

Fresh mag.



...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

Απρ - Ιουν 09

Τεύχος 8

Καλώς ήρθατε!



Καλώς ήρθατε στο δεύτερο τεύχος του Fresh mag για φέτος. Σε αυτό το τεύχος θα έχουμε την ευκαιρία να δούμε καλύτερα τις νέες ελεύθερες κουζίνες της γκάμας AKS με αναλυτικότερες περιγραφές και φωτογραφίες.

Στον Οδηγό αγοράς διαβάζουμε ένα ακόμη ενδιαφέρον θέμα για να μας βοηθήσει στην πιο σωστή για εμάς επιλογή συσκευής. Αυτή τη φορά αναλύουμε τη δυνατότητα ανεξάρτητης εστίας και φούρνου σε σχέση με τις συνδυαζόμενες συσκευές.

Μην παραλείψετε να διαβάσετε τα όπως πάντα Χρήσιμα για την κουζίνα που μας δίνουν ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τον καθαρισμό και τη σωστή συντήρηση των σχαρών του φούρνου.

Και όπως σε κάθε τεύχος δε λείπουν δύο νέες συνταγές και φυσικά τα Νέα μας και Στην ιστοσελίδα μας.

Καλή ανάγνωση!

AKS Οικιακές Συσκευές

Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα
> νέες κουζίνες

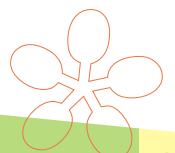
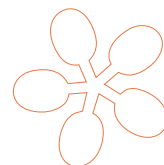
Οδηγός αγοράς
> ανεξάρτητες εστίες; δηλαδή;

Κάτι γευστικό
> μαγειρεύουμε Αρνί με μπέικον και φακιές και Κεκάκια με μήλο και βερίκοκο

Χρήσιμα για την κουζίνα
> συντήρηση σχαρών φούρνων

Στην ιστοσελίδα μας
> online προβολή του freshmag

Τα νέα μας
> για να είστε ενήμεροι!



Γνωρίζοντας...

Νέες κουζίνες

**Πλατό**

4 καυστήρες αερίου
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)
Καυστήρας τριπλής φλόγας
 Εμαγιέ πλαίσια στήριξης σκευών
 Γυάλινο κάλυμμα εστιών
 Λειτουργεί με όλους τους τύπους αερίων

Φούρνος

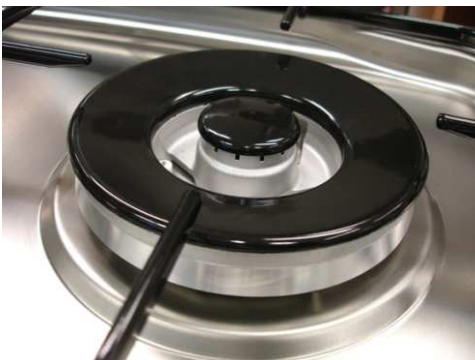
Αερίου (φυσικού ή φιάλης)
 Γκριλ αερίου
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)
 Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό
 Αφαιρούμενη πόρτα φούρνου
 Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών
 Συρτάρι αποθήκευσης σκευών

Με πλήρως ανανεωμένη εικόνα οι νέες κουζίνες της γκάμας AKS καταφέρνουν να ελκύσουν την προσοχή από την πρώτη στιγμή.

**AGG 614**

Μοντέρνος σχεδιασμός και νέα λειτουργικά χαρακτηριστικά προσφέρουν μοναδικότητα στις συσκευές και τις κάνουν τη σίγουρη επιλογή σας. Ο φούρνος αερίου αποτελεί ίσως το μεγαλύτερο σε χωρητικότητα φούρνο με δυνατότητα 72 λίτρων στα 60 εκατοστά.

Με νέους καυστήρες τόσο στο φούρνο όσο και στις εστίες εξασφαλίζεται η σωστή και ασφαλής καύση του αερίου. 4 διαφορετικά μεγέθη καυστήρων στη εστία καλύπτουν διαφόρων διαστάσεων σκεύη, ενώ ο τριπλός καυστήρας 4000 βαττ προσφέρει ισχύ και ταχύτητα για καλύτερο αποτέλεσμα σε δυνατό τηγάνισμα και βράσιμο.



