

Fresh mag.



...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

ΟΚΤ - Δεκ 08

Τεύχος 6

Καλώς ήρθατε!



Το φθινόπωρο έκανε την εμφανισή του και μαζί του έρχονται και νέες συσκευές στη γκάμα της AKS. Στο 6 αυτό τεύχος της ηλεκτρονικής μας έκδοσης θα βρείτε παρουσίαση των τεσσάρων νέων απορροφητήρων με μοναδική λειτουργικότητα και αισθητική.

Στον οδηγό αγοράς θα δούμε τα κύρια χαρακτηριστικά των φούρνων αερίου και ηλεκτρικού και πως θα επιλέξουμε τι είναι καταλληλότερο για εμάς.

Όπως κάθε φορά, διαβάζουμε τα χρήσιμα για την κουζίνα, που στο αυτό το τεύχος αναλύουμε τα προγράμματα ψησίματος των φούρνων.

Τελειώνοντας, μαγειρεύουμε δύο νόστιμες συνταγές και ενημερωνόμαστε για τον καινούριο τομέα της ιστοσελίδα με τη νέα σειρά προϊόντων.

Καλό χειμώνα!

AKS Οικιακές Συσκευές

Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα
> νέοι απορροφητήρες

Οδηγός αγοράς
> φούρνος αερίου ή ηλεκτρικός;

Κάτι γευστικό
> μαγειρεύουμε Κοτόπουλο στο φούρνο με παρμεζάνα και καραμελωμένα μήλα

Χρήσιμα για την κουζίνα
> προγράμματα ψησίματος φούρνων

Στην ιστοσελίδα μας
> νέα σειρά προϊόντων

Τα νέα μας
> για να είστε ενήμεροι!



Γνωρίζοντας...

Νέοι απορροφητήρες



Απορροφητήρας 60 εκατ
 Μοτέρ 3 ταχυτήτων
 Απορρόφηση 650 κβμ/ώ
 Πρωτότυπος σχεδιασμός ανοξείδωτο - γυαλιού
 Βαθμίδα αθόρυβης λειτουργίας
 Προγραμματισμός διακοπής λειτουργίας
 Μεταλλικά φίλτρα που πλένονται στο
 πλυντήριο πιάτων
 Προαιρετικά φίλτρα άνθρακα
 Φωτισμός αλογόνου 2 x 20 Watt


F15 60 RLN

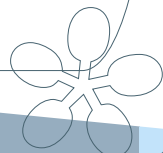
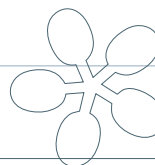
Μοντέρνος σχεδιασμός και υψηλή αισθητική χαρακτηρίζουν τα νέα μοντέλα απορροφητήρων της AKS.

Συνδυασμός γυάλινης επιφάνειας και ανοξείδωτου δίνουν μια μοντέρνα γραμμή στη κουζίνα σας και μια ανώτερη κομψότητα. Γραμμές ίσιες, λεπτές με διαφάνεια ή χωρίς μπορούν να στολίσουν κυριολεκτικά το χώρο σας.

Το κυρίως σώμα και στα δύο μοντέλα με κλίση προσφέρει λειτουργικότητα καθώς επιτρέπει τη διαφορετική σε ύψος τοποθέτηση και παράλληλα δίνει μεγαλύτερη άνεση στις κινήσεις μπροστά από τον απορροφητήρα.

Μοτέρ εξίσου ισχυρά, φίλτρα μεταλλικά και χειριστήρια νέας τεχνολογίας με χρονοκαθυστέρηση σβησίματος αποτελούν κύρια χαρακτηριστικά των απορροφητήρων αυτών.

Απορροφητήρας 60 εκατ
 Μοτέρ 3 ταχυτήτων
 Απορρόφηση 550 κβμ/ώ
 Πρωτότυπος σχεδιασμός ανοξείδωτο - γυαλιού
 Βαθμίδα αθόρυβης λειτουργίας
 Προγραμματισμός διακοπής λειτουργίας
 Μεταλλικά φίλτρα που πλένονται στο
 πλυντήριο πιάτων
 Προαιρετικά φίλτρα άνθρακα
 Φωτισμός αλογόνου 2 x 20 Watt


F15 60 RLN


Γνωρίζοντας...




