



Home to great cooking

# AGA LANCEERT OP BATIBOUW DE NIEUWE AGA HYBRID 3-SERIES

## Ontmoeting tussen een designicoon en briljante prestaties met de buitengewoon veelzijdige AGA Hybrid 3-Series.

Stijl en prestaties werden gecombineerd in een fornuis met de belangrijkste functies waar elke kok op vertrouwt. De nieuwe AGA Hybrid is het gedroomde fornuis voor de keuken voor vandaag en alle dagen: gebruiksvriendelijk, praktisch, veelzijdig en met de kenmerken die u ervan verwacht.

Het AGA-fornuis werd lang bestempeld als een designicoon en deze nieuwe, hedendaagse collectie blijft trouw aan die erfenis. Ze is verkrijgbaar in 16 kleuren, allemaal met de prachtige geëmailleerde afwerking die AGA typeert.

Met de AGA Hybrid houdt u alles onder controle. De gepatenteerde snelkookplaat, de snelle opwarmtijden, een ultramoderne inductiekookplaat met twee zones en bridgefunctie zorgen voor betere prestaties dan veel andere fornuizen op de markt. We hebben de grootste zorg besteed aan de kleinste details, zoals de stijlvolle handgreep met het AGA logo en het magnetische deurbeslag op de grote warmhoudovens.



## NU OOK BESCHIKBAAR MET INDUCTIE

Deze AGA beschikt over een grote inductiekookplaat met twee zones en bridgefunctie, geschikt voor twee pannen of ideaal voor gebruik met een grillplaat, vispan of ander volumineus kookgerei. De powerboostfunctie verschaft meteen het maximale vermogen. Ideaal om een grote pot water snel aan de kook te brengen. De pandetectie zorgt ervoor dat de kookplaat weet wanneer er een pan op één van de kookzones wordt geplaatst en dat ze automatisch wordt uitgeschakeld als de pan wordt weggenomen. De droogkookdetectie en het kinderslot bieden u veiligheid en gemoedsrust. De voorgeprogrammeerde lage temperatuurinstellingen worden gebruikt om de zones twee uur lang op de geprogrammeerde temperatuur te houden.

## KOKEN MET STRALINGSWARMTE

Eten dat op een AGA-fornuis wordt bereid, smaakt lekkerder, gewoon omdat een AGA-fornuis beter werkt, met zachte stralingswarmte waardoor het voedsel sappig blijft en zijn smaak, textuur en kwaliteit behoudt. De warmte straalt gestaag en gelijkmatig uit van het hart van de gietijzeren ovens en snelkookplaat en creëert zo specifieke kookzones en voorgeprogrammeerde temperaturen voor gemakkelijk en ontspannen koken.

## KLASSIEK AGA KOKEN VANAF NU OOK MET INDUCTIE



## VOORNAAMSTE KENMERKEN EN VOORDELEN:

- De gietijzeren kook-/sudderplaat warmt op in 10 à 12 minuten
- Keuze uit:
  - Warmhoudplaat of Inductiekookplaat met twee zones en bridgefunctie
- Apart regelbare oven:
  - Gietijzeren braad- en bakoven
  - Gietijzeren sudderoven
  - Warmhoudoven
- Verkrijgbaar in 16 kleuren
- Lager verbruik dan klassieke AGA-modellen
- Prijs vanaf € 9 999 (BTW incl.)

## BESCHIKBARE KLEUREN





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 poissonière 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

