 130 JAHREN

Unsere Leidenschaft ist es, jeden Tag eine Idee für morgen zu entwickeln. Darum sind wir die Visionäre für Ihr Zuhause – und das seit 130 Jahren! Unsere Innovationen – vom ersten Wäschetrockner bis zu unserer Mastery Range – sind kein Selbstzweck. Sie sind gemacht für das echte Leben. Ein intelligentes Zusammenspiel von Design und Technik garantiert die exzellente Anpassung unserer Geräte an die Dynamik des modernen Alltags.



WUSSTEN SIE, WIE SCHNELL WIR SIND?

**HEUTE NICHT MEHR WEGZUDENKEN –
WIR HABEN'S VORGEDACHT:**
Schon in den 1950ern revolutioniert
AEG die Haushalte – mit dem
1. Waschautomaten Deutschlands.

EIN PIONIER GEHT IMMER WEITER:
AEG entwickelt den **1. Wärmepumpentrockner**
für zu Hause!

WELTPREMIERE IN IHREM HAUSHALT:
2001 präsentieren wir den
1. Roboterstaubsauger weltweit.

OHNE KABEL – MIT KOMFORT:
Der Haushalt der Zukunft? Natürlich
beweglich – mit AEG und dem
1. Akku-Handstaubsauger.

GUTE IDEEN ROSTEN NICHT:
Von uns ist auch das **1. Induktionskochfeld**
für private Küchen!

AUF EINEM NEUEN LEVEL:
2016 bringen wir mit unserem
Geschirrspüler mit ComfortLift die
1. Modelle mit Hebefunktion auf den Markt.



AEG – IMMER EINE IDEE VORAUSS

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.



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 Genusserlebnis hört mit der Zubereitung längst nicht auf. Selbst die Art, wie das Gericht angerichtet und serviert wird, hat darauf Einfluss.



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 Genusserlebnis 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

IHR GESCHMACK FÜHRT REGIE



MASTERY RANGE

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER

MASTERY PRODUKTREIHE

Mit den Mastery Highlights von AEG haben Sie beim Kochen immer alle Fäden in der Hand. Jedes Gerät richtet sich ganz nach Ihren Wünschen und hilft Ihnen so dabei, Ihre Kochkünste weiterzuentwickeln.

HOB*HOOD



MY AEG APP



COMFORT-LIFT



MAXISENSE®
PURE FLEX



KERNTemperatur-
SENSOR



CUSTOM-
FLEX®



reddot award 2017
winner



DESIGN
AWARD
2017

Stellen Sie sich vor: Zum ersten Mal können Sie Ihrem Backofen einfach vorgeben, wie Sie Ihr Gericht zubereiten möchten: rare, medium oder well done. Einfach so wie im Restaurant – mit dem gleichen punktgenauen Ergebnis. Auch unsere Kochfelder eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. So können Sie mehrere Kochzonen zu einer einzigen riesigen Kochfläche verbinden – optimal für das Kochen mit großen Bräteln. Werden Sie der Dirigent in Ihrer Küche und entdecken Sie das ultimative Kocherlebnis – dank intuitiver Technik, die Ihren Ideen folgt.

ENTDECKEN SIE INDUKTION

Leistung auf den Punkt, Flexibilität beim Kochen und elegantes Design: Erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr über unsere Induktionkochfelder und finden Sie Ihren perfekten Kochpartner!

So funktioniert Induktion

Seite 10–11

Smarte Bedienfunktionen

Seite 12–13

Kochfeld steuert Haube – Hob²Hood

Seite 14–15

MaxiSense® Pro: Kochen im großen Stil

Seite 16–17

MaxiSense® FlexiBridge: So variabel geht Kochen heute

Seite 18–19

MaxiSense® Pure: Für Design-Puristen

Seite 20–21

MaxiSense® mit Bridge-Funktion: Aus zwei mach eins

Seite 22–23

ComboHob: Freiheit im Küchendesign

Seite 24–25

Unsere Induktionkochfelder im Überblick

Seite 26–27

Finden Sie die passende Haube für Ihr Kochfeld

Seite 28–29

Perfektes Zubehör

Seite 30–31



SO FUNKTIONIERT INDUKTION

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER

WÄRMEVERTEILUNG

Ein Elektromagnet erzeugt ein starkes Wärmefeld, das direkt den Topf erhitzt, nicht aber das Kochfeld. Durch die bessere Wärmeverteilung und sehr kurzen Reaktionszeiten lässt sich z. B. Schokolade ohne Wasserbad direkt im Topf schmelzen.



