



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

