

Medieninformation

Corinna Schrätz

Kaltwasser Kommunikation

+49 911 530 630

aeg@kaltwasser.de

Revolutionäre Küchentechnologien im Fokus: AEG präsentiert elegante und nachhaltige Innovationen auf der Küchenmeile 2023

Löhne, 14. September 2023

Die Electrolux Group mit ihrer Premium-Marke AEG präsentiert auf der diesjährigen Küchenmeile, die vom 16. bis 22. September im ostwestfälischen Löhne stattfindet, ihre neuesten Kücheninnovationen im Bereich des nachhaltigen Kochens und der Lebensmittelaufbewahrung.

- Highlight ist das neue AEG SaphirMatt Induktionskochfeld. Dank einer revolutionären Oberflächenbeschichtung ist das Kochfeld besonders kratzfest, was seine Langlebigkeit erhöht, und besticht gleichzeitig durch ein elegantes mattes Design.
- Noch mehr Freiheit und Komfort beim Kochen bieten die neuen Kochfelder AEG 8000 SenseBoil & Fry mit CookSmart Touch Display und AEG 6000 Bridge mit Brückenfunktion.
- Mit den neuen Dunstabzugshauben AEG 9000 AutoSense und AEG 8000 Perfect Illumination rückt AEG einen optimierten Energieverbrauch im Bereich der Haubentechnologie in den Fokus.
- Die neue Einbau-Kühl-Gefrierkombination 9000 MultiChill 0°C sorgt für beste Ergebnisse bei der Lagerung von Lebensmitteln und rundet das diesjährige AEG Küchenmeile-Portfolio ab.

„Neue Möglichkeiten für ein nachhaltigeres Leben entdecken – unter diesem Motto steht für uns die diesjährige Küchenmeile“, erklärt Michael Geisler, Geschäftsführer der Electrolux Hausgeräte GmbH. „Wir freuen uns, unseren Gästen in Löhne unsere neuesten Produktinnovationen vorzustellen, mit denen wir den Menschen bei einem ressourcenschonenden und umweltfreundlichen Alltag unterstützen wollen. Natürlich steht auch der persönliche Austausch mit unseren Handelspartnern wieder im Mittelpunkt, um wertvolles Feedback zu unseren Entwicklungen zu erhalten und gemeinsam zu diskutieren, wohin die technologische Reise im Küchenbereich geht.“

Elegant und widerstandsfähig

Im Mittelpunkt des AEG Auftritts auf der Küchenmeile steht das innovative Induktionskochfeld AEG 8000 Bridge XT SaphirMatt aus kratzfestem Glas, das erst kürzlich auf der IFA 2023 seine Weltpremiere feierte. SaphirMatt besticht durch seine elegante, mattschwarze Oberfläche, die besonders widerstandsfähig gegenüber Kratzern und der alltäglichen Abnutzung durch das Verrücken von Töpfen oder Pfannen sowie dem Einsatz von Putzschwämmen ist. Dank seiner speziellen Beschichtung ist es bis zu viermal kratzester als Standard-Keramikkochfelder.¹ Die exklusive

¹ Basierend auf externen Tests, verglichen mit der Standardoberfläche von AEG Kochfeldern ohne spezielle Behandlung oder Beschichtung gemäß internen Spezifikationen und relevanter EN-, ISO-, NF- oder DIN-Normen, sofern verfügbar.

Electrolux Hausgeräte GmbH

Fürther Straße 246

90429 Nürnberg

+49 911 323 0

www.electroluxgroup.com

www.aeg.de

www.newsroom.electrolux.com/de

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |

Geschäftsführung: Michael Geisler

Aufsichtsratsvorsitzender: Dr. Peter Greiner

Registerrichter: HRB 20603 |

USt-IdNr: DE 811117185

Glaskeramikoberfläche ist durch seine schmutzabweisenden Eigenschaften und Resistenz gegenüber Fingerabdrücken besonders pflegeleicht. So lässt es sich im Vergleich zu Standard-Kochfeldern von AEG doppelt so schnell reinigen.² „Die SaphirMatt-Induktionskochfelder sind eine echte Revolution“, kommentiert Leen Devos, Head of Product Line Taste Deutschland & Österreich. „Wir haben eine einzigartige Oberflächenstruktur mit hervorragendem Kratzschutz perfektioniert, die das Kochfeld länger wie neu aussehen lässt.“ SaphirMatt wird für verschiedene Kochfeldtypen und -modelle erhältlich sein.

Intelligente Lösungen für ein einzigartiges Kocherlebnis

Auf der Küchenmeile präsentiert AEG zudem zwei weitere Kochfeldneuheiten, die den Menschen neue Vielfalt beim Kochen erlauben. AEG 8000 SenseBoil & Fry bietet mit seinem CookSmart Touch Display eine smarte Lösung, Kochaufgaben an das Kochfeld abzugeben. Neben Schritt-für-Schritt-Anleitungen, mit denen das Kochrepertoire einfach erweitert werden kann oder die praktische Tipps zum Energiesparen bieten, ermöglichen beispielsweise die Funktionen SenseBoil® und SenseFry den Nutzer:innen praktische Unterstützung und Erleichterung während des Kochprozesses. Erstere verhindert das Überkochen von kochendem Wasser, indem der präzise SenseBoil®-Kochsensor aufsteigende Luftbläschen erkennt und die Temperatur automatisch reguliert, sodass das Wasser heiß bleibt, aber nicht überkocht. SenseBoil & Fry sorgt für eine konstante Temperatur am Pfannenboden und reguliert exakt die Leistung des Kochfelds, um beim Braten optimale Ergebnisse zu erzielen. Das Induktionskochfeld AEG 6000 Bridge schafft mehr Platz sowie Freiheit in der Küche. Dank seines V-förmigen Unterbaus ist das Kochfeld platzsparender, bietet aber gleichzeitig alle Vorteile eines 70-cm-Glas-Induktionskochfeldes. Mit der smarten Brückenfunktion, mit der nebeneinanderliegende Kochzonen zusammengeschaltet werden können, erhalten Nutzer:innen nun noch mehr Spielraum in der Zubereitung von Speisen.

