

Fresh mag.



...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

Ιούλ - Σεπ 10

Τεύχος 13

Καλώς ήρθατε!

Καλώς ήρθατε!



Το δέκατο τρίτο τεύχος του Fresh mag. είναι κοντά σας και είναι αφιερωμένο στις εστίες 30 εκατοστών - domino.

Έτσι, μπορείτε αρχικά να γνωρίσετε δύο εστίες λίγο διαφορετικές από τις συνηθισμένες που ίσως ως τώρα να μην έχετε σκεφτεί ότι μπορεί να μπουν και στη δική σας κουζίνα. Το μπάρμπεκίου και η φριτέζα AKS είναι δύο συσκευές για κάθε σπίτι!

Στον Οδηγό αγοράς ενημερωνόμαστε για τα πλεονεκτήματα και τα χαρακτηριστικά των εστιών 30 εκατοστών, ενώ και στον τομέα Χρήσιμα θα δούμε για την τοποθέτηση αυτών των εστιών ακόμη και σε υπάρχων χώρο.

Όπως πάντα, οι συνταγές, τα νέα μας και κάτι από την ιστοσελίδα μας ολοκληρώνουν το καλοκαιρινό αυτό τεύχος.

Καλό καλοκαίρι και
Καλή ανάγνωση!

AKS Οικιακές Συσκευές

Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα
> B1 μπάρμπεκίου - F1 φριτέζα

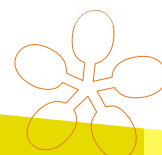
Οδηγός αγοράς
> εστίες domino - 30 εκατοστών

Κάτι γευστικό
> μαγειρεύουμε Στήθος κοτόπουλο με ροδάκινα και
Ανάποδο κέικ με ροδάκινα

Χρήσιμα για την κουζίνα
> τοποθέτηση εστιών domino

Στην ιστοσελίδα μας
> ειδικές τιμές

Τα νέα μας
> για να είστε ενήμεροι!



Γνωρίζοντας...

Εστίες Μπάρμπεκίου και Φριτέζα



B1 - Μπάρμπεκίου

Μια ψησταριά στον πάγκο σας!

Το εντοιχιζόμενο μπάρμπεκίου μπορεί να τοποθετηθεί εύκολα στον πάγκο, όπως μια κοινή εστία, δίπλα ή ανεξάρτητα από τις υπάρχουσες συσκευές.

Αποτελεί μία γρήγορη λύση, καθώς δεν απαιτείται άναμμα φωτιάς και είναι εύκολο στη χρήση.

Λειτουργεί με αντίσταση και ηφαιστειακό κάρβουνο και ο χειρισμός του γίνεται με θερμοστάτη ώστε να έχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα στο ψήσιμο.

Η στιβαρή και μεγάλης αντοχής εμαγιέ σχάρα εξασφαλίζει μακροχρόνια χρήση και ευκολία στον καθαρισμό.

Μπορεί να συνδυαστεί με δυο εστίες και να έχουμε τη στάνταρτ διάσταση 60 εκατοστών χωρίς να απαιτείται περισσότερος χώρος.

Έτσι έχουμε και τις εστίες μας αλλά και μία ψηστιέρα που εύκολα μπορούμε να χρησιμοποιούμε καθημερινά είτε για τα κρεατικά-ψαρικά μας, είτε και για το ρόδισμα λαχανικών για σαλάτα ή συνοδευτικά στο πιάτο.

Σε περίπτωση που θέλουμε να ψήσουμε κάτι πολύ λιπαρό που ενδέχεται να δημιουργήσει κάπνα από το στάξιμο του λίπους στα κάρβουνα, μπορούμε να αφαιρέσουμε τα κάρβουνα από τον αποσπώμενο δίσκο και να βάλουμε λίγο νερό, όπου στάζοντας το λίπος δε θα καίγεται.

Ο καθαρισμός της συσκευής γίνεται απλά με την αφαίρεση της σχάρας, την ανάκληση της αντίστασης και την αφαίρεση του αποσπώμενου δίσκου.



