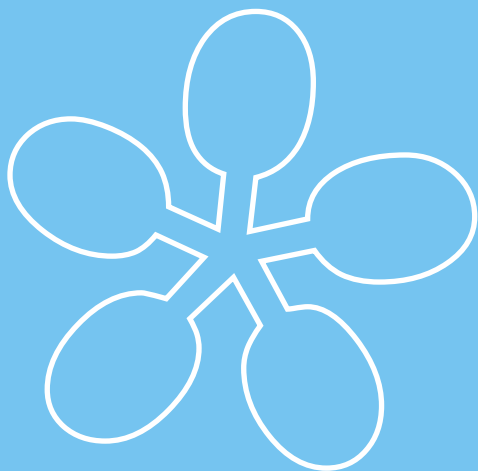


Fresh mag.

...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά



14

**ΟΚΤ
ΔΕΚ
10**

3 χρόνια Fresh mag
ABG 20 RD: φούρνος αερίου
Χρήση γάστρας
Αέριο: αλλάζω;
Νέα ιστοσελίδα



Fresh mag.



ΕΤΩΝ;

3



Τρία χρόνια κλείνει το Fresh mag. και αλλάζει εμφάνιση μαζί με την κεντρική ιστοσελίδα!

Στα τεύχη που πέρασαν προσπαθήσαμε να δώσουμε μία καλύτερη παρουσίαση προϊόντων με αναλυτικότερη περιγραφή των χαρακτηριστικών και των δυνατοτήτων τους και φωτογραφικό υλικό ώστε να γνωρίσετε το κάθε προϊόν σε τέτοιο βαθμό που να το εμπιστευτείτε ακόμη και αν δεν το έχετε δείτε από κοντά.

Παράλληλα η επιλογή των θεμάτων τόσο στον Οδηγό αγοράς, όσο και στο Χρήσιμα για την κουζίνα, βασίστηκε σε πραγματικούς προβληματισμούς και ανάγκες γύρω από την απόφαση αγοράς συσκευών και στη συνέχεια χρήση.

Με τους ίδιους τομείς να συνεχίζουν και στην ανανεωμένη πλέον εμφάνιση, στοχεύουμε να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε την κατάλληλη συσκευή για τις ανάγκες σας και να τη λειτουργήσετε αποδοτικά και εύκολα.

Ελπίζουμε να βρείτε ενδιαφέροντα και τα επόμενα τεύχη του Fresh mag. που θα ακολουθήσουν.



Fresh mag.



Τ. 14
ΟΚΤ
ΔΕΚ
10



Γνωριμία με τα προϊόντα



ABG 20 RD



60 εκατοστών
Εντοιχιζόμενος αερίου
Ανεξάρτητος (κολώνας)
κατάλληλος για όλα τα αέρια
Βαλβίδες ασφαλείας Stop Gas
Ηλεκτρονική ανάφλεξη
Σύστημα ψύξης επίπλου
Πανοραμικό εσωτερικό κρύσταλλο
ανάκλασης θερμοκρασίας
Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό
Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών
Αφαιρούμενη πόρτα
Επίστρωση ενάντια στις δακτυλιές

Το μοντέλο ABG 20 RD αποτελεί μία ακόμη πρόταση σε εντοιχισμένο φούρνο αερίου σε μόντερνα γραμμή, επιλεγμένος πάντα με βάση την υψηλή ποιότητα κατασκευής και τις τεχνικές προδιαγραφές με τις οποίες επιλέγονται όλα τα προϊόντα της γκάμας AKS.

Ο φούρνος λειτουργεί με όλους τους τύπους αερίου και διαθέτει δύο καυστήρες, έναν κάτω και έναν επάνω / γκριλ, καθώς και λειτουργία σούβλας.

Το πανοραμικό εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας, πάντα θερμοανακλαστικό, σε συνδυασμό με τις αφαιρούμενες σχάρες, τις λείες επιφάνειες και το εύκολο στον καθαρισμό εμαγιέ προσφέρουν ευκολία στην περιποίηση του φούρνου και εξοικονομούν χρόνο στην κουζίνα. Ενώ και η εξωτερική επίστρωση ενάντια στις δακτυλιές της ανοξειδωτής επιφάνειας και η πόρτα καθρέφτης συμβάλλουν στον ευκολότερο καθαρισμό της συσκευής.

