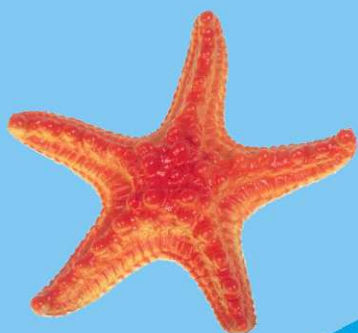


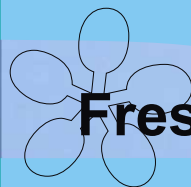
**Fresh mag.**



*...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά*

Ιουλ - Σεπτ 08

Τεύχος 5



# Καλώς ήρθατε!



Το 5 τεύχος της ηλεκτρονικής μας έκδοσης είναι κοντά σας με καλοκαιρινή διάθεση και αισθητική.

Σε αυτό το τεύχος θα έχουμε την ευκαιρία να δούμε αναλυτικότερα και να συγκρίνουμε τις μικτές εστίες αερίου, δηλαδή αυτές που διαθέτουν “μάτια” αερίου και ηλεκτρικά.

Σε συνδυασμό με την παρουσίαση των εστιών, ο οδηγός αγοράς, που αποτελεί ένα πρόσφατο κομμάτι της έκδοσης, θα σας βοηθήσει να επιλέξετε την πιο κατάλληλη εστία για την κουζίνας σας.

Για ακόμη μία φορά το Χρήσιμα για την κουζίνα μας φέρνει πληροφορίες για το μαγείρεμα με συσκευές αερίου, φούρνο και εστία, ενώ στα Νέα μας θα έχετε μια σύντομη ενημέρωση για το νέο τομέα της ιστοσελίδα μας, αφιερωμένο στο αέριο.

Όπως πάντα, συνταγές για να δοκιμάσουμε τις νέες μας συσκευές!

Καλό καλοκαίρι!

AKS Οικιακές Συσκευές

## Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα  
> εστίες μικτές (αερίου + ηλεκτρικές)

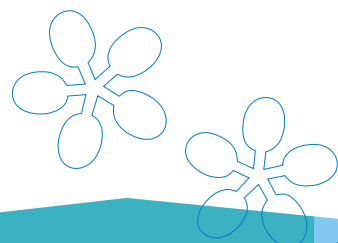
**Νέο!** Οδηγός αγοράς  
> επιλογή εστίας αερίου

Κάτι γευστικό  
> μαγειρεύουμε Σκουμπρί με λεμόνι και δεντρολίβανο και Γρανίτα με κόκκινα σταφύλια και κρασί

Χρήσιμα για την κουζίνα  
> μαγείρεμα με συσκευές αερίου

Στην ιστοσελίδα μας  
> σελίδες για συσκευές αερίου

Τα νέα μας  
> για να είστε ενήμεροι!





Γνωρίζοντας...

Μεικτές εστίες AKS



 PC 3G+1 RC

 PC 3G+1 E CS

Με μια ματιά στη γκάμα της AKS σίγουρα θα βρείτε μια εστία που θα ικανοποιεί τις απαιτήσεις στην κουζίνα σας, τόσο λειτουργικά όσο και αισθητικά.

Από λειτουργικής άποψης οι μεικτές εστίες αποτελούν μια ιδανική λύση για νοικοκυριά που θέλουν να συνδυάσουν το αέριο και το ηλεκτρικό ρεύμα.

Τις μεικτές εστίες τις βρίσκουμε σε συνδυασμό 2 καυστήρων αερίου και 2 ηλεκτρικών ζωνών και 3 καυστήρων αερίου και 1 ηλεκτρικής ζώνης. Δείτε στην επόμενη σελίδα το συγκριτικό πίνακα με καυστήρες του κάθε μοντέλου.

Όλες φυσικά οι εστίες λειτουργούν με αέριο φιάλης ή φυσικό και είναι εφοδιασμένες με βαλβίδες ασφαλείας και ηλεκτρονική ανάφλεξη.

Στις μεικτές εστίες συναντάμε μοντέλα σε ανοξείδωτο ή κρύσταλλο με κοινά χαρακτηριστικά σε κάποια μοντέλα ως προς τους καυστήρες.

Πέρα όμως από τους καυστήρες, χυτοσιδηρά πλαίσια, διακόπτες και φυσικά η αισθητική διαφέρουν, ειδικά σε μοντέλα με κρύσταλλο.




 PC 3G+1E



 PC 3G+1 HL

Χρήσιμα...