Γνωρίζοντας...

Εστίες Μπάρμπεκιου και Φριτέζα



F1 - Φριτέζα

Επαγγελματικό τηγάνισμα στο σπίτι!

Η εντοιχιζόμενη φριτέζα τοποθετείται στον πάγκο, όπως όλες οι εστίες, δίπλα ή ανεξάρτητα από τις υπάρχουσες.

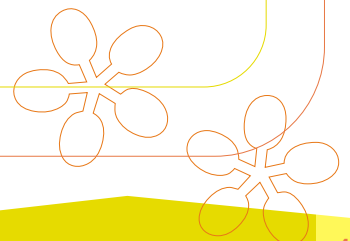
Ο χειρισμός της φριτέζας είναι πολύ απλός καθώς η ρύθμιση γίνεται βάση ενδείξεων θερμοκρασίας.

Απολαύστε τηγανιτά, όπως τα θέλετε με εγγυημένη σπιτική ποιότητα στο λάδι και στα τρόφιμα.

Με αποσπώμενο κάδο 2,7 λίτρων μπορείτε να τηγανίσετε ή ακόμη και να βράσετε γρήγορα λαχανικά σε επαρκείς ποσότητες.



Η λαβή από το μεταλλικό καλάθι αφαιρείται για ακόμη καλύτερο κλείσιμο κατά το τηγάνισμα





Η πτυσσόμενη αντίσταση και ο αποσπώμενος κάδος επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό της συσκευής, ενώ το καπάκι εξασφαλίζει προστασία από πιτσιλιές κατά το τηγάνισμα.



Η λαβή του μεταλλικού καλαθιού αναδιπλώνεται για εύκολη αποθήκευση μετά τη χρήση εντός της συσκευής.



Το μεταλλικό καλάθι συγκρατεί τα τρόφιμα εντός και μπορούμε στο τέλος να στραγγίσουμε το περίσσιο λάδι, στηρίζοντας το στην ειδική υποδοχή.

Οδηγός Αγοράς



Εστίες 30 εκατοστών - domino

Πρακτικές καθώς μπορούν να τοποθετηθούν σε μικρούς χώρους και να προσφέρουν παρόμοιες δυνατότητες με μεγαλύτερες εστίες, οι εστίες domino πλάτους 30 εκατοστών αποτελούν μια εναλλακτική πρόταση στην κουζίνα, δίνοντας ένα λειτουργικό και αισθητικά άψογο αποτέλεσμα.

Οι εστίες 30 εκατοστών μπορούν ακόμη να συνδυαστούν μεταξύ τους και να δώσουν περισσότερες δυνατότητες στο μαγείρεμα.

Στη σειρά της AKS υπάρχουν 8 μοντέλα domino εστιών στα 30 εκατοστά καλύπτοντας σχεδιαστικές και πρακτικές απαιτήσεις.

Για την επιλογή εστίας domino θα πρέπει να λάβουμε υπόψη τη χρήση σε συνδυασμό με το χώρο μας.

Για περιορισμένη χρήση (πχ εξοχική κατοικία) ή πολύ μικρή κουζίνα αναγκαστικά θα επιλέξουμε μία εστία είτε αερίου είτε ηλεκτρική που θα μας καλύψει μέχρι δύο διαφορετικά σκεύη.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, και εφόσον ο χώρος το επιτρέπει, ίσως να θέλουμε να συνδυάσουμε και μία εστία όπως το μπάρμπεκιου σε συνολικό πλάτος 60 εκατοστών (όσο δηλαδή μία κλασική εστία).

Οι εστίες domino αποτελούν την ιδανική λύση, με τις διαστάσεις που έχουν, για ιδιαίτερες κατασκευές σε χώρους (πχ σε κουζίνα - ντουλάπα).