Εξοπλισμένος με βαλβίδες ασφαλείας, προσφέρει ασφάλεια σε περίπτωση μη ύπαρξης φλόγας, ενώ ηλεκτρονική ανάφλεξη, ενσωματωμένη στο διακόπτη διευκολύνει την καθημερινή χρήση.

Η ύπαρξη σούβλας, που λειτουργεί με τη χρήση του επάνω καυστήρα αερίου, δείνει τη δυνατότητα για επιπλέον μαγειρικές απολαύσεις.

■ Συνέχεια ►

Σχετικό στην ιστοσελίδα:

url: <http://www.aks.gr/v3/gr/products.php?model=abg%2020%20rd&productlist=1>

Γνωριμία με τα προϊόντα



Fresh mag.



Τ. 14
ΟΚΤ
ΔΕΚ
10



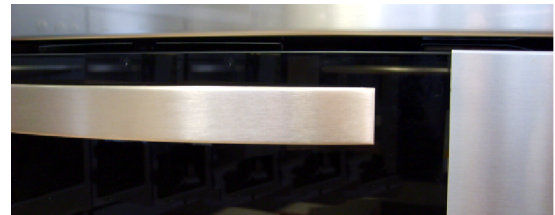
Γνωριμία με τα προϊόντα



Το εσωτερικό του φούρνου με τη σούβλα και τον επάνω καυστήρα

Γνωριμία με τα προϊόντα

Άποψη από το χερούλι στην πόρτα



Οι διακόπτες λειτουργίας και φωτισμού / σούβλας

Το πανοραμικό εσωτερικό κρύσταλλο της πόρτας προσφέρει ευκολία στον καθαρισμό με τη λεία επιφάνειά του



Σχετικό στην ιστοσελίδα:
url: <http://www.aks.gr/v3/gr/products.php?model=abg%2020%20rd&productlist=1>



Επιλέγοντας αέριο στην κουζίνα



Η συνεχής αύξηση του κόστους ενέργειας οδηγεί στην αναζήτηση εναλλακτικών και φθηνότερων τρόπων εξοικονόμησης ενέργειας και χρημάτων και ειδικά σε προϊόντα καθημερινής χρήσης όπως το ζεστό νερό και το μαγείρεμα.

Έχοντας πλέον περίπου μια δεκαετία παρουσίας το φυσικό αέριο αποτελούσε και συνεχίζει να αποτελεί μία φθηνή πηγή ενέργειας που η χρήση της τόσο στη θέρμανση όσο και στην κουζίνα εξοικονομεί σίγουρα χρήματα.

Οι βασικοί λόγοι αλλαγής των συσκευών σε αερίου που άρουν τους προβληματισμούς για τη χρήση του αερίου μπορούν να συνοψιστούν στα παρακάτω.

Το κόστος

Αν και αρχικά απαιτείται η εγκατάσταση παροχής και η αντικατάσταση των συσκευών, σταδιακά ωφελείσθε από την μεγαλύτερη απόδοση και το χαμηλότερο κόστος κατανάλωσης του αερίου.

Ακόμη και για τα τέλη σύνδεσης, κατά περιόδους ειδικές προσφορές των τοπικών εταιριών αερίου μπορούν να σας εξοικονομήσουν σημαντικά χρήματα που φθάνουν μέχρι και το 100% της αξίας των τελών σύνδεσης.

Η συντήρηση

Οι συσκευές αερίου θέλουν το ελάχιστο της τεχνικής συντήρησης, ειδικά αυτές που αφορούν μαγείρεμα. Ακόμη και στον καυστήρα θέρμανσης η συντήρηση είναι πολύ μικρότερη από ότι σε έναν πετρελαίου, χωρίς κατάλοιπα καύσης και με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής του.

Η απόδοση

Συγκρίνοντας τη θερμική απόδοση του αερίου με αυτή του ρεύματος ή του πετρελαίου και σε συνδυασμό με το κόστος, το αέριο υπερέχει σε ισχύ. Ειδικά σε εστίες μαγειρέματος η επαφή του σκεύους με τη φλόγα προσφέρει άμεση θερμότητα και ταχύτητα στο ψήσιμο.