Απορροφητήρας εντοιχιζόμενος 60 εκατ
 Τουρμπίνα 3 ταχυτήτων
 Απορρόφηση 600 κβμ/ώ
 Βαθμίδα αθόρυβης λειτουργίας
 Μεταλλικά φίλτρα που πλένονται στο
 πλυντήριο πιάτων
 Προαιρετικά φίλτρα άνθρακα
 Φωτισμός αλογόνου 2 x 20 Watt

ACH 29 60PL

Μία νέα κατηγορία στους απορροφητήρες εγκαινίασε το νέο μοντέλο ACH 29 60 PL, τους εντοιχιζόμενους. Ο νέος αυτός απορροφητήρας αποτελεί μια πρωτοπορία στην κουζίνα καθώς εντοιχίζεται πλήρως χωρίς να υπάρχει εμφανής πρόσοψη. Με μοτέρ στα 600κβμ/ω αποτελεί ιδανική λύση για κουζίνες με περιορισμένα ντουλάπια καθώς αφήνει λειτουργικό χώρο, για λύσεις όπου επιθυμούμε απόλυτη κάλυψη, πχ έπιπλο κουζίνας σε ντουλάπια και φυσικά μπορεί άνετα να αντικαταστήσει απορροφητήρες συρόμενους και τζακιού, χωρίς να στερείται απόδοσης. Το μπροστινό κλαπέ βοηθάει στη σωστή κατεύθυνση των ατμών και στην ακόμη καλύτερη απόδοση.





Χρήσιμα...

-  Για την καλύτερη δυνατή απόδοση του κάθε απορροφητήρα προσέχουμε τη διάμετρο εξόδου του σωλήνα στον τοίχο. 12 εκατοστά για απορρόφηση μέχρι 650 κβμ/ώ και 15 εκατοστά για 900 και 950 κβμ/ω.



Αξεσουάρ

-  Φίλτρα άνθρακα διαθέσιμα για όλα τα μοντέλα
-  Διακοσμητικές σχάρες γύρω από το ανοξείδωτο καμίνι σε επιτοίχιους απορροφητήρες



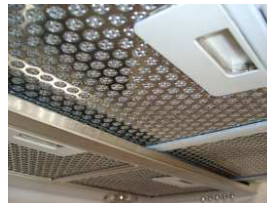
Γνωρίζοντας...

Απορροφητήρας συρόμενος 90 εκατ
 Τουρμπίνα 4 ταχυτήτων
 Απορρόφηση 950 κβμ/ώ
 Βαθμίδα αθόρυβης λειτουργίας
 Μεταλλικά φίλτρα που πλένονται στο
 πλυντήριο πιάτων
 Προαιρετικά φίλτρα άνθρακα
 Λειτουργία χρονόμετρου σβησίματος
 Ειδοποίηση καθαρισμού φίλτρων
 Φωτισμός αλογόνου 2 x 20 Watt



ACH 90 ELX

Μετά την επιτυχημένη πορεία του συρόμενου απορροφητήρα στα 60 εκατοστά, προστίθεται στη γκάμα και μοντέλο στα 90 εκατοστά, προσφέροντας ακόμη περισσότερες λύσεις στην κουζίνα. Το μοτέρ των 950 κβμ/ω εγγυάται την καλύτερη δυνατή απορρόφηση σε συρόμενο απορροφητήρα.

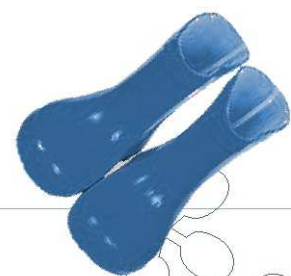


Χρήσιμα...

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

Προτείνουμε...

- * Χρήση φίλτρου άνθρακα μόνο σε περίπτωση που είναι αδύνατη η σύνδεση του σωλήνα σε έξοδο σε εξωτερικό τοίχο.



Νέο!

Οδηγός Αγοράς

Με την επέκταση του φυσικού αερίου στην οικιακή χρήση, όλο ένα και περισσότερα νοικοκυριά αποφασίζουν τη αντικατάσταση των συσκευών από ηλεκτρικές σε αερίου. Και ενώ ως τώρα ήταν αρκετά οικεία η χρήση αερίου στις εστίες, είτε από ίδια εμπειρία, είτε από απλή γνώση ύπαρξης της, η χρήση του αερίου σε φούρνο αποτελεί κάτι καινούριο και αρκετά ελκυστικό, τουλάχιστον για τα ελληνικά νοικοκυριά.