-  Διατηρούμε την απαραίτητη απόσταση από τον απορροφητήρα για τις εστίες αερίου που, για τις συσκευές AKS, είναι τουλάχιστον 72 εκατοστά.





PC 2G+2E



PC 2G+2HL

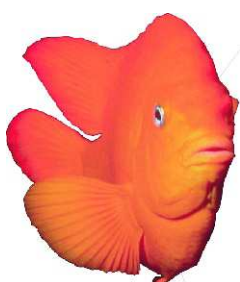


**Γνωρίζοντας...**

Μια από τις βασικές διαφορές ανάμεσα στα μοντέλα είναι η ηλεκτρική ζώνη, όπου μπορεί να είναι χυτοσιδηρό μάτι ή κεραμική ζώνη.  
Ο τύπος της εστίας που περιλαμβάνει το γράμμα **E**, όπως **PC 3G+1E**, διαθέτει πάντοτε χυτοσιδηρό μάτι.

**Συγκριτικός πίνακας χαρακτηριστικών**

Μοντέλο	Καυστήρες			Ηλεκτρικές ζώνες	
	1000W	1750W	3000W	145mm	180mm
PC 2G+2E	1	-	1	1 x 1500W	1 x 2000W
PC 2G+2HL	1	-	1	1 x 1200W	1 x 1700W
PC 3G+1E	1	1	1	1 x 1500W	-
PC 3G+1HL	1	1	1	1 x 1200W	-
PC 3G+1 ECS	1	1	1	1 x 1500W	-
PC 3G+1 RC	1	1	1	1 x 1200W	-

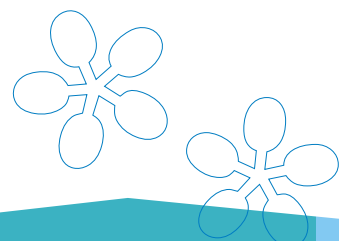


**Αξεσουάρ**

- ✿ Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών (για PC 3G+1R C, PC 3G+1 ECS)
- ✿ Γυάλινο κάλυμμα εστίας (για ανοξείδωτα μοντέλα)
- ✿ Wok support και Pan reduction για διάφορα σκεύη

**Προτείνουμε...**

- ✿ Μεικτή εστία με 3 καυστήρες αερίου και μία ηλεκτρική ζώνη σε περίπτωση φυσικού αερίου.
- ✿ Μεικτή εστία με 2 καυστήρες αερίου και δύο ηλεκτρικές ζώνες σε περίπτωση χρήσης φιάλης.





**Νέο!**

## Οδηγός Αγοράς

Η αγορά της εστίας αποτελεί συνήθως κάτι που πραγματοποιείται σε συνδυασμό με την αγορά ενός φούρνου.

Τα τελευταία όμως χρόνια, ιδιαίτερα στις περιοχές όπου έχει επεκταθεί το δίκτυο παροχής φυσικού αερίου, η αντικατάσταση της ηλεκτρικής εστίας με μία αερίου είναι συχνή.

Σε κάθε περίπτωση πάντως, η εστία αερίου επιλέγεται συχνότερα με βάση την αισθητική παρά τα χαρακτηριστικά και τη χρησιμότητα της, όπως θα έπρεπε να γίνεται για να ικανοποιεί πλήρως τις μαγειρικές απαιτήσεις του νοικοκυριού.

Βασικά κριτήρια για την επιλογή εστίας είναι η βαθμός χρήσης της, η πηγή ενέργειας που είναι διαθέσιμη και τέλος ο σχεδιασμός της σε συνδυασμό με το χώρο μας.

Ας δούμε πιο αναλυτικά όμως τα παραπάνω.

### Χρήση εστίας

Με τον όρο χρήση της εστίας εννοούμε τη πόσο συχνά κάνουμε χρήση της εστίας και πόσο έντονη είναι αυτή, δηλαδή διάρκεια και ποσότητες.

Παραδείγματος χάρη, ένα νοικοκυριό μιας τετραμελούς οικογένειας που μαγειρεύει σε καθημερινή βάση σίγουρα έχει την ανάγκη μίας εστίας τουλάχιστον 60 εκατοστών με 4 ζώνες μαγειρέματος, όπου θα έχει διαφορετικές διαστάσεις στα μάτια για να καλύπτει διάφορα μεγέθη σκευών και θα μπορεί να χρησιμοποιεί ταυτόχρονα 2 ή και 3 σκεύη.