Sauberes Kochen

Bei Induktion bleibt die Oberfläche um das Kochgeschirr herum kühl. So brennt nichts an und durch die flache Oberfläche kann sich der Schmutz nirgends verstecken.



Schneller als jedes andere Kochfeld

Induktionskochfelder heizen sich rascher auf als herkömmliche Kochfelder. So können Sie schneller kochen und Ihr Essen genießen.



Keine speziellen Töpfe nötig

Die meisten Töpfe und Pfannen funktionieren auch mit Induktion. Machen Sie einfach den Test: Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt er haften, können Sie den Topf verwenden.



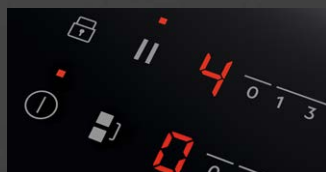
Wussten Sie schon ...

... dass man mit Induktion sehr viel energiesparender kochen kann als mit herkömmlichen Kochfeldern? Bei Induktion werden 85 bis 90 Prozent der Energie in Wärme umgewandelt, bei konventionellen Geräten hingegen nur 70 Prozent.

PRÄZISE REAKTION, PERFEKTE ERGEBNISSE

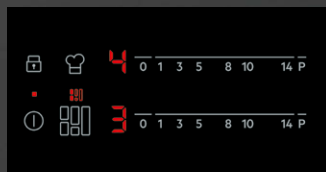
SMARTE BEDIENUNG

Ein Induktionskochfeld reagiert schnell und präzise. Die Feineinstellung ist ganz einfach und Sie können getrost Kochtechniken nutzen, bei denen die richtige Temperatur ausschlaggebend ist, wie z. B. beim scharfen Anbraten, Schmoren oder Karamellisieren.



Stop & Go

Kochpause: Mit einem Tastendruck schalten Sie alle aktiven Zonen auf Warmhalten – und mit erneutem Drücken der Taste wieder zurück.



DirectTouch

Einfaches Fingertippen genügt: Ob schmoren, dünsten oder Schokolade schmelzen, stellen Sie die Temperatur für jede Kochzone einzeln präzise ein.



PowerBoost

Beschleunigt den Kochvorgang: Sorgen Sie im Nu für zusätzliche intensive Hitze. So lässt sich ein Liter Wasser in weniger als zwei Minuten zum Kochen bringen.

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER



Top-Bedienelektronik

Alles ganz intuitiv: Sobald Sie das intelligente Kochfeld eingeschaltet und Ihr Kochgeschirr platziert haben, leuchtet die entsprechende Bedienelektronik zur Regulierung der Leistungsstufe weiß auf. Wenn Sie die Kochzone aktivieren, wechselt die Farbe des Displays und der eingestellten Temperatur von weiß auf rot.

AB JANUAR 2018 FÜR AUSGEWÄHLTE
KOCHFELDER ERHÄLTlich.

FRISCHE LUFT – GANZ AUTOMATISCH

HOB²HOOD

Sie kochen für Ihr Leben gern, aber auf den Geruch von angebratenen Zwiebeln oder gedünstetem Fisch können Sie gut verzichten? AEG Dunstabzugshauben mit Hob²Hood-Funktion sorgen immer für frische Luft in der Küche – ganz von allein.



Hob²Hood

Kochen ohne Ablenkung: Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensoren die erforderliche Leistungsstufe je nach Kochvorgang automatisch ein. So haben Sie die Hände frei für die Zubereitung. Sie können die Abzugsleistung aber auch selbst über die Bedienelemente einstellen.



