

September 2016

AEG introduceert The Mastery Range voor een gestroomlijnde design keuken



AEG presenteert The Mastery Range – innovatieve, nieuwe kookapparatuur zoals de SenseCook oven, de koelkast met CustomFlex™ en de ProSource kokendwaterkraan - die samen voor een perfect gestroomlijnde design keuken zorgen.

Na veel jaren van onderzoek en productontwikkeling lanceert AEG dit jaar de nieuwe Mastery Range op de IFA in Berlijn. AEG creëert met dit geheel vernieuwende assortiment de beste keukenervaring voor de consument. Van het koelen en bereiden van ingrediënten tot het wassen van de vaat – de AEG Mastery Range herziert naast het design ook de functies van de keukenapparatuur.

De Mastery Range maakt gebruik van innovatieve technologie en een lineair design voor een gestroomlijnd geheel. Zo speelt de apparatuur in op de consument van nu door middel van een nieuw gebruiksvriendelijk interface voor eenvoudige bediening van het apparaat– het Shuttle Control, bestaand uit één roterende knop. De Mastery Range bestaat daarnaast uit

verschillende uitvoeringen en zo is er voor ieder wat wils, zoals; de *Horizon Line*, de *Frame Line* en de *Black Line*.

De keuken als het middelpunt van het huis

“De keuken is de laatste 20 jaar veranderd. Het was vroeger een kamer achter in het huis, nu staat de keuken juist centraal – het is een sociale ontmoetingsplaats om met vrienden en familie samen te komen. Gebruikers willen nu dan ook dat de apparatuur naadloos in hun interieur past”, zegt Remo Perotti, Productline Kitchen BeNeLux van AEG. “Consumenten verwachten dat hun keukenapparatuur ze in staat stelt te genieten– je wilt niet dat de apparatuur het koken volledig overneemt. De nieuwe AEG Mastery Range biedt op eenvoudige wijze een helpende hand door vernieuwende technologie.”

Het design van de AEG Mastery Range gaat verder dan strakke lijnen en esthetiek – het is ontworpen om een mooi gestroomlijnd geheel te creëren, terwijl het ook een aantrekkelijk sociale ruimte biedt.

“Door uitgebreid onderzoek en producttesten te doen met consumenten, hebben we ondervonden dat veel consumenten vinden dat zij zich te veel in het kookproces moeten aanpassen aan hun keukenapparatuur”, zegt Niels Munksgaard, hoofd van Product Marketing AEG in EMEA. “We zijn nu dan ook heel trots om één van de eerste op de markt te zijn die een assortiment heeft ontwikkeld die inspeelt op de behoeftes van de consument”, aldus Niels Munksgaard.

SenseCook oven met kerntemperatuursensor en Shuttle Control

De SenseCook oven creëert gerechten op basis van eindresultaat in plaats van de temperatuur in te stellen. Door middel van de kerntemperatuursensor en het Shuttle Control kan voor een braadstuk bijvoorbeeld gekozen worden voor *rare*, *medium* of *well done*. Dit geeft een perfect eindresultaat, elke keer weer.

Hob2Hood technologie

Met de Hob2Hood technologie hoeft er niet nagedacht te worden over het afzuigstelsel – deze hoeft niet eens aangezet te worden. In het bedieningspaneel van de inductiekookplaat is een infrarood sensor

geïntegreerd. Wanneer de inductiekookplaat is ingeschakeld, sturen de temperatuursensoren een signaal naar het afzuigsysteem. Dit zet het afzuigsysteem in werking, waardoor de keuken tijdens het kookproces geurvrij blijft.

Koelkast met CustomFlex™

AEG's CustomFlex opbergsysteem is een compleet aanpasbaar rek in de koelkastdeur. De losse vakken kunnen makkelijk herschikt worden om zo altijd een grote variatie van ingrediënten vers en eenvoudig te kunnen bewaren.

ProSource kokendwaterkraan

Bespaar ruimte op het keukenblad met de ProSource kokendwaterkraan. Een moderne versie van de traditionele keukenkraan, die direct voor kokend water zorgt, 24 uur per dag.

Mastery Collection kookgerei

Deze professionele reeks kookgerei sluit naadloos aan bij de nieuwe kookbeleving, geïnspireerd door de behoeften van top chefs en ontworpen in harmonie met de Mastery Range keukenapparatuur.

De Mastery Range zal voor het eerst voor publiek te zien zijn tijdens IFA 2016 en in Nederland gelanceerd worden in januari 2017 en daarna verkrijgbaar zijn voor de consument.

———— EINDE ————

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