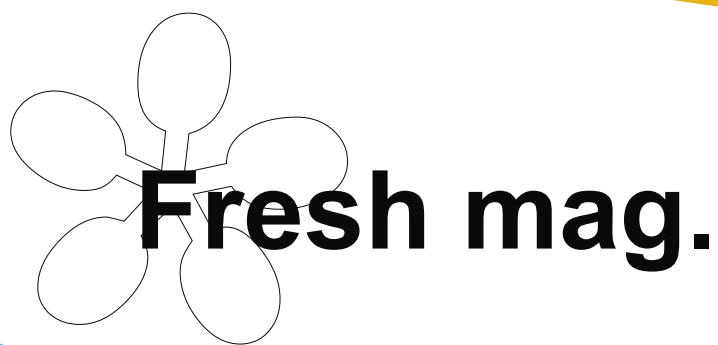


The logo for AKS, featuring the letters 'AKS' in a bold, blue, sans-serif font. A red dot is positioned above the 'S', and a thin white line forms a partial circle around the letters.

**AKS**

The logo for 'Fresh mag.', consisting of a stylized flower icon with five petals and a central stem, followed by the text 'Fresh mag.' in a bold, black, sans-serif font.

**Fresh mag.**



Ιουλ - Σεπ 09

Τεύχος 9

*...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά*

# Καλώς ήρθατε!

Καλώς ήρθατε στο ένατο τεύχος του Fresh mag!

Σε αυτό το τεύχος με χαρά σας παρουσιάζουμε 4 νέες εστίες αερίου που θα περιλαμβάνονται στο νέο κατάλογο και αποτελούν μοντέλα υψηλής αισθητικής.

Ο οδηγός αγοράς, που όπως πάντα μας δίνει χρήσιμες πληροφορίες για τη σωστή επιλογή στις αγορές μας, μας βοηθάει να επιλέξουμε τα σωστά αξεσουάρ για τις συσκευές μας.

Με την ευκαιρία αυτή η στήλη Χρήσιμα για την κουζίνα, μας δίνει πρακτικές συμβουλές για τη σωστή χρήση των ταψιών και των υπολοίπων σκευών για το μαγείρεμα.

Και φυσικά δε ξεχνάμε να μαγειρέψουμε τις δύο συνταγές που σε κάθε τεύχος προτείνουμε και να διαβάσουμε τα νέα μας και τι μπορούμε να βρούμε στην ιστοσελίδα που συνεχώς εμπλουτίζεται και ανανεώνεται.

Καλή ανάγνωση!

AKS Οικιακές Συσκευές



## Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα  
> νέες εστίες αερίου

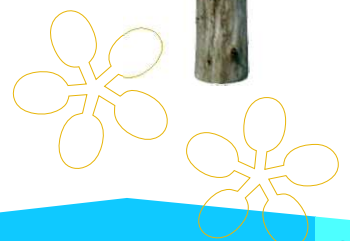
Οδηγός αγοράς  
> αξεσουάρ συσκευών

Κάτι γευστικό  
> μαγειρεύουμε Ψητές πιπεριές γεμιστές με μυρωδικά και πλιγούρι και Ροδάκινα με μπισκότο και σοκολάτα

Χρήσιμα για την κουζίνα  
> σωστή χρήση των σκευών, ταψιών και γάστρας

Στην ιστοσελίδα μας  
> προσφορές προϊόντων

Τα νέα μας  
> για να είστε ενήμεροι!



## Γνωρίζοντας...

## Νέες εστίες αερίου

Υψηλή αισθητική και λιτές γραμμές είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των νέων εστιών αερίου της γκάμας AKS. Τέσσερα νέα μοντέλα στα 60, 70 και 90 εκατοστά, σε ανοξείδωτο και κρύσταλλο προσφέρουν τον τέλειο συνδυασμό λειτουργικότητας και αισθητικής.

