



Home to great cooking

# AGA LANCE À BATIBOUW LA NOUVELLE AGA HYBRID SÉRIE 3

## Un design emblématique allié à une performance inégalée : découvrez l'AGA Hybrid Série 3 à la versatilité inédite.

Voici une gamme de cuisinières alliant style et performance et offrant toutes les fonctionnalités essentielles dont chaque cuisinier a besoin. Simples à contrôler, pratiques, versatiles et conformes aux valeurs de conception propres à la marque, les cuisinières de la nouvelle AGA Hybrid sont la pièce manquante dont votre cuisine a besoin.

La cuisinière AGA a longtemps été qualifiée icône de design, et cette nouvelle collection contemporaine s'inspire fortement de son héritage. Elle se décline en 16 couleurs, toutes assorties de la belle finition émaillée qui fait la renommée d'AGA.

L'AGA Hybrid vous offre un contrôle total. La plaque de cuisson brevetée, les montées en température rapides, une table à induction de deux foyers qui peuvent se transformer en une zone unique offrent une performance supérieure aux autres cuisinières que l'on trouve sur le marché. Une attention toute particulière a été apportée aux moindres détails, comme la barre à torchon stylée avec le logo AGA et la fermeture de porte magnétique du grand four.



### MAINTENANT AUSSI EN INDUCTION

Cette AGA propose une grande table de cuisson à induction à deux foyers avec fonction Bridge, capable d'accueillir grandes casseroles, une poissonnière ou la plaque à grille. La fonction Power Boost offre instantanément la puissance maximale, l'idéal pour rapidement porter à ébullition une grande casserole d'eau. Grâce au système de détection, la table de cuisson reconnaît la présence d'une poêle ou casserole sur l'une des zones de cuisson et s'éteint automatiquement une fois la poêle ou casserole retirée. La protection contre le chauffage à vide et la sécurité enfants vous garantissent sécurité et tranquillité d'esprit. Les paramètres de basse température préprogrammés servent à maintenir les zones à la température désirée pendant une période de 2 heures.

### CUISSON À INDUCTION

Le secret de l'AGA réside dans la cuisson par chaleur rayonnante, une cuisson en douceur et dont la chaleur emprisonne les jus et préserve les saveurs, la texture et les éléments nutritifs des aliments. La chaleur rayonne de façon constante dans les fours et la plaque de cuisson, créant ainsi des zones de cuisson ayant des températures prédéterminées, ce qui facilite aussi l'utilisation de cette cuisinière et vous soulage de tout stress.

## CUISINER AVEC AGA, MAINTENANT ÉGALEMENT EN INDUCTION



### PRINCIPAUX AVANTAGES ET FONCTIONNALITÉS

- La plaque de cuisson à haute température/ à température modérée en fonte est prête à l'emploi en 10 à 12 minutes
- Choix entre :
  - Plaque « maintien au chaud » ou plaque de cuisson à induction à deux foyers avec fonction Bridge
- Four contrôlable individuellement
  - Four à rôtir et à pâtisserie en fonte
  - Four à mijoter en fonte
  - Four « maintien au chaud »
- Disponible en 16 coloris
- Frais de fonctionnement inférieurs aux modèles AGA traditionnels
- Prix dès 9 999 € (TAV incl.)

### COLORIS DISPONIBLES