Η ασφάλεια

Οι σύγχρονες συσκευές αερίου, κατάλληλες για όλους τους τύπους αερίων, είναι εφοδιασμένες με βαλβίδες ασφαλείας Stop Gas που εμποδίζουν να διαφύγει το αέριο από τον καυστήρα τους σε περίπτωση που δεν υπάρχει φλόγα.

Το περιβάλλον

Για πολλούς ίσως αποτελεί ένα μικρότερης σημασίας λόγο προτίμησης συσκευών αερίου, παρόλα αυτά παραμένει ένα σημαντικό κομμάτι για την αναζήτηση εναλλακτικών πηγών ενέργειας.

Το αέριο είναι μία μορφή ενέργειας με μηδενικές επιπτώσεις στο περιβάλλον τόσο από την εξόρυξη του όσο και από την χρήση του.



Χρήση της γάστρας AKS



Η γάστρα αποτελεί ένα συμπληρωματικό αξεσουάρ στους φούρνους AKS. Το καπάκι που έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την AKS, δημιουργεί ένα νέο σκεύος απλά τοποθετώντας το επάνω στο βαθύ ταψί.

Το καπάκι είναι και αυτό κατασκευασμένο με ίδια υψηλής ποιότητας υλικά και εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό, όπως και η συσκευή σας. Ξεχωριστά υπάρχει ανοξείδωτη σχάρα, που λειτουργεί ως αποστάτης και τοποθετείτε προαιρετικά εντός του ταψιού, αφήνοντας τα λίπη και τα υγρά στον πάτο κατά το ψήσιμο.

Η χρησιμότητα της γάστρας στην κουζίνα είναι μεγάλη τόσο στην ετοιμασία του φαγητού, όσο και στη διευκόλυνση στην κουζίνα.

Ξεκινώντας από την ετοιμασία του φαγητού, η γάστρα διατηρεί τα συστατικά των τροφών εντός του σκεύους κρατώντας τη γεύση και το άρωμα τους. Επίσης, με τη χρήση της σχάρας αποστάτη, μπορούμε να κρατήσουμε χωριστά τους χυμούς των τροφών για τη δημιουργία συνοδευτικής σάλτσας ή απλά να απολαύσουμε το φαγητό πιο υγιεινό.

Η σχάρα μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί και για το ελαφρύ ψήσιμο λαχανικών, βάζοντας λίγο νερό στο ταψί και στη συνέχεια τα λαχανικά στη σχάρα. Ο ατμός που θα δημιουργηθεί εντός της γάστρας θα μας δώσει ελαφρώς ψημένα λαχανικά διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά τους.

Το μαγειρεμένο φαγητό μπορεί όμορφα να παρουσιαστεί στο τραπέζι εντός της γάστρας, καθώς με το ιδιαίτερο σχήμα της και το ανοξείδωτο χερούλι αποτελεί ένα ευπαρουσίαστο σκεύος.

Η χρήση της γάστρας μας διευκολύνει στον περιορισμό του χρόνου που απαιτείται για τον καθαρισμό του φούρνου. Χρησιμοποιώντας το καπάκι στο βαθύ ταψί, λίπη και ατμοί μένουν κυρίως εντός της γάστρας και έχουμε λιγότερα κατάλοιπα στα τοιχώματα του φούρνου. Έτσι, η ανάγκη για καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου γίνεται λιγότερο επιτακτική

Τέλος, η χρήση της γάστρας μας εξοικονομεί χρόνο και χρήματα. Η θερμοκρασία που απαιτείται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί χαμηλότερα ή να περιορίσουμε το χρόνο ψήσιματος, καθώς οι υδρατμοί μένουν εντός του σκεύους επιτυγχάνοντας το επιθυμητό αποτέλεσμα.





Κάτι γευστικό!