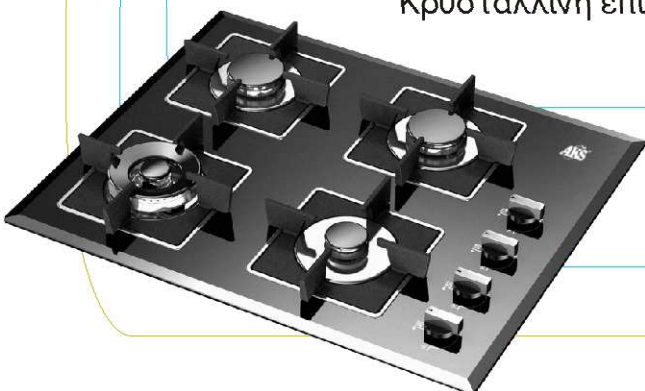
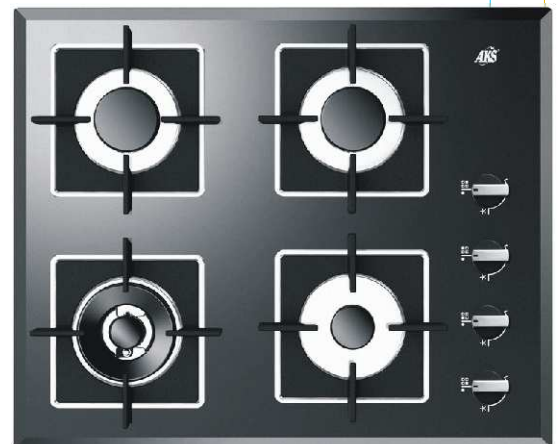

 **AGH 3F1**

Εντοιχιζόμενη εστία 60 εκατ  
 Πλατώ 4 εστιών αερίου  
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη  
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)  
 Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών  
 4 διαφορετικά μεγέθη καυστήρων  
 Καυστήρας 3πλής φλόγας - 3500 watt

Με ανοξείδωτη ή κρυστάλλινη επιφάνεια, οι νέες εστίες αερίου αποτελούν την πιο μοντέρνα πρόταση στις οικιακές συσκευές. Νέου τύπου καυστήρες και ορθές γωνίες στο σχεδιασμό των πλαισίων στήριξης σκευών προσφέρουν κορυφαία αισθητική με υψηλή απόδοση και, φυσικά, ποιότητα κατασκευής.

 **AGH 3F1 CR**

Εντοιχιζόμενη εστία 60 εκατ  
 Πλατώ 4 εστιών αερίου  
 Καυστήρας 2πλής φλόγας - 3500 watt  
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη  
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)  
 Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών  
 με ανοξείδωτες βάσεις  
 Κρυστάλλινη επιφάνεια



## Γνωρίζοντας...

## Νέες εστίες αερίου

Δύο νέα μοντέλα μεγαλύτερα των 60 εκατοστών προσφέρουν μεγαλύτερη άνεση στο μαγείρεμα με αέριο. Για πρώτη φορά στη γκάμα της AKS παρουσιάζουμε μία εστία αερίου στα 90 εκατοστά. Έως τώρα μπορούσαμε να φτάσουμε σε αυτή τη διάσταση με συνδυασμό δύο ή τριών εστιών.


 **AGH 4F1 70**

Εντοιχιζόμενη εστία 76 εκατ  
 Πλατώ 5 εστιών αερίου  
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη  
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)  
 Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών  
 4 διαφορετικά μεγέθη καυστήρων  
 Καυστήρας 3πλής φλόγας - 3500 watt

Τα νέα μοντέλα πέρα της υψηλής αισθητικής, έχουν σχεδιαστεί με γνώμονα την εργονομία κατά τη χρήση. Με 4 διαφορετικά μεγέθη καυστήρων, τριπλή φλόγα και στιβαρά χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών αποτελούν ένα χρήσιμο εργαλείο στο μαγείρεμα.

Ο μεγάλος καυστήρας τοποθετημένος σε σημείο ανεξάρτητο στην 70 εκατοστών και στο κέντρο στην 90 εκατοστών εστία προσφέρει χώρο για μεγάλα σκεύη, χωρίς να επηρεάζεται η χρήση των υπόλοιπων καυστήρων.