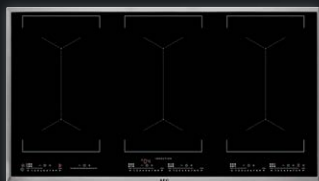
DIE VORTEILE VON HOB²HOOD AUF EINEN BLICK:

- Automatische Steuerung von Dunstabzugshaube und Beleuchtung
- Einstellung der Lüfterstufe auf den jeweiligen Kochvorgang, das spart Energie
- Keine Berührung notwendig, die Haube bleibt sauber

KOCHEN IM GROSSEN STIL

MAXISENSE® PRO

Buchstäblich großartig: sechs einzelne Kochzonen, eine der größten derzeit erhältlichen Kochflächen. Das MaxiSense® Pro Induktionskochfeld bietet zahlreiche Profi-Funktionen, mit denen Sie Ihrer Kreativität beim Kochen freien Lauf lassen können.

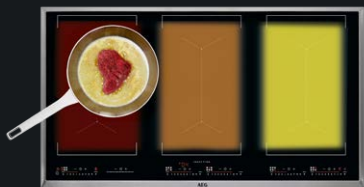


Erhältlich in 90 cm Breite.



Kochen, sieden, warmhalten

Mit nur einem Tastendruck teilt die PowerSlide-Funktion das Kochfeld in drei Leistungszonen ein. Für Kochen wie die Profis, auf drei großen Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen.



Top-Bedienelektronik

Aktiviert intuitiv die richtige Bedienelektronik, sobald Sie Ihr Kochgeschirr platziert haben.



Bridge-Funktion

Macht mit einem Fingertipp aus zwei Kochzonen eine MaxiZone. Insgesamt lassen sich so bis zu 3 große MaxiZonen einrichten. Perfekt für große Topfe, wie z. B. Bräter.

SO VARIABEL GEHT KOCHEN HEUTE

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER

MAXISENSE® FLEXIBRIDGE

Für jeden Anlass und viele Zutaten: Der Kochbereich dieses Kochfeldes lässt sich flexibel für Ihr gesamtes Kochgeschirr anpassen und liefert dank gleichbleibender Hitze stets makellose Ergebnisse.



Erhältlich in 60, 70, 80 und 90 cm Breite.



FlexiBridge – freies Feld für ihre Kochideen

Per Tastendruck lassen sich bis zu 4 Kochzonen zu einer einzigen Kochfläche verbinden – ideal für große Töpfe und Bräter. Die Wärme wird dabei gleichmäßig verteilt und der vorhandene Platz optimal genutzt.



PowerSlide

Einfach Töpfe und Pfannen verschieben, um die Temperatur anzupassen.



Direct Touch – Direct Control

Die Temperatur für jede Kochzone lässt sich per Fingertipp präzise regeln.

FÜR DESIGN- PURISTEN

MAXISENSE® PURE

Dieses mehrfach prämierte Kochfeld integriert sich perfekt in die Gesamtoptik jeder modernen Küche in stilvoll-elegantem Design. Ein kurzer Fingertipp – und die rote LED-Anzeige signalisiert, dass die Fläche aktiviert ist.



Erhältlich in 60 und 80 cm Breite.



Panorama-Kochfeld mit 90 cm Breite, aber nur 40 cm Tiefe.



Design in Bestform

Edle Glasoberfläche: MaxiSense® Pure präsentiert sich im inaktiven Zustand als eine durchgehende schwarze Fläche. Erst beim Einschalten werden die Kochzonen und Bedienelemente sichtbar. Besonders für einen flächenbündigen Einbau geeignet.



FlexiBridge

Verbindet bis zu vier Kochzonen für Töpfe und Pfannen jeder Größe.

PERFEKT ABGESTIMMTES DUO



Das MaxiSense® Pure Induktionskochfeld in der breiten Panorama-Version mit nur 40cm Tiefe und die versenkbare, effiziente Tischhaube im Pure-Design passen zusammen in jede Standard-Arbeitsplatte. Per Tastendruck wird die Tischhaube ein- und ausgefahren.

AUS ZWEI MACH EINS

MAXISENSE® MIT BRIDGE-FUNKTION

Entscheiden Sie jedes Mal neu über die Aufteilung Ihres Kochfeldes. Dank der intelligenten Bridge-Funktion können Sie zwei Kochzonen zusammenlegen und gemeinsam steuern.



Erhältlich in 60, 70, 80 und 90 cm Breite.



Bridge-Funktion

Macht mit einem Fingertipp aus zwei Kochzonen eine Doppelzone: perfekt für große Topfe, wie z. B. Bräter.



Direct Touch – Direct Control

Die Temperatur für jede Kochzone lässt sich per Fingertipp präzise regeln.



