

Kookworkshops met AEG apparatuur in Librije's Atelier

Chef-kok van De Librije Jonnie Boer is de nieuwe ambassadeur van AEG

Jonnie Boer, internationaal bekend chef-kok van De Librije in Zwolle, is sinds dit jaar de nieuwe ambassadeur van AEG. Met dit ambassadeurschap is Librije's Atelier – de kookschool – geheel voorzien van de kookapparatuur van AEG, waaronder de AEG SteamPro ovens, MaxiSense inductiekookplaten met FlexiBridge en ProSource kokendwaterkranen.

Librije's Atelier bevindt zich in De Librije, dat gevestigd is in de voormalige gevangenis van Zwolle. Het kookatelier is te vinden in de keuken waar vroeger de gerechten voor de gevangenen werden gemaakt. Librije's Atelier biedt onder andere meerdaagse cursussen, eendaagse sessies en productdemonstraties. Bij een bezoek aan het kookatelier krijgen gasten een kijkje in de keuken, maken ze kennis met de filosofie, de werkwijze en de streekproducten waar De Librije mee werkt.

Ambassadeur Jonnie Boer

Al op zijn vierentwintigste werd Jonnie Boer chef-kok bij De Librije, waarna hij en zijn vrouw Thérèse in 1993 het restaurant kochten.

Jonnie Boer zegt over de samenwerking met AEG: "lekker eten begint bij goede apparatuur - het staat niet voor niets in onze kookschool!". De apparatuur waarmee vanaf nu gekookt kan worden in Librije's Atelier zijn de AEG SteamPro ovens, de MaxiSense inductiekookplaten met FlexiBridge kookplaten, de ProSource kokendwaterkranen, de SousVide lades en de klein huishoudelijke apparatuur.

AEG SteamPro ovens

Een oven die gegarandeerd een sensationele en gezonde smaakbeleving aan alle gerechten geeft, is de AEG SteamPro oven. Koken met stoom zorgt er voor dat de smaak wordt vastgehouden en de textuur bewaard blijft.

De ingebouwde vochtsensor bepaalt automatisch de benodigde hoeveelheid vocht voor een optimale stoomverdeling in de ovenruimte en creëert perfect gestoomde maaltijden, zonder dat deze handmatig bijgesteld hoeft te worden.

Daarnaast is het met de SteamPro ovens ook mogelijk om de kooktechniek sousvide te proberen. Hierbij wordt gebruik gemaakt van vacuüm gesealde, speciale plastic zakken en waterbaden. Door vacumeren worden vocht, aroma, smaak en voedingsstoffen van elk ingrediënt ingesloten voor ultieme smaakbeleving.

AEG ProSource kokendwaterkranen

De AEG ProSource is een stijlvolle 3-in-1 keukenkraan met boiler die 24 uur per dag zorgt voor kokend water. De boiler is voorzien van een titanium binnenkant waardoor een perfecte smaak wordt gegarandeerd. Behalve kokend water levert ProSource natuurlijk ook gewoon heet en koud water – allemaal uit één kraan.

AEG MaxiSense inductiekookplaten met Flexibridge

De MaxiSense® Plus-inductiekookplaat biedt meer kookmogelijkheden en aanpasbaarheid van de inductiekookplaat. De kookzone wordt bijvoorbeeld automatisch aangepast aan de grootte en vorm van de pan, zodat er gemakkelijk voor grotere diners gekookt kan worden. Op de speciale FlexiBridge-kookzone met 4 segmenten is er keuze voor welke segmenten verbonden worden, zo passen alle soorten kookgerei, van kleine tot extra grote potten en pannen op de inductieplaat. Een speciaal kookgebied met vooraf ingestelde temperaturen kan gecreëerd worden met de PowerSlide functie, waarbij snel van koken naar sudderen kan



worden geschakeld zonder de warmte-instellingen aan te passen. Met de DirekTouch-bedieningselementen wordt de warmte van elke zone met één aanraking aangepast.

Kookworkshops met AEG apparatuur

De kooksessies in Librije's Atelier zijn in 2017 van 11.30-15.30 uur op de volgende data beschikbaar:

8 maart 2017
22 maart 2017
5 april 2017
19 april 2017
10 mei 2017
24 mei 2017
7 juni 2017
21 juni 2017
6 september 2017
20 september 2017
4 oktober 2017
11 oktober 2017
1 november 2017
22 november 2017
13 december 2017
20 december 2017

Voor meer informatie of beeldmateriaal, neem een kijkje in onze pressroom of neem contact op met SimplyPR:
Xanne Liebrechts – x.liebrechts@simplypr.nl - 020 – 7767756