Ψητός σολομός με άνηθο και ρύζι

Υλικά

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο τριμμένες
- 3 ντομάτες κομμένες σε κύβους
- 2 φλιτζάνια μανιτάρια κομμένα
- 3 κουτ. σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- 3 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- λίγο αλάτι και πιπέρι
- 2 φλιτζάνια ρύζι
- 4 φιλέτα σολομού

Εκτέλεση

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε ελάχιστο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μανιτάρια για 5 λεπτά ή μέχρι να μαραθούν.

Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τον άνηθο και ανακατεύουμε. Βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

Λαδώνουμε ένα ταψί και βάζουμε ομοιόμορφα το ρύζι. Τοποθετούμε τα φιλέτα σολομού και επάνω στο κάθε φιλέτο βάζουμε το παραπάνω μείγμα λαχανικών.

Καλύπτουμε για το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά στους 180 βαθμούς.



Μέτρια φωτιά



180 °C ζεστός αέρας ή στατικός φούρνος



25 λεπτά περίπου



Σχετικό στην ιστοσελίδα:
uri: <http://www.aks.gr/recipes>



Κάτι γευστικό!

Ψητά ροδάκινα με τυρί μασκαρπόνε

Υλικά

2/3 φλιτζ. τυρί μασκαρπόνε

1/3 φλιτζ. ζάχαρη

1 κουτ. σούπας τριμμένη φλούδα λεμονιού

1 κουτ. γλυκού φρέσκο δεντρολίβανο

8 ροδάκινα καθαρισμένα, κομμένα στη μέση, χωρίς κουκούτσι
χυμό από 1 λεμόνι

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το τυρί μασκαρπόνε, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και το δεντρολίβανο και ανακατεύουμε καλά. Καλύπτουμε και το βάζουμε στο ψυγείο.

Βάζουμε σε ένα μπολ τα ροδάκινα με το χυμό λεμόνι. Γυρνάμε να καλυφθούν καλά.

Ανάβουμε το φούρνο στο γκριλ.

Στη σχάρα του φούρνου βάζουμε τα ροδάκινα με το κομμένο μέρος κάτω και ψήνουμε για 5 - 6 λεπτά μέχρι να ροδίσουν και έπειτα τα γυρνάμε να ροδίσουν και από την άλλη πλευρά.

Βάζουμε τα ροδάκινα στα πιάτα και γεμίζουμε με μείγμα τυριού που είχαμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε αμέσως.



250 °C γκριλ ή γκριλ με αέρα



15 λεπτά περίπου



Σχετικό στην ιστοσελίδα:
uri: <http://www.aks.gr/recipes>



www.aks.gr

Στην ιστοσελίδα μας

Νέα ανανεωμένη εικόνα για την ιστοσελίδα μας με εύκολη περιήγηση και αναλυτικές περιγραφές των προϊόντων.

Ιδιαίτερη σημασία έχει δοθεί στην παροχή περισσότερου υλικού στο μενού της Εξυπηρέτησης πελατών με πρακτικές συμβουλές και κείμενα για την αποτελεσματικότερη χρήση της συσκευής και τη διευκόλυνσή σας.

Οδηγίες χρήσης, τεχνικά χαρακτηριστικά, διαστάσεις και χρήσιμες συμβουλές στοχεύουν στην πληρέστερη ενημέρωση, ενώ η πρόσβαση τους είναι διαθέσιμη 24ώρες τη μέρα.

Στην ιστοσελίδα μας



Τα νέα μας

Στα τέλη περίπου Οκτωβρίου θα είναι διαθέσιμα τα νέα ψυγεία AKS κάνοντας την αρχή για μία νέα κατηγορία προϊόντων.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει δοθεί για την επιλογή των χαρακτηριστικών και της υψηλής ποιότητας ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στη φιλοσοφία της γκάμας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα και δείτε τα χαρακτηριστικά τους καθώς και μοναδική προσφορά γνωριμίας που θα ισχύει για λίγες μέρες την περίοδο εκείνη.

Σχετικό στην ιστοσελίδα:
url: <http://www.aks.gr/v3/gr/company.php?id=3&bd=4>

Τα νέα μας



Επικοινωνήστε



Επικοινωνήστε

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



Fresh mag.

Τ. 14
ΟΚΤ
ΔΕΚ
10



www.aks.gr/freshmag

Τ. 14
ΟΚΤ
ΔΕΚ
10

**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.



Fresh mag.