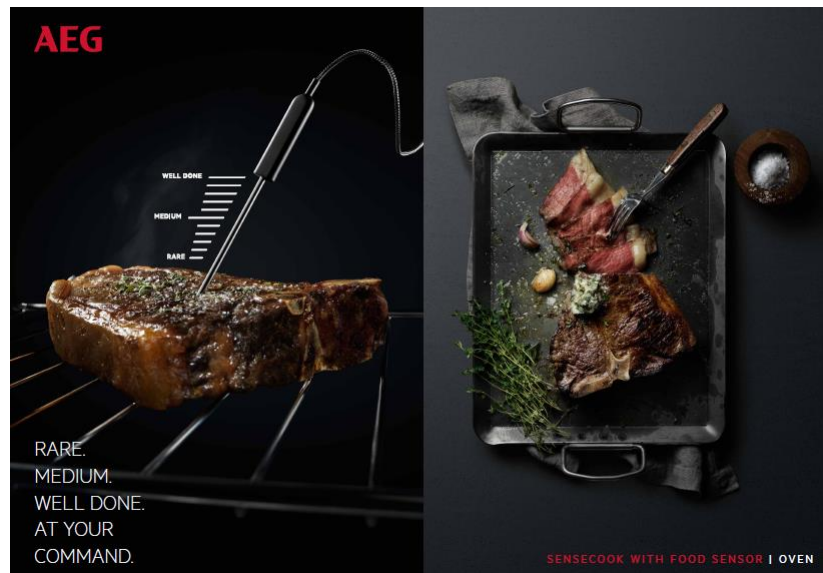


September 2016

Rare, medium of well done? **De SenseCook-oven assisteert**



Dit jaar lanceert AEG als onderdeel van de Mastery Range de SenseCook-oven - een oven die de thuiskok assisteert. De oven werkt met de kerntemperatuursensor en het Shuttle Control, wat resulteert in gerechten die perfect aansluiten bij het gewenste eindresultaat en voldoen aan de verwachtingen van de thuiskok.

Een perfecte manier van koken door middel van slimme technologie

Om het perfecte resultaat uit eigen oven te krijgen, heeft AEG de SenseCook-oven ontwikkeld. De kerntemperatuursensor kan in het gerecht - of het nu gaat om een groenteschotel, een stuk rundvlees of zalmfilet - worden gestoken om nauwkeurig de kerntemperatuur te meten. Via het Shuttle Control, een *touch* draaiknop, kan de gewenste gaarheid ingesteld worden. In plaats van de temperatuur kan er nu gekozen worden tussen *rare*, *medium* en *well done*.

Ook bij het bakken van brood kan er gekozen worden, bijvoorbeeld voor een bruiner resultaat. Of het nu om een simpel stukje vis gaat dat langzaam moet garen, of een uitgebreid vleesgerecht met ingewikkelde instructies, de kerntemperatuursensor en het Shuttle Control bieden het gewenste eindresultaat, zonder de ovendeur te hoeven openen.

De controle over het koken terug

“Met de kerntemperatuursensor en het Shuttle Control geven we de controle over het koken terug aan de thuishok. De SenseCook-oven zorgt er met deze twee functionaliteiten voor dat gerechten net zo gekookt kunnen worden thuis, als dat ze geserveerd worden in een restaurant. De thuishok kan namelijk eenvoudig aangeven hoe het eindresultaat moet zijn, bijvoorbeeld *well done*, in plaats van aan te geven op welke temperatuur het gerecht gegaard moet worden,” zegt Remo Perotti, Productline Kitchen BeNeLux van AEG.

“Onderzoek wees uit dat veel consumenten vinden dat zij zich moeten aanpassen aan hun keukenapparatuur. De SenseCook-oven geeft de consument de gelegenheid om gerechten precies te bereiden zoals hij of zij dit wil. Zonder ingewikkelde instructies, maar gewoon door het eindresultaat aan te geven.”

Een nieuwe designbeleving

Het ontwerp van de SenseCook-oven gaat verder dan strakke lijnen en esthetiek. Door de slimme technologie van het Shuttle Control in samenwerking met de kerntemperatuursensor is er een perfect verloop van het kookproces in de oven mogelijk. Het moderne ontwerp van de SenseCook-oven geeft elke keuken een *boost* op het gebied van design en gaat perfect samen met andere apparatuur van AEG.

----- EINDE -----

Noot voor de pers: voor meer informatie of beeldmateriaal, neem contact op met SimplyPR – Xanne Liebregts, x.liebregts@simplypr.nl of 020 – 7767756.