Εάν ο χώρος δεν αποτελεί πρόβλημα, οι συνδυασμοί που μπορούν να γίνουν είναι πολλοί. Μπορούμε να επιλέξουμε εστία αερίου, εστία κεραμική και να προσθέσουμε ένα μπάρμπεκιου ή μία φριτέζα δίνοντας έτσι τη δυνατότητα για μαγείρεμα με διαφορετικούς τρόπους.



Συνέχεια

Οδηγός Αγοράς



Επίσης, μπορούμε να προσθέσουμε εστία αερίου με έναν δυνατό καυστήρα αερίου στο κέντρο για χρήση με μεγάλη κατσαρόλα ή τηγάνι wok.

Τα πλεονεκτήματα των εστιών domino είναι η πρακτικότητα, οι επιλογές στους συνδυασμούς και δυνατότητα επέκτασης με προσθήκη νέων ή αντικατάσταση των υπαρχόντων.

Ακόμη, το κόστος αντικατάστασης στο μέλλον είναι σίγουρα μικρότερο από μία 60 εκατοστών εστία.

Οι εστίες domino μπορούν να τοποθετηθούν δίπλα από εστίες που έχουμε ήδη στον πάγκο μας οποιαδήποτε στιγμή, καθώς είναι αυτόνομες στη χρήση τους.

Έτσι, μπορούμε εύκολα να προσθέσουμε μία φριτέζα ή ένα μπάρμπεκιου στην ηλεκτρική ή αερίου εστία μας.



Σε ορισμένα μοντέλα εστιών μπορεί να τοποθετηθεί και γυάλινο κάλυμμα σε λευκό ή μαύρο χρώμα.



Το ενωτικό εστιών τοποθετείται ανάμεσα από τις εστίες και καλύπτει το κενό τους. Μπορεί να τοποθετηθεί σε ορισμένα μοντέλα μόνο.



...κάτι γευστικό!

Στήθος κοτόπουλο με ροδάκινα

Υλικά για 4 άτομα
4 φιλέτα στήθος κοτόπουλο
3 κουτ. σούπας μαργαρίνη
1 μικρό ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1/4 φλιτζανιού μέλι
1/4 φλιτζανιού χυμό πορτοκαλιού
1/2 κουτ. γλυκού κάρρου σε σκόνη
1/2 κουτ. γλυκού πιπερόριζα
1/4 κουτ. γλυκού πάπρικα
1/4 κουτ. γλυκού μαύρο πιπέρι τριμμένο
2 ροδάκινα καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες

Εκτέλεση

Ζητήστε να σας χτυπήσουν τα φιλέτα ώστε να γίνουν λεπτά ή διαφορετικά βάλτε τα ανάμεσα από 2 φύλλα λαδόκολλα και πιέστε τα με έναν πλάστη.

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι λιώστε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και προσθέστε τα φιλέτα. Ψήστε για 3 με 4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν λίγο. Γυρίστε τα και ψήστε για λίγα ακόμη λεπτά. Αν χρειαστεί χαμηλώστε τη θερμοκρασία μέχρι να ψηθούν καλά.

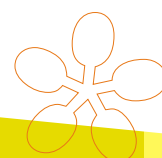
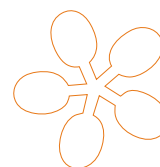
Βγάλτε τα φιλέτα σε ένα πιάτο και βάλτε στο τηγάνι τα κρεμμύδια, ανακατεύοντας για 4 με 5 λεπτά μέχρι να μαραθούν.

Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ψήστε για λίγα λεπτά ακόμη μέχρι τα ροδάκινα να μαλακώσουν.

Σερβίρετε το φιλέτο τοποθετώντας δίπλα τα κρεμμύδια με τα ροδάκινα και περιχύστε με ζουμί.



Επισκεφθείτε το www.aks.gr/recipes και βρείτε περισσότερες συνταγές και προτάσεις κάθε εβδομάδα.



...κάτι γευστικό!