Ο καυστήρας τριπλής φλόγας, 4 Kw προσφέρει ταχύτητα στο μαγείρεμα και εξασφαλίζει δυνατό βρασμό και τηγάνισμα.



Ο διακόπτης χειρισμού του φούρνου αερίου με τις ενδείξεις του κάτω και πάνω καυστήρα

Γνωρίζοντας...

Νέες κουζίνες

**Πλατώ**

3 εστιών αερίου + 1 ηλεκτρική
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)
 Εμαγιέ πλαίσια στήριξης σκευών
 Γυάλινο κάλυμμα εστιών
 Λειτουργεί με όλους τους τύπους αερίων

Φούρνος

Ηλεκτρικός
 6 προγραμμάτων
 Χρονοδιακόπτης 120 λεπτών
 Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών
 Αφαιρούμενη πόρτα φούρνου
 Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό

Ακολουθώντας ίδιο σχεδιασμό με την πλήρως αερίου κουζίνα, το μοντέλο AEE 613 προσφέρει μια εναλλακτική πρόταση στο συνδυασμό αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.

Η εστία της συσκευής διαθέτει 3 καυστήρες αερίου και μία ηλεκτρική εστία μεγάλης, ενώ ο φούρνος είναι ηλεκτρικός, πολυλειτουργικός.

**AEE 613**

Αποτελεί μία λύση σε νοικοκυριά που θέλουν τα ωφέλη του αερίου (φυσικού ή φιάλης) στην εστία και τα διατήρηση της συνήθειας μαγειρέματος σε ηλεκτρικό φούρνο.



Γνωρίζοντας...

Νέες κουζίνες



AGG 640 PRO

Πλατώ

4 καυστήρες αερίου
 - Καυστήρας τριπλής φλόγας
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)
 Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών
 Γυάλινο κάλυμμα εστιών
 Λειτουργεί με όλους τους τύπους αερίου

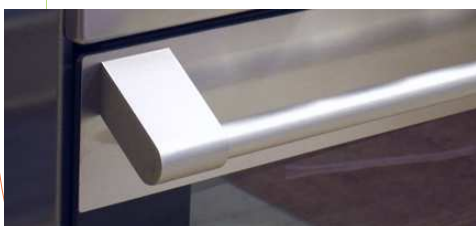
Φούρνος

Αερίου (φυσικού ή φιάλης)
 Γκριλ αερίου
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)
 Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό
 Αφαιρούμενη πόρτα φούρνου
 Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών
 Χειριστήριο και χερούλι επαγγελματικού σχεδιασμού

Επαγγελματικός αέρας στο σχεδιασμό της κουζίνας AGG 640 PRO δίνει μια πιο στιβαρή αίσθηση της συσκευής στο χώρο.

Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών, διακόπτες και χερούλι πόρτας πιο ογκώδη και ποδαρικά δίνουν στη συσκευή το διαφορετικό της ύφος.

Η κουζίνα λειτουργεί πλήρως με αέριο και όπως πάντα διαθέτει βαλβίδες ασφαλείας και ηλεκτρονική ανάφλεξη.



Οδηγός Αγοράς

Εστία και φούρνος μαζί;

Στις εντοιχιζόμενες συσκευές η εστία μπορεί να είναι είτε μαζί με το φούρνο (πάνω - κάτω) είτε χωριστά από αυτόν. Στην πρώτη περίπτωση βέβαια μπορούμε να έχουμε εστία ελεγχόμενη από το φούρνο (οι διακόπτες εστίας βρίσκονται στο φούρνο) ή εστία ανεξάρτητη (διακόπτες επάνω στην εστία, εμφανείς, ή αφής).

Οι περισσότεροι ηλεκτρικοί φούρνοι και εστίες πηγαίνουν ως σετ και συνήθως η εστία ελέγχεται από το φούρνο. Στις συσκευές αερίου αυτό είναι πιο σπάνιο.

Τι μας προσφέρει ένα συνδυαζόμενο σετ και τι οι ανεξάρτητες συσκευές;

Επιλογές

Το βασικό πλεονέκτημα που μας δίνουν ο ανεξάρτητος φούρνος και εστία είναι σίγουρα η δυνατότητα επιλογής των συσκευών. Αν και υπάρχει μεγάλη ποικιλία στα συνδυαζόμενα σετ φούρνο-εστίας, οι επιλογές που προσφέρουν οι ανεξάρτητες συσκευές είναι ακόμη περισσότερες.

