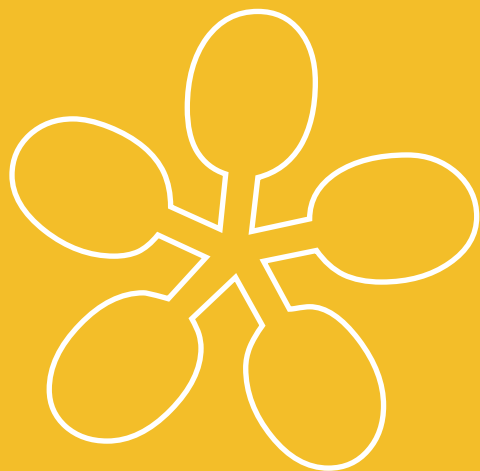


# Fresh mag.

...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά



# 20

**Απρ  
Ιουν  
12**

Ταψιά φούρνων  
Εξοικονόμηση ενέργειας  
Επισκευή ή αντικατάσταση;  
Προσθέστε αξεσουάρ

**Τώρα και στο:**

**<http://www.freshmag.gr>**



**Fresh mag.**





Χαρακτηριστικό αξεσουάρ των φούρνων AKS αποτελεί το βαθύ ταψί που φθάνει τα 7 εκατοστά βάθος και είναι μοναδικό στην αγορά. Αναλυτική περιγραφή και διαστάσεις θα βρούμε στην παρακάτω σελίδα του τεύχους αυτού.

Εξοικονόμηση χρημάτων όμως όχι μόνο από νέες αγορές, αλλά και από τη χρήση ή την επισκευή των συσκευών σας. Ο οδηγός αγοράς και το Χρήσιμα στην κουζίνα προτείνουν πως θα επιτευχθεί η εξοικονόμηση και τι μπορείτε να κάνετε εσείς.

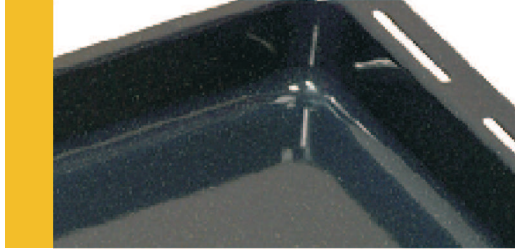
Και σε αυτό το τεύχος, δύο νέες συνταγές, τα νέας μας και κάτι χρήσιμο από την ιστοσελίδα μας!

Καλή ανάγνωση,

AKS Οικιακές Συσκευές



Fresh mag.



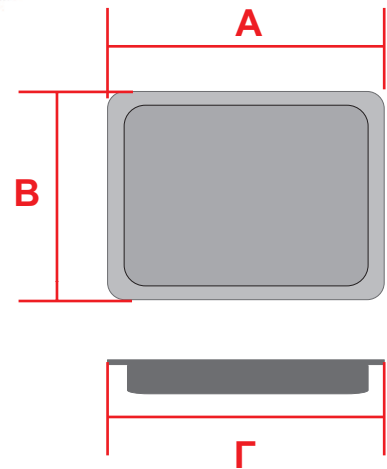
Τ. 20  
Απρ  
Ιουν  
12



## Γνωριμία με τα προϊόντα



Ταψιά



Κωδικός	A x B x Γ
01-025	42,5x34,5x6
01-025CB	44,8x34,9x7
01-024B	42,5x34,5x3
01-027MM	69,5x49,8x8,5
01-030A	51,4x34,9x6
01-030B	51,4x34,9x3
01-031Γ	61,5x34,9x6
01-473	47,5x34,9x3
01-477	47,5x34,9x7

Απαραίτητα αξεσουάρ των φούρνων, τα ταψιά AKS έρχονται σε διάφορες διαστάσεις για να **προσαρμόζονται** στις πλαϊνές σχάρες στήριξης, αποφεύγοντας την τοποθέτηση επάνω στη σχάρα.

Διαφορετικά βάθη από 3 περίπου εκατοστά μέχρι και 7 εκατοστά προσφέρουν ποικίλες μαγειρικές δυνατότητες και συνδυάζονται εύκολα με το καπάκι δημιουργώντας τη γάστρα με διαφορετικά ύψη.

Κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας μαύρο ή μπλε εμαγιέ και λαμαρίνα **πάχους 0,8 χιλιοστών** απορροφούν ιδανικά τη θερμοκρασία προσφέροντας εξαιρετικό ψήσιμο.

Το εμαγιέ είναι εύκολο στον καθαρισμό, όπως και το εσωτερικό των φούρνων, διευκολύνοντας της απομάκρυνση των λεκέδων.