Ανάποδο κέικ με ροδάκινα

Υλικά

5 κουτ. σούπας βούτυρο
4 κουτ. σούπας μαύρη ζάχαρη
1/4 κουτ. γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο
2 φλιτζάνια ροδάκινα κομμένα λεπτά σε φέτες
1 κουτ. γλυκού χυμό λεμονιού
1 1/3 φλιτζάνι αλεύρι
3/4 φλιτζανιού ζάχαρη
1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
λίγο αλάτι
3 κουτ. σούπας βούτυρο
1/2 φλιτζανιού γάλα
1 βανίλια
1 αυγό

Εκτέλεση

Λιώστε τα 5 κουταλιές βούτυρο και προσθέστε τη μαύρη ζάχαρη και το μοσχοκάρυδο ανακατεύοντας καλά. Βγάλτε το σκεύος από τη φωτιά και σε ένα στρόγγυλο ταψί διαμέτρου περίπου 20 εκατοστών απλώστε τις φέτες από το ροδάκινο και περιχύστε το παραπάνω μίγμα να τα καλύπτει ελάχιστα. Περιχύστε με το χυμό λεμονιού.

Σε ένα άλλο σκεύος, ανακατέψτε το αλεύρι με τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Μαλακώστε τις 3 κουταλιές βούτυρο και ρίξτε το στο μίγμα μαζί με γάλα και τη βανίλια. Χτυπήστε το μίγμα στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα ή ανακατέψτε δυνατά. Προσθέστε το αυγό και χτυπήστε λίγο ακόμη.

Ρίξτε το μίγμα επάνω από τα ροδάκινα στο ταψί και ψήστε για 35 λεπτά περίπου στους 180 βαθμούς.

Μετά το πέρας του ψησίματος, αφήστε το κέικ για λίγα λεπτά εκτός φούρνου και αναποδογυρίστε στο σε μια πιατέλα. Σερβίρεται ζεστό.



Επισκεφθείτε το www.aks.gr/recipes και βρείτε περισσότερες συνταγές και προτάσεις κάθε εβδομάδα.

Χρήσιμα για την κουζίνα

Τοποθέτηση εστιών domino

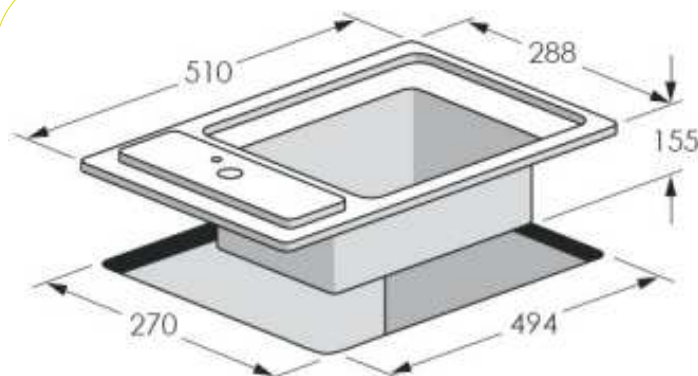
Όπως σε κάθε καινούρια συσκευή, έτσι και σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να διαβάσουμε τις οδηγίες χρήσης και να ακολουθήσουμε τα σχεδιαγράμματα για την τοποθέτηση και τη σύνδεση.

Οι εστίες domino μπορούν να τοποθετηθούν μόνες τους, να συνδυαστούν μεταξύ τους ή να αποτελέσουν επέκταση στις εστίες που ήδη έχουμε. Για τον εντοιχισμό τους, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ειδικά συνδετικά που ενώνουν τα πλαίσια των εστιών ή να αφήσουμε ένα μικρό κενό ανάμεσα τους. Η δεύτερη περίπτωση ενδείκνυται για συνδυασμό εστιών που δεν είναι από το ίδιο υλικό πχ κρύσταλλο ανοξείδωτο, ή όταν προσθέτουμε μία εστία domino αργότερα από τον αρχικό σχεδιασμό του επίπλου της κουζίνας. Σχετικό σχέδιο για τον εντοιχισμό των εστιών με διάκενο μεταξύ τους μπορείτε να προμηθευτείτε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αυτή η τοποθέτηση με το διάκενο προτείνεται για την καλύτερη μόνωση της συσκευής με το πάγκο της κουζίνας, καθώς «σφραγίζει» επαρκώς από όλες τις πλευρές και διευκολύνει τον καθαρισμό.