Κατά τη χρήση της εστίας αερίου τα πράγματα μοιάζουν, και είναι, αρκετά απλά. Τι γίνεται όμως με το φούρνο; Τι θα είναι καλύτερα να επιλέξουμε, ηλεκτρικό ή αερίου;

Βασική διαφορά ανάμεσα σε ένα φούρνο ηλεκτρικό και αερίου, πέρα από την ενέργεια που χρησιμοποιεί, είναι οι τρόποι ψήσιματος του καθενός, καθώς και το τελικό γευστικό αποτέλεσμα.

Λειτουργία φούρνου

Ο φούρνος αερίου επιτυγχάνει το ψήσιμο με τη λειτουργία του πάνω και του κάτω καυστήρα. Ο κάτω καυστήρας λειτουργεί ανεξάρτητα από τον επάνω και χρησιμοποιείται για το κυρίως ψήσιμο του φαγητού. Ο κάτω καυστήρας δίνει το αποτέλεσμα του στατικού (ψήσιμο πάνω-κάτω) φούρνου.

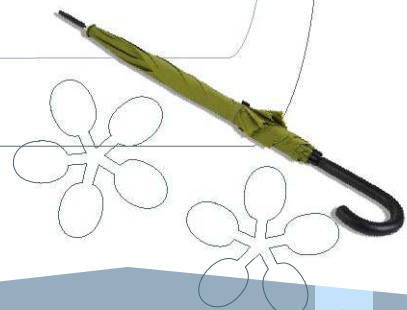
Με τον επάνω καυστήρα κάνουμε γκριλ, όπως θα κάναμε κανονικά με τη χρήση ηλεκτρικής αντίστασης, ή απλά δίνουμε χρώμα στην επιφάνεια του φαγητού. Ένα από τα παράγωγα καύσης του αερίου, είναι οι υδρατμοί, οι οποίοι συντελούν στο να έχουμε ένα εξαιρετικά γευστικό αποτέλεσμα.

Υπενθυμίζουμε ότι οι περισσότερες επαγγελματικές κουζίνες των εστιατορίων λειτουργούν με αέριο στοχεύοντας στο ανώτερο γευστικό αποτέλεσμα των παρασκευασμάτων.

Ο ηλεκτρικός φούρνος, συνήθως, διαθέτει αντιστάσεις και αέρα. Οι διάφοροι συνδυασμοί που μπορούν να γίνουν, μας δίνουν περισσότερα προγράμματα λειτουργίας, δηλαδή περισσότερους τρόπους ψήσιματος.

Σημαντικό σημείο στους φούρνους που διαθέτουν πρόγραμμα λειτουργία ζεστού αέρα είναι η δυνατότητα χρήσης δύο ταψιών ταυτόχρονα για ψήσιμο.

Συνέχεια...



Οδηγός Αγοράς

Τρόπος χρήσης και λειτουργίας

Ο τρόπος χρήσης του φούρνου αερίου είναι αρκετά εύκολος. Γυρνώντας και πιέζοντας το διακόπτη ξεκινάει η ανάφλεξη του καυστήρα αερίου και στη συνέχεια γίνεται η ρύθμιση στη επιθυμητή θερμοκρασία.

Η θερμική ικανότητα του αερίου, που είναι υψηλή, σε συνδυασμό με τη άμεση παροχής θερμότητας ίσως απαιτεί κάποιο μικρό χρονικό διάστημα προσαρμογής στον νέο τρόπο ψησίματος. Τακτικός έλεγχος του φαγητού κατά το ψήσιμο και διαφοροποίηση της θερμοκρασίας, προς τα κάτω από αυτήν που έως τώρα έχουμε συνηθίσει να χρησιμοποιούμε είναι σημαντικά στην αρχή.

Με την εξοικείωση του τρόπου ψησίματος το αποτέλεσμα που θα έχουμε είναι αρκετά συντομότερος χρόνος μαγειρέματος και ένα γευστικό φαγητό.