Energieeffiziente Haubentechnologie

In Löhne stellt die Premium-Marke darüber hinaus gleich zwei neue Hauben vor, die einen optimierten Energieverbrauch in den Vordergrund rücken. „Mit der Einführung unserer neuen Dunstabzugshauben zeigt AEG, wie ausgeklügelte Technologien den Kochprozess unterstützen können“, kommentiert Ronny Breitenfeld, Category Manager Hoods bei der Electrolux Group. „So passt beispielsweise die AEG 9000 AutoSense Dunstabzugshaube ihre Gebläseleistung automatisch an das Geschehen auf dem Kochfeld an. Dank intelligenter Features kann sich derjenige, der kocht, auf die Essenszubereitung konzentrieren oder sich mit Freunden und Familie in einer von Fett und Gerüchen befreiten Küche ungestört unterhalten. Die AEG 8000 Perfect Illumination Haube wiederum verwandelt das Küchenambiente auf Knopfdruck. Und wo die Serie 8000 das Licht an die Bedürfnisse anpasst, optimiert das Silentium Kit zugleich die Lautstärke des Abzugs. Dies sind drei sehr spannende Neuerungen bei den Hauben von AEG, die wir auf der Küchenmeile vorstellen.“

Für mehr Frische auf den Tellern

Auch der Bereich Kühlen und Gefrieren wartet mit smarten Technologien auf. Für einen umweltbewussteren Umgang mit Lebensmitteln stattet AEG ihre neue Einbau-Kühl-Gefrierkombination 9000 MultiChill 0°C mit innovativen Funktionen für mehr Flexibilität und die perfekte Lagerung von Lebensmitteln aus. Während das fortschrittliche Luftzirkulationssystem Cooling 360 sowie GreenZone+ dank automatischer Feuchtigkeitsregelung

² Im Labor auf Fettflecken getestet. Die physikalischen und chemischen Eigenschaften der SaphirMatt-Oberfläche wurden in unseren Labors nach internen Vorgaben und den einschlägigen EN-, ISO-, NF- oder DIN-Normen, soweit verfügbar, geprüft.



bis zu 95 Prozent der Vitamine erhält³, erlangen Nutzer:innen mit der intelligenten MultiChill 0°C-Schublade volle Kontrolle über die perfekte Lagerung empfindlicher Lebensmittel. Per App können verschiedene Lebensmittelprogramme eingestellt werden, die über die Lagerung hinausgehen – für ein sicheres Auftauen von Lebensmitteln, lange Frische für übrig gebliebene Speisen und die perfekte Temperatur, beispielsweise für das Gären von Brotteig. Neben seinen smarten Eigenschaften überzeugt der AEG 9000 MultiChill 0°C auch durch seinen Innenraum, der zu 70 Prozent aus recyceltem Kunststoff⁴ besteht.

Der AEG 9000 MultiChill 0°C, die Dunstabzugshauben AEG 9000 AutoSense und AEG 8000 Perfect Illumination sowie die Kochfelder AEG 8000 SenseBoil & Fry und AEG 6000 Bridge wurden als Teil der AEG EcoLine ausgewählt, eine einzigartige Gerätekollektion der energieeffizientesten Modelle von AEG, die kürzlich erstmals auf der IFA 2023 präsentiert wurde.

AEG Presselunch im Kitchen Center Löhne

AEG veranstaltet am 18.09.2023 um 13 Uhr im Kitchen Center Löhne (Oeynhausener Straße 65 in 32584 Löhne) einen Presselunch mit gemeinsamem Rundgang.

Interessierte Medienvertreter:innen können sich noch bis Freitag, 15.09.2023, unter presse@electrolux.com für die Veranstaltung anmelden.

Über AEG

Wir sind AEG. Wir definieren neu, was Sie von Ihren Haushaltsgeräten erwarten können. Deshalb hinterfragen wir die Grenzen des Alltags immer wieder. Seit unseren Anfängen in Berlin 1887 haben wir uns nie mit „gut genug“ zufriedengegeben. Wir setzen auf verantwortungsbewusste Innovationen, die sich heute abheben und dabei helfen, eine bessere Zukunft zu gestalten. AEG ist Teil der Electrolux Group, einem weltweit führenden Hausgerätehersteller, der in ca. 120 Märkten jährlich etwa 60 Millionen Haushaltsgeräte verkauft. Die Electrolux Group erzielte 2022 einen Gesamtumsatz von 135 Milliarden SEK (ca. 12,1 Mrd. EUR) und beschäftigte weltweit 51.000 Menschen. Weitere Informationen finden Sie unter www.aeg.de.

³ Die Vitamin-Konservierungsrate basiert auf einem externen Test, bei dem die Vitamin-C-Retention in Heidelbeeren nach 11 Tagen im Greenzone-Fach untersucht wurde.

⁴ Innenraum aus rHIPS mit bis zu 70 Prozent recyceltem Kunststoff.