MaxiSense®

Größere Flexibilität beim Kochen dank anpassbarer Kochbereiche.

FREIHEIT IM KÜCHENDESIGN

COMBOHOB

Für eine Küche ganz nach Ihren Wünschen: Dieses 2-in-1-Induktionskochfeld benötigt keine Dunstabzugshaube über sich, denn die ist bereits im Kochfeld integriert. So können Sie die ComboHob ohne Einschränkungen dort platzieren, wo Sie es möchten.



Erhältlich in 83 cm Breite.



Einfache Reinigung und Wartung

Das kreisförmige Gitter in der Mitte des Kochfeldes kann gedreht und entfernt werden. So erhalten Sie Zugang zur Reinigung des Aluminium-Fettfilters. Wann dieser gereinigt werden muss, erkennt man durch die Sättigungsanzeige. Die Reinigung kann in der Geschirrspülmaschine erfolgen.



Hocheffizienter Kohleaktivfilter

Ultra-Aktivkohlefilter sorgen für eine besonders effiziente Geruchsbeseitigung.



Hob²Hood

Das Kochfeld steuert automatisch den Dunstabzug, abhängig von der eingestellten Kochtemperatur.

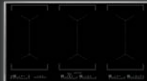
DIE VORTEILE DER COMBOHOB AUF EINEN BLICK:

- Installation an jeder beliebigen Stelle der Küche möglich
- Gleicher Platzbedarf wie ein herkömmliches Kochfeld
- Punktgenaues Erhitzen und effektives Absaugen bei leichter Reinigung

UNSERE INDUKTIONSKOCHFELDER IM ÜBERBLICK

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER

FUNKTIONEN UND AUSSTATTUNG

MODELL							
	MAXISENSE®	MAXISENSE® MIT BRIDGE- FUNKTION	MAXISENSE® FLEXIBRIDGE	MAXISENSE® MIT TOP- BEDIENELEKTRONIK	MAXISENSE® PRO	MAXISENSE® PURE	COMBOHOB
MODELLBEZEICHNUNG	1AE84431XB IKB84431XB/FB//IB	IKE95454XB//IB IKE85451XB//IB IKE85441XB//IB IKE84445XB IKE74451XB//IB IKE64450XB//IB	IKE95474XB//IB IKE85471XB//IB IKE84471XB IKE74471XB//IB IKE64471XB//IB	IKE85654XB//IB	IKE96654XB//IB	HK973500FB//IB HKP87420FB//IB HK874400XB//IB HKP67420FB	IDK 84451 IB IDE 84241 IB IDE 84242 IB
Hob²Hood Kochfeld steuert Haube	✓	✓*	✓	✓	✓	✓	✓
DirectTouch Einfaches Fingertippen genügt	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PowerBoost Beschleunigt im Nu den Kochvorgang	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Stop & Go Pausieren während des Kochens	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MaxiSense® Bei Bedarf den Kochbereich anpassen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Bridge-Funktion Aus 2 Kochzonen mach 1		✓		✓	✓		✓
FlexiBridge Verbindet bis zu 4 Kochzonen			✓			✓**	
PowerSlide Einfach die Temperaturzone wechseln					✓	✓**	
Top-Bedienelektronik Intuitiv und einfach zu bedienen				✓	✓		

* Gilt nicht für IKE64450XB//IB

** Gilt nicht für HK973500FB//IB und HK874400XB//IB



HOB²HOOD

PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL ...

Das ideale Koch-Duo: Ausgehend vom verfügbaren Platz oder der Küchenform finden Sie hier anhand der Symbole die passende Haube zum gewünschten Kochfeld und umgekehrt.

Induktionskochfelder

Breiten

Haubenformen

MaxiSense® mit
Bridge-Funktion
MaxiSense® Flexibridge
MaxiSense® Pro



INSEL-
HAUBE



KAMIN-
HAUBE



MaxiSense®
MaxiSense® mit
Bridge-Funktion
MaxiSense® Flexibridge
MaxiSense® mit Top-
Bedienelektronik