Ο ηλεκτρικός φούρνος αποτελεί μια πλέον κοινή συσκευή στην κουζίνα με την οποία υπάρχει μεγάλη εξοικείωση. Στον ηλεκτρικό φούρνο επιλέγουμε το επιθυμητό πρόγραμμα λειτουργίας και στη συνέχεια τη θερμοκρασία ψησίματος.

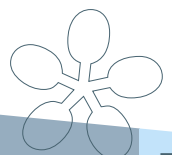
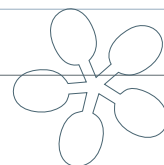
Όπως προαναφέρθηκε μπορούμε να ψήσουμε δύο ή και τρία ταψιά ταυτόχρονα με χρήση του ζεστού αέρα.

Ανάλογα το μοντέλο, ο φούρνος μπορεί να διαθέτει διαφορετικούς συνδυασμούς ψησίματος, που συνήθως περιγράφεται η χρήση τους στις συνοδευτικές οδηγίες.

Τελική επιλογή

Η επιλογή του φούρνου αερίου απαιτεί παροχή φυσικού αερίου ή διαθεσιμότητα σε φιάλη αερίου. Εάν κάτι από τα δύο είναι διαθέσιμο αυτό που θα πρέπει να λάβουμε υπόψη κατά την επιλογή είναι ότι η χρήση του αερίου σε φούρνο χρειάζεται κάποια προσαρμογή στο τρόπο ψησίματος που ως τώρα είχαμε συνηθίσει. Η προσαρμογή αυτή αφορά κυρίως τους χρόνους μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και την ποσότητα των υγρών σε κάποια φαγητά.

Θα πρέπει να θυμόμαστε ότι όπως κάθε νέα συσκευή απαιτεί λίγο χρόνο για τη λειτουργήσουμε αποδοτικά, έτσι και ο φούρνος αερίου θα μπορέσει δώσει εξίσου καλό αποτέλεσμα με έναν ηλεκτρικό.



...κάτι γευστικό!

Στήθος κοτόπουλο στο φούρνο με παρμεζάνα

Υλικά για 4 άτομα
½ φλιτζάνι ψίχα ψωμιού αρκετά ψιλή
1/3 φλιτζανιού τριμμένη παρμεζάνα
Ό κουτ γλυκού σκόρδο
λίγο αλάτι
Ό κουτ γλυκού πιπέρι
6 στήθη κοτόπουλο κομμένα στη μέση
Ό φλιτζανιού μαγιονέζα
φυτικό λάδι

Εκτέλεση

Σε ένα μικρό μπολ βάλτε τη ψίχα ψωμιού, το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι. Αφήστε το μείγμα στην άκρη.

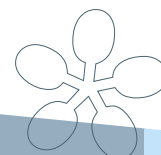
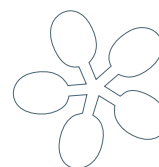
Αλείψτε καλά τα κομμάτια από το στήθος κοτόπουλο στη μαγιονέζα και στη συνέχεια βουτήξτε τα στο παραπάνω μείγμα.

Βάλτε τα κομμάτια σε ένα ταψί που έχετε αλείψει με το λάδι και ψήστε για περίπου 45 λεπτά στους 170 οC.

Σερβίρεται ζεστό με σαλάτα.



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



...κάτι γευστικό!

Καραμελωμένα μήλα

Υλικά

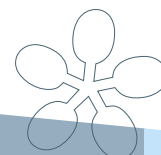
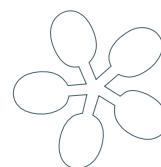
6 μεγάλα κόκκινα μήλα
1 κούπα μαύρη ζάχαρη
1/2 κούπα νερό
1 κούπα γάλα
1 κουτ. σούπας βούτυρο
1 κουτ. σούπας κορνφλάουρ
1/2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ή βανίλια σε σκόνη
Λίγο αλάτι

Εκτέλεση

Πλύνετε τα μήλα και ξεφλουδίστε τα. Κόψτε περίπου ένα τρίτο από το κοτσάνι προς τα κάτω. Αφήστε ολόκληρα τα μήλα.
Αφαιρέστε τα κουκούτσια και την καρδιά και σε σιρόπι φτιαγμένο από τη ζάχαρη και νερό.
Όταν τα μήλα ψηθούν και είναι τρυφερά, βγάλτε τα και τοποθετήστε σε μία πιατέλα.
Αναψύξτε το κορνφλάουρ και το γάλα μέχρι να κάνουν κρέμα.
Βγάλτε από τη φωτιά και προσθέστε το βούτυρο, το αλάτι και τη βανίλια.
Περιχύστε πάνω από τα μήλα κα σερβίρετε.