Μία εστία αερίου με τριπλή φλόγα ίσως να αποτελεί την ιδανική πρόταση καθώς θα υπάρχει και η δυνατότητα 3πλής φλόγας, 3500 watt για δυνατή φλόγα.

Από την άλλη πλευρά, εάν η χρήση της εστίας είναι περιορισμένη, τη λύση στο μαγείρεμα μπορεί να δώσει μία εστία 30 εκατοστών με 2 καυστήρες ή μία 60 εκατοστών ανοξειδωτη (ή ακόμη και μεικτή) που σίγουρα αποτελεί μία πιο οικονομική λύση, αλλά ταυτόχρονα μπορεί να καλύψει ένα γρήγορο γεύμα.

Συνέχεια...





## Οδηγός Αγοράς

Θα πρέπει επίσης να δούμε και τις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε νοικοκυριού, όπως δηλαδή η χρήση σκεύους wok, όπου ένας καυστήρας τριπλής φλόγας σίγουρα προσφέρει την κατάλληλη φλόγα για το τηγάνι αυτό.



### Διαθέσιμη πηγή ενέργειας

Θεωρητικά διαθέσιμη πηγή ενέργειας εναλλακτική του ηλεκτρισμού είναι το αέριο φιάλης, αφού μπορούμε εύκολα να το προμηθευτούμε. Στην περίπτωση αυτή, χρήση με αέριο φιάλης, ίσως προτιμότερο θα ήταν η επιλογή μιας εστίας που θα έχει τουλάχιστον ένα μάτι ηλεκτρικό, καθώς μπορεί να είναι αρκετά χρήσιμο εάν τελειώσει η φιάλη.



Αντιθέτως, σε περιπτώσεις σύνδεσης με το φυσικό αέριο, θεωρούμε ότι αυτό δεν είναι απαραίτητο. Το φυσικό αέριο έχει συνεχή παροχή, οπότε και η χρήση ενός ηλεκτρικού ματιού θα είναι αρκετά σπάνια. Μία εστία με 4 ή 5 καυστήρες αερίου αποτελεί την πρόταση αγοράς για το φυσικό αέριο.

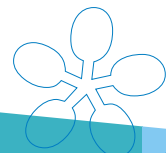
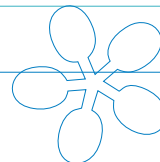
### Σχεδιασμός

Ίσως και να αποτελεί τον πρωταρχικό παράγοντα για την επιλογή εστίας αφού το αισθητική πλευρά είναι σημαντική για την κουζίνα. Οι επιλογές εδώ ποικίλουν ανάμεσα σε ανοξείδωτο, κρύσταλλο ή ακόμη και συνδυασμό των δύο.



Σε ένα χώρο κουζίνας ανοιχτό και κοινό με σαλόνι μία εστία σε κρύσταλλο θα αποτελούσε μία επιλογή που συνδυάζει τη λειτουργικότητα και την όμορφη εμφάνιση. Από τη άλλη μία ανοξείδωτη εστία μπορεί εύκολα να συμβαδίσει με τις υπόλοιπες συσκευές, όπου συνήθως είναι και αυτές ανοξείδωτες, ή ακόμη και να αποτελέσει σημείο αντίθεσης σε ένα σκούρο έπιπλο.

Η τελική επιλογή της εστίας θα πρέπει πάντως να γίνει κατανοώντας ότι ο πρωταρχικός σκοπός της εστίας είναι το μαγείρεμα και επομένως το κατά πόσο αυτό μπορεί να καλυφθεί από την εστία που έχουμε επιλέξει.





**...κάτι γευστικό!**

## Σκουμπρί με λεμόνι και δεντρολίβανο

Υλικά για 4 άτομα

4 σκουμπρία

2 - 3 λεμόνια χυμό και ξύσμα

2 κουτ σούπας ελαιόλαδο

4 κλαράκια φρέσκο δεντρολίβανο

αλάτι, πιπέρι

Σημείωση:

το φρέσκο δεντρολίβανο μπορεί να αντικατασταθεί με ξερό σε ποσότητα

1 - 2 κουτ γλυκού, κατά προτίμηση

Αφού καθαρίσουμε και πλύνουμε καλά τα ψάρια με νερό και λίγο ξύδι, βάζουμε τα κλαράκια από το δεντρολίβανο στην κοιλιά του ψαριού.