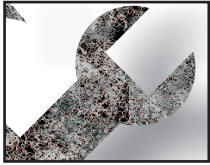
Τα ταψιά μπορούν να τοποθετηθούν και σε φούρνους άλλων εταιρειών και είναι διαθέσιμα για απευθείας αγορά εύκολα και γρήγορα μέσα από το ηλεκτρονικό κατάστημα της AKS.

Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/v3/grproducts.php?model=Ταψιά φούρνων&productlist=19&typos=7>

Γνωριμία με τα προϊόντα



## Επισκευή ή αντικατάσταση;



Περισσότερο από ποτέ σήμερα, το δίλημμα αντικατάσταση ή επισκευή της συσκευής εμφανίζεται συχνότερα κατά τη βλάβη μιας συσκευής. Στο σημείο αυτό θα πρέπει να γίνει κατανοητό ότι αναφερόμαστε κυρίως σε συσκευές κουζίνας ή ηλεκτρονικές κάποιας σημαντικής αξίας, παρά σε μικροσυσκευές πχ τύπου πολυκόφτη που το κόστος αντικατάστασης είναι μικρότερο από αυτό του απλού τεχνικού ελέγχου.

Βασικό κριτήριο για την απόφαση επισκευής αποτελεί ο προϋπολογισμός του κόστους επισκευής, που περιλαμβάνει τόσο την εργασία όσο και το απαραίτητο ίσως ανταλλακτικό. Αν το κόστος αυτό είναι αρκετά υψηλό γίνεται αποτρεπτικό για την όποια επισκευή.

Φυσικά, κάτι τέτοιο δε μπορεί να μείνει ανεπηρέαστο από παράγοντες όπως η αξία της συσκευής ή η παλαιότητά της.

Έχοντας αγοράσει μία ακριβή συσκευή, το κόστος επισκευής μπορεί να φαίνεται αναλογικά φυσιολογικό ή “λογικό” λαμβάνοντας υπόψη ότι η επαναγορά της συσκευής θα κοστίσει αρκετά.

Σε σχέση με το παραπάνω είναι και η παλαιότητα της συσκευής ή της τωρινής πλέον αξίας εφόσον υπάρχει σαν μοντέλο ακόμη. Εδώ θα πρέπει να τονίσουμε ότι είναι σύνηθες αλλιώς να λαμβάνουμε την επισκευή μιας συσκευής της κουζίνας, πχ φούρνου και αλλιώς μιας ηλεκτρονικής συσκευής πχ τηλεόραση.

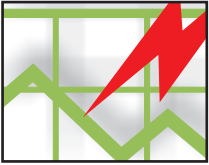
Στην πρώτη περίπτωση η παλαιότητα της συσκευής είναι περισσότερο συνδεδεμένη με τη χρήση και κατάσταση της, ενώ στη δεύτερη η παλαιότητα συνδέεται με την τεχνολογική εξέλιξη και είναι σχεδόν βέβαιο ότι αν ακόμη υπάρχει το μοντέλο μας διαθέσιμο η τιμή του θα είναι αρκετά χαμηλότερη κάνοντας ίσως την επισκευή ασύμφορη.

Σε κάποιες περιπτώσεις, η ανάγκη επισκευής είναι επιτακτική καθώς η συσκευή μπορεί να αποτελεί μέρος μιας άλλης συνδεδεμένης σε αυτή. Μία ελεύθερη κουζίνα ή ένα στερεοφωνικό σύστημα διαθέτουν μέρη που η λειτουργία του ενός επηρεάζει το άλλο και η αντικατάσταση μπορεί να περιορίζεται από τη συμβατότητα μιας νέας συσκευής. Έτσι εκτιμώντας το κόστος σε σχέση με τα παραπάνω αποφασίζουμε τι είναι καλύτερο να γίνει.

Επίσης, η κατάσταση στην οποία βρίσκεται μια συσκευή έχει επίσης καθοριστικό ρόλο στην απόφαση μας. Μια αρκετά παλιά και δουλεμένη συσκευή με εμφανή προβλήματα πέρα της τρέχουσας βλάβης ίσως να είναι καλύτερο να αντικατασταθεί, ακόμη και αν το κόστος επισκευής δεν είναι μεγάλο, καθώς είναι πολύ πιθανό να εμφανίσει σύντομα και άλλα προβλήματα κάνοντας τελικά το συνολικό κόστος συντήρησης σημαντικό.



## Εξοικονόμηση ενέργειας στο σπίτι



Ξεκινώντας την εφαρμογή ορισμένων από τις τόσες προτάσεις και συμβουλές που ακούμε και διαβάζουμε καθημερινά για την εξοικονόμηση ενέργειας θα διαπιστώσουμε σε σύντομο χρονικό διάστημα το κέρδος που θα έχουμε απλά αλλάζοντας μικρές συνήθειες ή κάνοντας κάποιες αλλαγές μικρότερης ή μεγαλύτερης κλίμακας.