INSEL-
HAUBE



KAMIN-
HAUBE



WAND-
HAUBE



MaxiSense® mit
Bridge-Funktion
MaxiSense® Flexibridge



INSEL-
HAUBE



KAMIN-
HAUBE



WAND-
HAUBE



MaxiSense® mit
Bridge-Funktion
MaxiSense® Flexibridge



WAND-
HAUBE



INTEGRIERTE
HAUBE



... ZWISCHEN KOCHFELD UND HAUBE

Haubenformen

INSEL-
HAUBE



Ideal für große Küchen mit Kochinsel



Puzzle Skylight
DIK7190HG



Square
DIB5160HM



Sky Puzzle
DCK0270HG



Sky Spot
DCE5980HM

KAMIN-
HAUBE



Die perfekte Lösung für Vielkoher



Puzzle Skylight
DBK7990HG



Marker
DBE6980HM



Switch
DBK6980SG



Slope
DKB5960HM

WAND-
HAUBE



Effektive Eyecatcher mit mehr Kopffreiheit



Face Street
DVK7990HB/HW



Face Flush
DVB5960HB/HG



Face U
DVE5960HB/HW

INTEGRIERTE
HAUBE



Kompakte Klasse für kleine Küchen



Hidden
DGE5860HM



Pull-out Easy
DPE3640M



Flip Open
DEB2630S



Lower Easy
DUB2620M

PERFEKTES ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Unsere komplette
Produktübersicht
finden Sie unter:
www.aeg.de/zubehoer



Siehe große Abbildung

MAXISENSE® PLANCHA GRILL

Für Ihre Indoor-Grillparty: Genießen Sie gesundes Grillen, Sautieren und Anbraten ohne zusätzliches Fett. Diese attraktive und praktische Grillpfanne ermöglicht perfekte Grillergebnisse auf AEG MaxiSense® Induktionskochfeldern.

Maße 43,2 x 22 x 1,8cm

PNC-Nr. 902 979 7074

TEPPAN YAKI

Kochen Sie asiatische Gerichte mit der Teppan Yaki-Grillplatte. Hähnchen mit brutzelndem Gemüse, Chili und glasiertes Rindfleisch oder Riesengarnelen. Schaffen Sie das perfekte Gleichgewicht von Konsistenz und Aroma.

Maße 47 x 25,5 x 2,5cm

PNC-Nr. 902 979 6761



SALZBLOCK

Der Himalaya-Salzblock für eine völlig neue Art der Zubereitung: Mit einem Schmelzpunkt von knapp 800 °C eignet sich der Salzstein sowohl für Induktions- und Gasherde als auch für Backöfen oder Grillplatten. Salz und Spurenminerale intensivieren das Aroma der Speisen, die ansprechend "en bloc" angerichtet werden können. Erhältlich ab KW 48.

Maße 30 x 20 x 4cm

PNC-Nr. 902 979 822



REINIGUNGSSET

Pflegen Sie Ihr Induktionskochfeld wie ein Profi mit diesem Set. Es enthält alles, um Verschmutzungen und Kalk ganz ohne Kratzer zu entfernen – Kochfeldcremereiniger, ein weiches Spezialtuch und Reinigungsschaber.

PNC-Nr. 902 979 4725

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER



AEG FUSION-WOK

Der Fusion-Wok verbindet die Vorzüge eines herkömmlichen Woks mit der Leistung und Präzision von Induktion. So ermöglicht sein Trägerring beim Kochen dieselben Bewegungen wie bei einem Wok mit rundem Boden.

Nur für Induktionskochfelder geeignet.

Maße Ø 34cm

PNC-Nr. 944 189 3204



MASTERYCOLLECTION AEG

Unsere einzigartige Kochgeschirr-Serie MASTERYCollection AEG wurde konzipiert, um die Leistung und Präzision der Induktionstechnologie zu nutzen und das Beste aus den Zutaten herauszuholen.

Von Kasserolle bis Sauteuse, alle Profi-Töpfe und Pfannen finden Sie im AEG Zubehörshop unter www.aeg.de/zubehoer

Weitere Informationen zu unseren Induktionskochfeldern finden Sie unter:

www.aeg.de/induktionskochfelder

REGISTRIEREN UND PROFITIEREN

Registrieren Sie nach dem Kauf Ihr Gerät online auf www.aeg.de/produktregistrierung und genießen Sie mit Ihrem MyAEG-Konto zahlreiche Vorteile:



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



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



Der Foodblog von AEG:
geschmackssachen.aeg.de



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



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