Μια ανεξάρτητη εστία μπορεί να είναι ηλεκτρική, αερίου ή μεικτή και φυσικά να συμπληρώσει ένα φούρνο αερίου ή ηλεκτρικό. Μπορούμε να επιλέξουμε τη εστία που μας αρέσει ξεχωριστά από το φούρνο, και το αντίθετο. Η εστία μπορεί να έχει εμφανή κουμπιά ή να είναι αφής, με διαφορετικό αισθητικό αποτέλεσμα. Ανεξάρτητος φούρνος σημαίνει λιγότερα κουμπιά στο χειριστήριο και λιγότερο «φορτωμένος» από αισθητική πλευρά.

Χώρος

Ένας περιορισμένος χώρος κουζίνας αναζητεί πάντοτε τις πιο πρακτικές λύσεις. Έτσι, είναι σχεδόν βέβαιο ότι η εστία και ο φούρνος θα πάνε μαζί σε μία θέση, καταλαμβάνοντας τη λιγότερη δυνατή επιφάνεια για χρήση ντουλαπιών και πάγκου. Αυτό όμως δεν εμποδίζει την επιλογή ανεξάρτητης εστίας και φούρνου, αφού η τοποθέτηση και εδώ μπορεί να γίνει μαζί.

Συνέχεια...

Οδηγός Αγοράς



Οι ανεξάρτητες πάντως συσκευές θα μπορέσουν να τοποθετηθούν οπουδήποτε στην κουζίνα, πχ ο φούρνος επάνω στον πάγκο, αλλά και να μεταφερθούν σε άλλο σπίτι αυτόνομα.

Επισκευή - Αντικατάσταση

Είναι σίγουρα πιο πρακτικό να έχουμε δύο αυτόνομες συσκευές από ότι μία σε περίπτωση επισκευής και αντικατάστασης. Σε περίπτωση που υπάρχει βλάβη σε συσκευή πχ φούρνος και πρέπει να αποσυνδεθεί μπορούμε να συνεχίσουμε να χρησιμοποιούμε την εστία κανονικά.



Ακόμη, αν υπάρχει σοβαρή ζημία σε μια από τις δύο συσκευές και το κόστος επισκευής είναι μεγάλο, θα μπορέσετε να αντικαταστήσετε τη συσκευή με μια καινούρια χωρίς να αναζητάτε κάποια συμβατή με την υπάρχουσα.

Παρακάτω θα βρείτε έναν πίνακα που συγκεντρώνει τα παραπάνω για να σας βοηθήσει στην επιλογής σας.

| Τύπος | Χώρος | Κόστος | Επιλογές | Αντικατάσταση |
|------------------------|--|---|---|---|
| Συνδυαζόμενες συσκευές | Ιδανικές για περιορισμένους χώρους | Συνήθως χαμηλότερες τιμές σε έτοιμα σετ | Συγκεκριμένοι συνδυασμού συσκευών | Έλεγχος συμβατότητας με νέα συσκευή σε περίπτωση αντικατάστασης μίας εκ των δύο |
| Ανεξάρτητες συσκευές | Μπορούν να τοποθετηθούν σε μικρούς και μεγάλους χώρους και όπου επιθυμούμε | Υψηλότερο σε σχέση με τα έτοιμα σετ καθώς συνήθως η εστία είναι συγκριτικά ακριβότερη | Επιλογή πολλών συνδυασμών αερίου και ηλεκτρικών | Οποιαδήποτε νέα ανεξάρτητη συσκευή |



...κάτι γευστικό!

Αρνί με μπέικον και φακές

Υλικά για 4 άτομα
4 αρνίσιας μπριζόλες
φλούδα και χυμό από ένα λεμόνι
1 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο δεντρολίβανο
1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
2 φέτες καπνιστό μπέικον ψιλοκομμένες
2 κρεμμύδια κομμένα
1 καρότο ψιλοκομμένο
1 σέλινο ψιλοκομμένο
250 γραμ. φακές
1/2 λίτρο ζωμό λαχανικών

Εκτέλεση

Τρίβουμε τις αρνίσιας μπριζόλες με τη φλούδα λεμονιού, το δεντρολίβανο, το σκόρδο και περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού.