Για τον εντοιχισμό ή τη σειρά που θα έχουν οι εστίες πάνω στο πάγκο δεν υπάρχει κάποιος προτεινόμενος τρόπος και μπορεί να γίνει κατά τη βούληση του χρήστη. Ο μόνος περιορισμός που υπάρχει είναι στον εντοιχισμό της φριτέζας, που εξαιτίας του βάθους που έχει δεν μπορεί να τοποθετηθεί επάνω από φούρνο.

Μπορούμε να έχουμε όσες domino εστίες θέλουμε, ανάλογα φυσικά με το χώρο μας.

Αν φύγουμε πέρα από την κλασική διάσταση των 60 εκατοστών, καλό είναι να φροντίσουμε ο απορροφητήρας που έχουμε να καλύπτει ανάλογη διάσταση ή να έχει επαρκή ισχύ απορρόφησης.



Η φριτέζα έχει βάθος 15,5 εκατοστά και δεν μπορεί να τοποθετηθεί πάνω από φούρνο

Συνέχεια

Στην ιστοσελίδα...

ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ

Οι Ειδικές τιμές AKS είναι πάλι εδώ!

Για περιορισμένο χρονικό διάστημα μπορείτε να βρείτε έτοιμα σετ συσκευών (φούρνος + εστία) σε συνδυασμούς ηλεκτρικού ή αερίου με τιμές που φθάνουν και 50% χαμηλότερα από την λιανική τιμή τους.

Επωφεληθείτε ακόμη περισσότερο επιλέγοντας έναν απορροφητήρα και κερδίστε 25% στη λιανική του τιμή με την αγορά ενός σετ από αυτά που προσφέρονται στον ίδιο τομέα της ιστοσελίδας.

-25%

για αγορά
απορροφητήρα

μαζί με ένα
από τα σετ
φούρνου - εστίας
ειδικών τιμών

Τα νέα μας...

*** Νέο προϊόν - Απορροφητήρας**

Ένας νέος απορροφητήρας για ιδιαίτερες κουζίνες προστέθηκε στην γκάμα της AKS.

Το μοντέλο F34 TC Inox είναι μία συσκευή υψηλής αισθητικής και τεχνολογίας που τοποθετείται σε γωνία στην κουζίνα.

Ένας υπέροχος συνδυασμός ανοξείδωτου και διαφανές γυαλιού δημιουργεί ένα σημείο αναφοράς στην κουζίνα σας.

Ο πρωτοποριακός χειρισμός του με συνδέσμους επάνω στο γυαλί και ο φωτισμός LED προσφέρουν μια μοναδική συσκευή στο χώρο σας.



F34 TC Inox

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ

- * Στείλτε μας τις προτάσεις και τα σχόλια σας με έναν από τους παρακάτω τρόπους:**
- με ηλεκτρ. ταχυδρομείο freshmag@aks.gr
 - στο φαξ 2310 272851
 - ή στη διεύθυνση:
Α. Παχαδίρογλου, Διαλέττη 17, 546 21, Θεσσαλονίκη



www.aks.gr/freshmag

Ιούλ - Σεπτ 10

Τεύχος 13

AKS Οικιακές Συσκευές
Α. Παχαδίρογλου
Διαλέττη 17, 546 21
Θεσσαλονίκη

 **2310 266265**

 **2310 272851**

info@aks.gr

Κάθε δυνατή προσπάθεια έχει γίνει για την αποφυγή λαθών.
Η εταιρεία δε φέρει ευθύνη για τυχόν λάθη κατά την επεξεργασία
και προβολή του αρχείου.
Ο οδηγός αγοράς αποτελεί μία ενδεικτική πρόταση χωρίς
παραπέρα δεσμεύσεις.
Το περιεχόμενο δημιουργήθηκε με βάση τις συσκευές AKS.