Επισκεφθείτε το www.aks.gr/recipes
και στείλτε μας τη δική σας συνταγή.



Χρήσιμα για την κουζίνα

Προγράμματα ψησίματος

Τα προγράμματα ψησίματος ή τρόποι λειτουργίας του φούρνου, όπως πολλές φορές συνηθίζετε να λέγονται, διαφέρουν από μοντέλο σε μοντέλο.

Οι περισσότεροι φούρνοι και κουζίνες στην αγορά σήμερα διαθέτουν ρύθμιση πέρα των 4 προγραμμάτων που επιτυγχάνονται με συνδυασμούς αντιστάσεων και ζεστού αέρα.

Οι τρόποι λειτουργίας ενός φούρνου σκοπεύουν στο να μας προσφέρουν περισσότερες δυνατότητες ψησίματος ανάλογα με το γεύμα που ετοιμάζουμε και έχοντας πάντοτε ως τελικό σκοπό το σωστό αποτέλεσμα.

Στις οδηγίες χρήσεως της συσκευής υπάρχουν πάντοτε περιγραφές των προγραμμάτων με προτεινόμενες θερμοκρασίες και πολλές φορές και με πίνακες με ρυθμίσεις για συνηθισμένα γεύματα.

Ας δούμε όμως πιο αναλυτικά τα βασικά προγράμματα, πως λειτουργούν και τι προτείνεται για το καθένα. Τα σύμβολα που υποδηλώνουν το πρόγραμμα μπορεί να διαφέρουν σχεδιαστικά, αλλά συνήθως μοιάζουν αρκετά και δηλώνουν τη ίδια λειτουργία. Πέρα από τα παρακάτω, υπάρχουν και ενδιάμεσοι συνδυασμοί πχ στατικός φούρνος με κυκλοφορία αέρα, ο οποίος υπάγεται στο στατικό φούρνο σαν κατηγορία.



Στατικός φούρνος

Ή πιο σύνηθες ορολογία πάνω-κάτω. Αποτελεί τον πιο κλασικό τρόπο ψησίματος με τη λειτουργία της πάνω και κάτω αντίστασης και ενδείκνυται για το ψήσιμο σε ένα μόνο ταψί. Είναι καλό το ταψί με το φαγητό να μπαίνει στο φούρνο όταν η θερμοκρασία έχει φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο



Ζεστός αέρας

Ο ζεστός αέρας αποτελεί ένα γρήγορο τρόπο ψησίματος με κυκλοφορία θερμού αέρα στο φούρνο. Ο ζεστός αέρας είναι κατάλληλος για το ταυτόχρονο ψήσιμο φαγητών σε παραπάνω από ένα ταψί, ακόμα και διαφορετικών ειδών (κρέας, ψάρι). Δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση, μόνο για το ψήσιμο ζύμης γλυκών είναι προτεινόμενο να προθερμαίνεται.



Γκριλ

Η λειτουργία επάνω αντίστασης μας επιτρέπει να κάνουμε γκριλ. Η σχάρα τοποθετείται ψηλά στο φούρνο και δεν απαιτείται προθέρμανση.



Σε κάθε εντοιχιζόμενο φούρνο AKS, πέρα από τις οδηγίες χρήσεως, θα βρείτε και ένα έντυπο με προτεινόμενα προγράμματα, θέση μέσα στο φούρνο και θερμοκρασίες για διάφορα φαγητά.



Χρήσιμα για την κουζίνα



Απόψυξη

Επιλέγοντας τη λειτουργία της κυκλοφορίας αέρα, εφόσον δεν υπάρχει ξεχωριστή ένδειξη στο επιλογήα προγραμμάτων και έχοντας τον θερμοστάτη στο 0, επιτυγχάνουμε κυκλοφορία κρύου αέρα στο εσωτερικό του φούρνου βοηθώντας το γρήγορο ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φαγητών.



