

Medieninformation

Kontakt:

Ann-Charlott Stegbauer

Kaltwasser Kommunikation

+49 911 530 630

aeg@kaltwasser.de

Knusprig und lecker auf gesunde Weise: Die neue Heißluftfritteuse Gourmet 6 von AEG frittiert, grillt, gart und bäckt

Nürnberg, Deutschland, 11. Februar 2021

Ob Pommes, Brathähnchen oder Muffins - mit der Gourmet 6 Heißluftfritteuse gelingt Frittieren, Grillen oder sogar Backen auf gesündere Weise. Durch die gleichmäßige Zirkulation heißer Luft erfolgt eine perfekte Garung rundherum mit nur wenig oder ganz ohne Öl. Knusprig Frittiertes ist dadurch außen schön kross und innen saftig – vor allem kann es jetzt ohne schlechtes Gewissen genossen werden. Dank der acht Programme mit vorkonfigurierten Zeit- und Temperatureinstellungen bereitet die Gourmet 6 auf Knopfdruck eine große Vielfalt an Gerichten automatisch zu. Erhältlich in zwei Größen eignet sich die Gourmet 6 für jede Haushaltsgröße. Der elegante Küchenhelfer (AF6-1-6ST) überzeugt außerdem im modernen Design mit Edelstahloptik und wurde vom Magazin „Haus & Garten Test“ mit der Note „Gut“ (1,5) ausgezeichnet („Haus & Garten Test“ vom 05.12.2020, 6/2020).

Der schnell zirkulierende Luftstrom der neuen AEG Heißluftfritteuse gart Speisen gleichmäßig bei 80 bis 200 Grad und sorgt im Vergleich zu einem Backofen innerhalb kürzester Zeit für perfekte Ergebnisse. Denn zum einen entfällt das Vorheizen, zum anderen wird durch die Technologie der Gourmet 6 die Zubereitungszeit verkürzt, was leckerere Speisen zusätzlich vor dem Austrocknen bewahrt. Viele gesunde Gerichte finden in dem 5,4 Liter großen Behälter des Gerätes (AF6-1-6ST) Platz – sogar ein ganzes Hähnchen. Damit eignet sich die AEG Heißluftfritteuse für das Zubereiten von Gerichten für die ganze Familie und kann auch wunderbar bei Feiern zum Einsatz kommen. Wer etwas weniger Platz in der Küche hat, für den bietet AEG ab März mit seinem kleineren Modell der Heißluftfritteuse (AF6-1-4ST) für ein bis zwei Personen mit einem Fassungsvermögen von 3,5 Litern eine optimale Lösung. Beide Modelle sind via Touch-LED-Display intuitiv bedienbar.

Perfekte Gerichte auf Knopfdruck

Egal ob Fisch, Steak, Cupcakes, Pizza oder Gemüse - mit den acht voreingestellten Programmen ist für die jeweiligen Speisen sowohl genau die richtige Temperatur als auch Garzeit bereits voreingestellt. So gelingen sie mühelos auf gesunde Weise. Und auch die anschließende Reinigung des Geräts ist schnell und einfach erledigt: Alle herausnehmbaren Teile der Gourmet 6 Heißluftfritteuse sind spülmaschinenfest.

Durch das einfache Handling und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten wird die Heißluftfritteuse auch in Zeiten geschlossener Gastronomie zum praktischen Küchenhelfer.