Στις αλλαγές που αρχικά απαιτείται σημαντική δαπάνη είναι η αντικατάσταση του λέβητα πετρελαίου με έναν αερίου. Η μεγαλύτερη απόδοση και το χαμηλότερο κόστος καυσίμου θα μας φέρουν απόσβεση της επένδυσης που κάναμε σε σύντομο χρονικό διάστημα. Μη ξεχνάμε ότι μια εγκατάσταση αερίου θα μας προσφέρει οικονομία επίσης σε μαγείρεμα και ζεστό νερό με χαμηλότερη κατανάλωση ρεύματος.

Το τελευταίο μπορεί να επιτευχθεί ακόμη καλύτερα και με την εγκατάσταση ενός ηλιακού θερμοσίφωνα που προσφέρει άφθονο ζεστό νερό τους περισσότερους μήνες του χρόνου.

Για την καλύτερη απόδοση βέβαια τόσο της θέρμανσης όσο και της ψύξης του σπιτιού θα πρέπει να δούμε και την μόνωση. Σε αυτόν το τομέα μπορούν να γίνουν και μικρότερης κλίμακας παρεμβάσεις πέρα από κάποιες που κοστίζουν αρκετά όπως η αντικατάσταση κουφωμάτων ή μόνωση οροφών. Στις μικρές παρεμβάσεις μπορούμε να δούμε την τοποθέτηση τέντας σε μπαλκόνια ή παράθυρα και την μόνωση χαραμάδων με ειδικές ταινίες.

Μικρές αλλά σημαντικές κινήσεις στην καθημερινότητα μας όπως η αντικατάσταση λαμπτήρων με νέας τεχνολογίας, χαμηλότερης κατανάλωσης, το σβήσιμο του φωτισμού από το χώρο που φεύγουμε, η διακοπή λειτουργίας των συσκευών από το διακόπτη και όχι η παραμονή σε κατάσταση αναμονής βοηθούν στην εξοικονόμηση χωρίς να μας επιβαρύνουν.

Επίσης, η σωστή και συνετή χρήση των συσκευών όπως του κλιματιστικού κατά τους καλοκαιρινούς μήνες ή η επιλογή προγραμμάτων οικονομικών σε πλυντήρια σε συνδυασμό με την πλήρωσή τους μπορούν να μας εξοικονομήσουν ηλεκτρική ενέργεια και νερό.

Μπορείτε να δείτε αναλυτικότερες συμβουλές για τους τρόπους εξοικονόμησης ενέργειας στις συσκευές της κουζίνας στο τεύχος 12 του Fresh mag.

Ενώ μπορείτε να βρείτε ακόμη περισσότερες πληροφορίες στο τομέα για την ανακύκλωση, τους πόρους και την ενέργεια. Επισκεφθείτε το [www.aks.gr/green](http://www.aks.gr/green)





## Κάτι γευστικό!

### Παπουτσάκια

#### Υλικά

1 κιλό μέτριες μελιτζάνες  
1/2 κιλό κιμά  
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες  
1/2 φλιτζάνι κρασί  
1/2 ματσάκι μαϊντανό  
1 κονσέρβα ντοματάκι  
1 κουταλιά πελτέ ντομάτας  
1 ξυλάκι κανέλα  
αλάτι και πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ  
2 φλιτζάνια κεφαλοτύρι τριμμένο  
4 κουταλιές βούτυρο  
6 κουταλιές της σούπας αλεύρι  
1 κουτί γάλα εβαπορέ  
2 φλιτζάνια νερό  
λίγο μοσχοκάρυδο  
1 κρόκο αυγού

#### Εκτέλεση

Κόβουμε τις μελιτζάνες κάθετα σε δύο κομμάτια. Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κιμά και τσιγαρίζουμε ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε το σκόρδο, την κανέλα, αλάτι και πιπέρι. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε το μαϊντανό, τον πελτέ και τη ντομάτα. Συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά και στη συνέχεια αφαιρούμε το ξυλάκι κανέλας.

Τηγανίζουμε τις μελιτζάνες και τις στρώνουμε σε ένα ταψί. Βάζουμε από πάνω μείγμα του κιμά.

Σε ένα τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο. Σε ζεστό νερό διαλύουμε το γάλα και το προσθέτουμε στο βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέτουμε τον κρόκο και το μοσχακάρυδο. Μόλις δέσουν τα υλικά στρώνουμε τη μεσαμέλ επάνω από τον κιμά. Πασπαλίζουμε με τυρί και ψήνουμε για μισή ώρα περίπου σε μέτριο φούρνο.



Τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά  
για τον κιμά



Ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά  
για τη μπεσαμέλ



170-180 °C στατικός φούρνος



30 λεπτά



Ανακαλύψτε  
γευστικές  
συνταγές

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



## Κάτι γευστικό!

### Κέικ σοκολάτας με βύσσινα

#### Υλικά

- 1 βάζο βύσσινα (καθαρό βάρος περ. 380 γρ)
- 100 γρ σκούρα κουβερτούρα (60% κακάο)
- 200 γρ μαλακό βούτυρο
- 175 γρ ζάχαρη
- 1 φακ. βανίλια σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 4 αυγά
- 125 γρ αλεύρι
- 1 κοφτό κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 100 γρ αλεσμένα αμύγδαλα
- 2 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 1 φακ. πηκτικό για σαντιγί
- τρίμματα σοκολάτας
- βούτυρο για τη φόρμα

#### Εκτέλεση

Βάζουμε τα βύσσινα να στραγγίξουν καλά σε ένα σουρωτήρι. Τρίβουμε ψιλά την κουβερτούρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς (στον αέρα στους 160 βαθμούς). Αναμιγνύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι ώσπου να προκύψει μία λεία μάζα. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και ανακατεύουμε, κάθε φορά για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τα ρίχνουμε με το κόσκινο στη ζύμη και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε την κουβερτούρα και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε. Λιπαίνουμε καλά τη φόρμα, τη γεμίζουμε με τη ζύμη και τη λειαίνουμε. Μοιράζουμε τα βύσσινα ομοιόμορφα πάνω στη ζύμη. Ψήνουμε το γλυκό για περίπου 35-45 λεπτά. Το βγάζουμε από τη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα. Πασπαλίζουμε με 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη.

Χτυπάμε τη κρέμα γάλακτος με το πηκτικό και την υπόλοιπη ζάχαρη άχνη να αφρατέψουν και στολίζουμε το κέικ. Ρίχνουμε από πάνω τρίμματα σοκολάτας.



170-180 °C στατικός φούρνος



20 λεπτά



Σύνολο χρόνου 50 λεπτά

Η συνταγή είναι μία προσφορά του



www.ucook.gr



**Ανακαλύψτε  
γευστικές  
συνταγές**

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



Fresh mag.



Τ. 20  
Απρ  
Ιουν  
12



www.aks.gr

## Στην ιστοσελίδα μας

Ψάχνετε τι αξεσουάρ μπορεί να έχει μια συσκευή; Πολύ εύκολα βρείτε τα δίπλα από την περιγραφή το κάθε μοντέλου. Στη δεξιά πλευρά κάτω από τις φωτογραφίες με τα σχετικά είδη θα δείτε τη λέξη "Προσθέστε!" και το εικονίδιο extra που πατώντας το θα σας ανοίξει ένα παράθυρο με τα σχετικά αξεσουάρ.

Το εικονίδιο εμφανίζεται μόνο στα προϊόντα στα οποία μπορούν να προστεθούν αξεσουάρ!



Στην ιστοσελίδα μας



## Τα νέα μας

Αποκλειστικά για τους αναγνώστες του Fresh mag, έκπτωση 10% στην καθαρή αξία όλων των αξεσουάρ!

Επισκεφθείτε το ηλεκτρονικό κατάστημα της AKS, επιλέξτε τα αξεσουάρ που σας ενδιαφέρουν και κερδίστε 10% με τον κωδικό **fm104612** κατά την ολοκλήρωση της παραγγελία σας!



Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/oscommerce>

Ο κωδικός ισχύει για ΜΙΑ (1) παραγγελία ανά πελάτη και μόνο για τα αξεσουάρ στο σύνολο της καθαρής αξίας τους, ανεξαρτήτου ποσότητας. Ισχύει μέχρι 30 Ιουνίου 2012.

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](mailto:freshmag@aks.gr)  
- στο φαξ 2310 272851  
- ή στη διεύθυνση:  
Κ. Α. Παχαδίρογλου, Διαλέτη 17,  
TK 546 21, Θεσσαλονίκη

Σχετικό στην ιστοσελίδα:  
url: <http://www.aks.gr/freshmag/v2/index.php?page=3>



**Fresh mag.**

Τ. 20  
Απρ  
Ιουν  
12



[www.aks.gr/freshmag](http://www.aks.gr/freshmag)



**Τώρα και στο:**

[www.freshmag.gr](http://www.freshmag.gr)

Τ. 20  
Απρ  
Ιουν  
12

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



**2310 266265**



**2310 272851**

**freshmag@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.**