Ζεσταίνουμε ένα μεγάλο τηγάνι (κατά προτίμηση αντικολλητικό) και όταν ζεσταθεί αρκετά βάζουμε τις μπριζόλες και τηγανίζουμε για περίπου ένα λεπτό από την κάθε πλευρά.

Αφαιρούμε τις μπριζόλες από το τηγάνι και προσθέτουμε το μπέικον, τα κρεμμύδια, το καρότο και το σέλινο. Τσιγαρίζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να μαραθούν και στη συνέχεια προσθέτουμε τις φακές και το ζωμό λαχανικών. Αμέσως μετά βάζουμε και τις μπριζόλες στο τηγάνι και μόλις αρχίσει ο βρασμός μειώνουμε την ένταση της εστίας και σιγοβράζουμε για 30-40 λεπτά μέχρι οι φακές να ψηθούν και να τραβήξουν το ζωμό.

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



...κάτι γευστικό!

Κεκάκια μήλου και βερίκοκου

Υλικά

- 250 γραμ αλεύρι
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν παουντερ
- 1 κουτ. γλυκού σόδα φαγητού
- 2 κουτ. σούπας ζάχαρη άχνη
- 100 γραμ. ξερά βερίκοκα κομμένα
- 1/2 κουτ. γλυκού τριμμένη κανέλα
- 2 κόκκινα μήλα ξεφλουδισμένα και ψιλοκομμένα
- 1 αβγό χτυπημένο
- 50 γραμ μαργαρίνη λιωμένη
- 3/4 φλιτζανιού γάλα

Εκτέλεση

Τοποθετούμε σε μία φόρμα με θέσεις για μικρά κέικ 12 χάρτινες βάσεις για γλυκά.

Ανακατεύουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη σόδα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα βερίκοκα, την κανέλα και τα μήλα.

Σε ένα άλλο μπολ, βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε σιγά σιγά το μείγμα με το αλεύρι, χωρίς όμως να χτυπάμε δυνατά.

Ρίχνουμε το μείγμα στις θέσεις της φόρμας (ή σε φορμάκια χωριστά) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 15-20 λεπτά.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και σερβίρουμε.



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

Χρήσιμα για την κουζίνα

Καθαρισμός και συντήρηση σχαρών φούρνων

Οι σχάρες του φούρνου, πλαϊνές στήριξης ταψιών και γκριλ, θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά μαζί με το φούρνο.

Η αφαίρεσή των πλαϊνών σχαρών είναι εύκολη, αφού συνήθως γαντζώνονται σε δύο σημεία στα πλαϊνά της κοιλότητας και στερεώνονται με μια εσοχή. Στις οδηγίες χρήσεως υπάρχει πάντοτε περιγραφή για τον τρόπο αφαίρεσής τους.

Οι σχάρες στους φούρνους και στις κουζίνες AKS μπορεί να είναι επιχρωμιωμένες ή ανοξειδωτες. Δείτε τα χαρακτηριστικά του μοντέλου σας για το ποιες σχάρες φοράει.

Οι επιχρωμιωμένες σχάρες είναι πιο ευαίσθητες στα καυστικά καθαριστικά και στα οξέα.


Αποφύγετε τη χρήση σκληρών καθαριστικών και συρμάτινων βουρτσών που μπορεί να φθείρουν την επιφάνεια της σχάρας και να την αφήσουν ευάλωτη στη διάβρωση.

Για τον εύκολο καθαρισμό τους, τοποθετούμε τις σχάρες σε ζεστό νερό με καθαριστικό πιάτων και τις αφήνουμε να μουλιάσουν για αρκετή ώρα.

Μην τρίβετε με σύρμα ή ξύνετε με μαχαίρι σχάρες με ξεραμένα λίπη γιατί μπορεί να προκαλέσετε φθορά, χωρίς αποτέλεσμα και έχοντας κάνει περισσότερο κόπο.

Αφού μουλιάσουν καλά χρησιμοποιήστε σφουγγαράκι πιάτων και τρίψτε ελαφρά τα λίπη που θα φύγουν πλέον εύκολα. Στεγνώστε τα και τοποθετείστε τα στο φούρνο.

Βαθιές γρατσουινιές στις σχάρες θα προκαλέσουν γρηγορότερη διάβρωση οδηγώντας στη συντομότερη αντικατάστασή τους.