Electrolux ist ein weltweit führender Hausgerätehersteller, der das Leben seiner Kunden seit mehr als 100 Jahren besser macht. Wir erfinden Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühlerlebnisse für Millionen von Menschen neu – immer in dem Bestreben, mit unseren Lösungen und Tätigkeiten in Sachen Nachhaltigkeit an der Spitze zu stehen. Mit unseren Marken, darunter Electrolux, AEG und Frigidaire, verkaufen wir in rund 120 Märkten jedes Jahr etwa 60 Millionen Haushaltsgeräte. 2020 beschäftigten wir 48.000 Mitarbeiter weltweit und erwirtschafteten einen Umsatz von 116 Milliarden SEK (circa 11,48 Mrd. Euro). Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg
+49 911 323 0

www.electrolux.com

www.aeg.de

www.newsroom.electrolux.com/de

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |
Geschäftsführung: Michael Geisler
Aufsichtsratsvorsitzender: Dr. Peter Greiner
Registergericht: HRB 20603 |
USt-IdNr: DE 811117185

Rezeptvorschlag: Lachs mit Pfeffer und Orange

Zutaten:

- 600 g Lachsfilets, bevorzugt mit Haut
- Orangenzesten von 1 Orange
- 1 EL Pfeffer
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Den Lachs in vier gleiche Stücke schneiden.
2. Den Pfeffer zerstoßen.
3. Die äußere Schicht der Orangenschale mit einem Zestenreißer oder einer Reibe abschälen.
4. Pfeffer, Salz und Orangenzeste vermischen.
5. Damit den Lachs einreiben und 15 Minuten ruhen lassen.
6. Den Lachs in der Heißluftfritteuse mit dem Fischprogramm frittieren.
7. Die Orange aufschneiden und etwas Saft auf den gegarten Lachs pressen.

Rezeptvorschlag: Heidelbeermuffins mit Streuseln (6 Stk.)

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 15 g Butter
- 75 ml Milch
- 1 Ei
- 100 g gefrorene Heidelbeeren
- 1 EL Puderzucker

Streusel:

- 1 EL Zucker
- 1 EL Haferflocken
- 1 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und mit der Milch und dem Ei verrühren.
2. Alle trockenen Zutaten verrühren und der Milchlösung hinzufügen.
3. Die Heidelbeeren mit dem Puderzucker mischen und zu den anderen Zutaten geben.
4. Die Streuselzutaten mischen.
5. Die Muffinmischung in große Muffinbecher, vorzugsweise aus Silikon, füllen.
6. Die Streusel auf die Muffins geben.
7. Die Muffins in der Heißluftfritteuse mit dem Muffinprogramm backen.

Die AEG Gourmet 6 Heißluftfritteusen sind im ausgewählten Handel (AF6-1-6ST; UVP 199,95 €, AF6-1-4ST; UVP 149,95 €) oder online erhältlich. Im Lieferumfang ist jeweils ein Rezeptheft enthalten.

Technische Daten auf einen Blick:

AEG Gourmet 6 (AF6-1-6ST)

- 8 Programme mit automatischer Zeit- und Temperatureinstellung
- Anwendungen: frittieren, grillen, garen und backen
- Temperatur: 80 - 200 °C
- Fassungsvermögen: 5,4 l
- Temperatur- und Zeitvorwahl programmierbar (max. 60 Minuten)
- Signalton am Ende der Zubereitungszeit
- Großes Touch-LED-Display
- Spülmaschinenfest: Schublade und entnehmbarer Frittierkorb
- Farbe: Stainless Steel / Granite Grey
- Gewicht: 7,3 kg
- Leistung: 1.800 Watt
- Produktmaße (mm): 415 x 312 x 373
- Zubehör: Rezeptheft

Preis:

- UVP 199,95 €

AEG Gourmet 6 (AF6-1-4ST)

- 8 Programme mit automatischer Zeit und Temperatureinstellung
- Anwendungen: frittieren, grillen, garen und backen
- Temperatur: 80 – 200 °C
- Fassungsvermögen: 3,5 l
- Temperatur- und Zeitvorwahl programmierbar
- Signalton am Ende der Zubereitungszeit
- Großes Touch-LED-Display
- Spülmaschinenfest: Schublade und entnehmbarer Frittierkorb
- Farbe: Stainless / Granite Grey
- Gewicht: 5,4 kg
- Leistung: 1.500 Watt
- Produktmaße (mm): 355 x 270 x 330
- Zubehör: Rezeptheft

Preis:

- UVP 149,95 €