Προσθέτουμε λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι βάζουμε το λάδι και αφού ζεσταθεί τοποθετούμε τα ψάρια να ροδίσουν λίγο και από τις δύο πλευρές. Προσθέτουμε το υπόλοιπο χυμό λεμονιού και το ξύσμα και σε χαμηλή πλέον φωτιά αφήνουμε για 10 λεπτά περίπου να μαγειρευτούν. Εάν το ψάρι μαλακώσει νωρίτερα τότε βγάζουμε από τη φωτιά, καθώς είναι έτοιμο.

Σερβίρεται ζεστό με το ζουμί από το μαγείρεμα και με λίγο δεντρολίβανο τριμμένο για ακόμη πιο έντονο άρωμα.



Επισκεφθείτε από το [www.aks.gr/recipes](http://www.aks.gr/recipes) και βρείτε περισσότερες συνταγές και προτάσεις κάθε εβδομάδα.





## ...κάτι γευστικό!

### Γρανίτα με κόκκινα σταφύλια και γλυκό κρασί

Υλικά

1/2 κιλό σταφύλια

2 κουτ. σούπας γλυκό κρασί

2 κούπες νερό

1 κουτ. σούπας μέλι

1 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμονιού

1 ασπράδι αυγού

Πλένουμε καλά τα σταφύλια και τα βάζουμε με τις δύο κούπες νερό να βράσουν για 1 ώρα περίπου.

Αφήνουμε να κρυώσουν και στη συνέχεια με τη βοήθεια ενός μπλέντερ τα χτυπάμε καλά ώστε να γίνουν χυλός.

Στη συνέχεια περνάμε το χυλό από σίτα και προσθέτουμε στον πολτό το κρασί και το ξύσμα λεμονιού και βάζουμε μείγμα στην κατάψυξη σε κατάλληλο για αυτήν σκεύος.

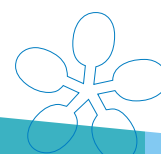
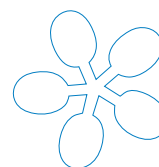
Αφού παγώσει, το τοποθετούμε στο μίξερ και προσθέτουμε το ασπράδι του αυγού και χτυπάμε καλά.

Το ξαναβάζουμε στην κατάψυξη για μερικές ώρες μέχρι να παγώσει καλά και να πήξει.

Μπορούμε να το προσθέσουμε σε κοκτέιλ ή να το ανακατέψουμε με τριμμένο πάγο.



Επισκεφθείτε το [www.aks.gr/recipes](http://www.aks.gr/recipes) και στείλτε μας τη δική σας συνταγή.





## Χρήσιμα για την κουζίνα

### **Μαγειρεύοντας με συσκευές αερίου**

Η αλλαγή σε συσκευές αερίου αποτελεί όλο ένα και συχνότερο φαινόμενο. Η προτίμηση στο αέριο με την επέκταση του δικτύου και τα πλεονεκτήματα που προσφέρει τόσο στο κόστος όσο και στη χρήση είναι πλέον μεγάλη.

Μαζί όμως με την αλλαγή των συσκευών, έρχεται και η αλλαγή στον τρόπο μαγειρέματος, ο οποίος διαφέρει σε σημεία όπως ο χρόνος ψησίματος, τα σκεύη που χρησιμοποιούμε κτλ.

Όπως με κάθε καινούρια συσκευή, έτσι και με τις συσκευές αερίου το πρώτο πράγμα που θα πρέπει να κάνουμε είναι να διαβάσουμε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως που τη συνοδεύουν. Αυτό αρχικά θα μας ενημερώσει για το πως χειριζόμαστε τη συσκευή και τι φυσικά πρέπει να προσέχουμε.

Η χρήση των συσκευών αερίου είναι σχετικά απλή. Από τον διακόπτη που ελέγχει τον κάθε καυστήρα επιλέγουμε την ένταση της φλόγας στις εστίες, ενώ στο φούρνο υπάρχει ένδειξη θερμοκρασίας.

#### Σκεύη

Στις εστίες αερίου μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε διάφορα σκεύη, ανοξείδωτα, αλουμινίου ή ακόμη και εμαγιέ καθώς δεν απαιτείται πλήρως επίπεδη επιφάνεια όπως γίνεται στις κεραμικές εστίες. Έτσι μπορούμε να κάνουμε χρήση και παλιότερων σκευών.