Γκριλ με σούβλα

Σε μοντέλα που είναι εξοπλισμένα με σούβλα, επιλέγοντας την αντίστοιχη ένδειξη ξεκινάει το μοτέρ της σούβλας και η επάνω αντίσταση. Η θέση που τοποθετείται το ψητό είναι συνήθως σταθερή.

Φούρνοι αερίου



Στατικός φούρνος - κάτω καυστήρας

Ενεργοποιεί τον κάτω καυστήρα στο φούρνο αερίου για το ψήσιμο όπως σε πρόγραμμα πάνω - κάτω. Συνήθως, ο ίδιος διακόπτης καθορίζει και τη θερμοκρασία ή ένταση της φλόγας.










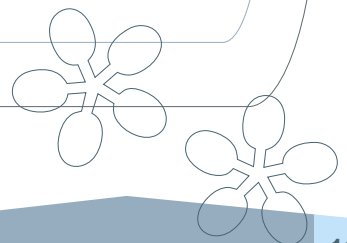
Γκριλ αερίου - επάνω καυστήρας

Χρήση του επάνω καυστήρα για ψήσιμο στο γκριλ. Σταθερή ένταση καυστήρα.

Πάντοτε να διαβάζετε τις οδηγίες χρήσεως για την επεξήγηση των συμβόλων προγραμμάτων γιατί μπορεί να διαφέρουν σε κάθε μοντέλο φούρνου. Δοκιμάστε να επιλέξετε κάποιον άλλο τρόπο ψησίματος εάν δεν σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα ή μπορείτε να αλλάξετε θερμοκρασία και θέση του σκεύους στο φούρνο.

Ενδεικτικές μέγιστες θερμοκρασίες ανά πρόγραμμα

Πρόγραμμα	Βαθμοί °C	Ένδειξη
Κυκλοφορία αέρα	180	
Κάτω αντίσταση με κυκλοφορία αέρα	190	
Στατικός φούρνος με κυκλοφορία αέρα	180	
Στατικός φούρνος	200	
Γκριλ με κυκλοφορία αέρα	180	
Γκριλ	250	
Ξεπάγωμα	0	



Στην ιστοσελίδα...

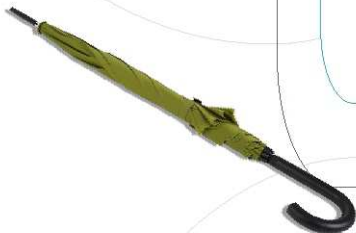
Στις αρχές του Σεπτεμβρίου έκανε την εμφάνισή του ένα νέο σηματάκι στην αρχική σελίδα της ιστοσελίδας για να σας ενημερώσει για τη νέα σειρά προϊόντων της AKS.

Στις νέες αυτές σελίδες θα βρείτε καινούρια προϊόντα, μοναδικά σε αισθητική και λειτουργίες.

Σύντομα θα προστεθούν και νέα προϊόντα σε φούρνους και κουζίνες, ενώ μία μελλοντική επίσκεψή σας περίπου στο τέλος του Οκτωβρίου θα σας αποκαλύψει και μία νέα κατηγορία προϊόντων που ξεκινάει στη γκάμα.

Σας περιμένουμε για να δείτε περισσότερες λεπτομέρειες και να γνωρίσετε τα νέα αυτά προϊόντα.

Πατήστε στην κεντρική σελίδα το σχετικό σήμα, που παρουσιάζεται παραπάνω ή πληκτρολογήστε www.aks.gr/xline



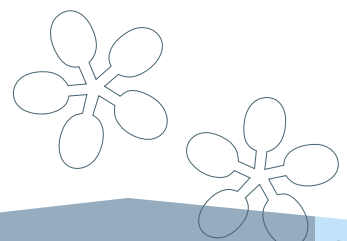
Τα νέα μας...

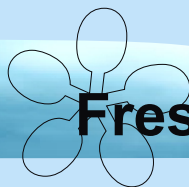
- * Νέο σημείο πώλησης στην Αθήνα

Γκουρνέλος Παναγιώτης
Πέτρου Ράλλη 334, Νίκαια
τηλ. 210 4933550

Επικοινωνήστε

- * 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, Διαλέπτη 17, 546 21,
Θεσσαλονίκη





Fresh mag.


www.aks.gr

ΟΚΤ - Δεκ 08

Τεύχος 6

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.