Σπρέι καθαρισμού του φούρνου μπορεί να προκαλέσουν οξείδωση και να μειώσουν τη ζωή των σχαρών. Μούλιασμα σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων αποτελούν τα ιδανικά καθαριστικά.

Χρήσιμα για την κουζίνα

Για τις ανοξειδωτες σχάρες τα πράγματα είναι αρκετά πιο εύκολα, καθώς μπορούμε και πιο ισχυρά καθαριστικά να χρησιμοποιήσουμε και δεν φθείρονται από τη χρήση συρματένιων σφουγγαριών.

Όπως παραπάνω, ο σωστός τρόπος είναι πάλι να μουλιάσουμε τις σχάρες πριν τις τρίψουμε. Εδώ βέβαια δε φοβόμαστε μην φθαρεί η επιφάνεια από το τρίψιμο αλλά προσέχουμε τα καθαριστικά που θα έχουμε κάνει χρήση να ξεβγαθούν καλά από τις σχάρες.

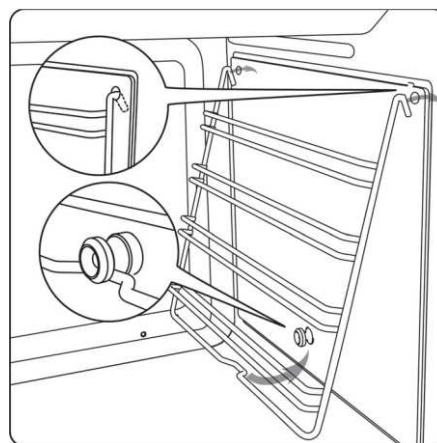
Οι ανοξειδωτες σχάρες δε χρειάζονται αντικατάσταση!
Αντιθέτως όταν δείτε εμφανή σημεία φθοράς στις επινικελωμένες, αντικαταστήστε τις σχάρες το συντομότερο δυνατό.

Να θυμάστε ότι όσο μεγαλύτερη συσσώρευση λίπους και βρωμιάς αφήνουμε να δημιουργείται στις σχάρες, τόσο δυσκολότερος είναι ο καθαρισμός τους.

Πλένουμε τακτικά τις σχάρες και δεν αφήνουμε να καούν λίπη επάνω τους.

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών στους φούρνους AKS αφαιρούνται εύκολα ξεκουμπώνοντας τη σχάρα στο κάτω σημείο από την ειδική βάση και ξεγαντζώνοντας τες στη επάνω πλευρά.

Δείτε τις οδηγίες χρήσεως κάθε συσκευής για πληροφορίες ή επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



Στην ιστοσελίδα...

Εδώ και αρκετό καιρό, όπως ήδη γνωρίζετε λειτουργεί ένας τομέας στην ιστοσελίδα αποκλειστικά για την έκδοση του Fresh mag, όπου μπορείτε να βλέπετε τη περιλαμβάνει το τρέχων τεύχος αλλά και να ρίξετε μια ματιά σε παλαιότερα τεύχη, κατεβάζοντας τα αντίστοιχα αρχεία. Τώρα, μπορείτε να διαβάζετε το Fresh mag ανοίγοντας μόνο τη σελίδα του τεύχους που θέλετε από το τρέχων τεύχος επιλέγοντας το θέμα απευθείας από την πρώτη σελίδα του τομέα.

Ακόμη μπορείτε να εγγραφείτε στη λίστα ενημέρωσης του Fresh mag.

Μπείτε στο www.aks.gr/freshmag και συμπληρώστε την ηλεκτρονική σας διεύθυνση στη φόρμα που θα βρείτε για να λαμβάνετε ενημερώσεις για κάθε νέο τεύχος.

Κάθε τρεις μήνες θα σας έρχεται ένα μήνυμα στο λογαριασμό που θα σας ενημερώνει για τα θέματα του νέου τεύχους.

Σας περιμένουμε για εγγραφή στη λίστα!



Τα νέα μας...

- ✿ Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας και ενημερωθείτε για το νέο κατάλογο προϊόντων που θα είναι σύντομα κοντά σας με την πλήρη γκάμα και περισσότερα νέα μοντέλα!

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. Παχαδιρογλου, Διαλέπτη 17, 546 21, Θεσσαλονίκη





www.aks.gr/freshmag

Απρ - Ιουν 09

Τεύχος 8

**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.