Η διάσταση του σκεύους πάντως και εδώ παίζει ρόλο. Δηλαδή, σε έναν μικρό καυστήρα (πχ 1000 watt) θα χρησιμοποιήσουμε ένα μικρό σκεύος, πχ μπρίκι έτσι ώστε να έχουμε και σωστό αποτέλεσμα: γρήγορο βρασμό. Ένα τηγάνι ή μία κατσαρόλα μεγάλη θα πάει αντίστοιχα σε ένα μεγαλύτερο καυστήρα επάνω στην εστία.

Στο φούρνο αερίου είναι προτιμότερο να έχουμε τα σκεύη που παρέχονται μαζί με τη συσκευή και γενικά σκεύη σκουρόχρωμα.

Φυσικά πάντοτε χρησιμοποιούμε σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα και υψηλή θερμοκρασία.

#### Χρήση

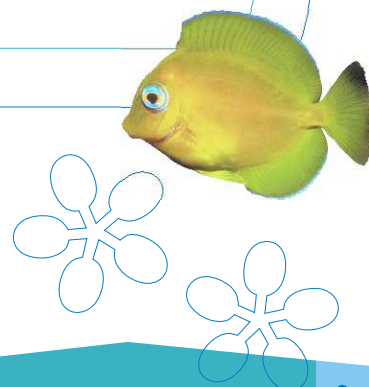
Το αέριο παρέχει άμεση θερμότητα, όπου στις εστίες είναι απευθείας στο σκεύος, και ο χρόνος ψησίματος θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά στην αρχή έως ότου προσαρμοστούμε στα νέα δεδομένα. Ο έλεγχος του φαγητού στις εστίες είναι βέβαια πιο άμεσος από ότι στο φούρνο, οπότε και ήταν καλό να ξεκινήσουμε με χαμηλότερη θερμοκρασία από ότι είχαμε έως τώρα συνηθίσει και να ελέγχουμε το αποτέλεσμα.

Σημαντικό επίσης στο φούρνο αερίου, ο οποίος ψήνει όπως ο στατικός (πάνω-κάτω) φούρνος με τη λειτουργία του κάτω καυστήρα, είναι και τα υγρά στο φαγητό, τα οποία μπορεί να εξατμιστούν γρήγορα σε μία υψηλή θερμοκρασία σε σχέση με τον ηλεκτρικό.

Η χρήση γάστρας επιταχύνει τη διαδικασία ψησίματος (και φυσικά κρατάει το φούρνο καθαρό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα).

Στο φούρνο αερίου επίσης μπορούμε να έχουμε μόνο ένα ταψί τη φορά.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας και τον τομέα που δημιουργήθηκε αποκλειστικά για το αέριο στο [www.aks.gr/gas](http://www.aks.gr/gas)





### Στην ιστοσελίδα...

Ένας τομέας στην ιστοσελίδα είναι πλέον διαθέσιμος και είναι αποκλειστικά αφιερωμένος στο αέριο.

Επισκεφθείτε το [www.aks.gr/gas](http://www.aks.gr/gas) ή από την κεντρική σελίδα επιλέξτε το σήμα, όπως αυτό στα δεξιά, και ενημερωθείτε για το αέριο.

Αναλυτικότερα μπορείτε να βρείτε προϊόντα αερίου της γκάμας AKS, οδηγό αγοράς για να σας βοηθήσει στην επιλογή της κατάλληλης συσκευής για εσάς καθώς και απαντήσεις σε συχνές ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση του αερίου και των προϊόντων.

Επίσης μπορείτε να διαβάσετε για τα πλεονεκτήματα του αερίου και να δείτε τη σύγκριση με άλλες πηγές ενέργειας.

Ο συγκεκριμένος τομέας έχει σχεδιαστεί για να σας προσφέρει εύκολη πλοήγηση και όσο το δυνατό πληρέστερη πληροφόρηση.

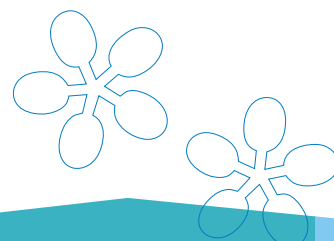


### Τα νέα μας...

- \* Τέσσερις νέοι απορροφητήρες είναι διαθέσιμοι στη γκάμα μας, ο ένας εκ των οποίων εγκαινιάζει μία νέα κατηγορία, των εντοιχισμένων. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας και στο μενού Προϊόντα επιλέξτε Νέα προϊόντα και στη συνέχεια απορροφητήρες και δείτε αναλυτικά το κάθε μοντέλο.

### Επικοινωνήστε

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





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

Ιουλ - Σεπ 08

Τεύχος 5

**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.