Οι εστίες αυτές αποτελούν σίγουρα τη σωστή επιλογή για κουζίνες που αναζητούν κορυφαίο σχεδιασμό και λειτουργικότητα.

 **AGH 4F1 90**

Εντοιχιζόμενη εστία 90 εκατ  
 Πλατώ 5 εστιών αερίου  
 Ηλεκτρονική ανάφλεξη  
 Βαλβίδες ασφαλείας (Stop Gas)  
 Χυτοσιδηρά πλαίσια στήριξης σκευών  
 4 διαφορετικά μεγέθη καυστήρων  
 Καυστήρας 3πλής φλόγας - 3500 watt



## Γνωρίζοντας...

## Νέες εστίες αερίου

Οι διακόπτες εναρμονισμένοι και αυτοί στη χρωματική αντίθεση των μαύρων χυτών πλαισίων στήριξης με την ανοξείδωτη επιφάνεια της εστίας. Κάθε λεπτομέρεια είναι σημαντική στην τελική αισθητική της κουζίνας.



Ο καυστήρας τριπλής φλόγας με το ανεξάρτητο πλαίσιο στήριξης διαθέτει άνετο χώρο για μεγάλα σκεύη.

Ο 3500 watt καυστήρας της κρυστάλλινης εστίας με το μοναδικό σχεδιασμό της βάσης και των πλαισίων στήριξης σκευών.



Άποψη της ανοξείδωτης βάσης του καυστήρα της νέας κρυστάλλινης εστίας

## Οδηγός Αγοράς

### Αξεσουάρ συσκευών

Συμπληρωματικά στα προϊόντα, αλλά χρήσιμα και πρακτικά στην καθημερινή χρήση των συσκευών, αποτελούν τα αξεσουάρ της γκάμας AKS.

Τα αξεσουάρ καλύπτουν πρακτικές ανάγκες όπως πχ. η ξύστρα εστιών που βοηθάει στον καθαρισμό. Προσφέρουν ευρύτερη χρήση των συσκευών όπως η χρήση της γάστρας που μας δίνει δυνατότητες για περισσότερες γαστρονομικές απολαύσεις και προσθέτουν στην αισθητική του χώρου όπως τα γυάλινα καλύμματα των εστιών.

Ας δούμε όμως αναλυτικότερα τα αξεσουάρ και τη χρησιμότητά τους.

### Αξεσουάρ φούρνων

Στα αξεσουάρ των φούρνων περιλαμβάνονται τα ταψιά (διαφόρων διαστάσεων), το καπάκι γάστρας, οι ανοξείδωτες σχάρες και το βαγονέτο.

Κάθε φούρνος και κουζίνα συνοδεύεται με ταψιά. Πρώτη η AKS κατασκεύασε και προώθησε δωρεάν με κάθε φούρνο ταψί, αρχικά 5 εκατοστών βάθος, και σήμερα 7 εκατοστών βάθος το οποίο τοποθετείται στη πλαϊνές σχάρες στήριξης και όχι επάνω στη σχάρα γκριλ.

Το καπάκι για τη δημιουργία γάστρας σε συνδυασμό με το βαθύ ταψί προσφέρει περισσότερες δυνατότητες στο μαγείρεμα και μεγαλύτερη ευκολία στο καθάρισμα. Η ανοξείδωτη σχάρα που συνοδεύει το καπάκι επιτρέπει πιο υγιεινό μαγείρεμα καθώς τα λίπη καταλήγουν στον πάτο του ταψιού, ενώ μας δίνει τη δυνατότητα να ψήσουμε λαχανικά, τοποθετώντας νερό κάτω από τη σχάρα.

Οι ανοξείδωτες σχάρες αποτελούν καινοτομία που εδώ και χρόνια έχει καθιερώσει η AKS. Αντοχή στη χρήση, χωρίς φθορά κατά των καθαρισμό και το πιο σημαντικό χωρίς οξείδωση κατά το μαγείρεμα. Οι ανοξείδωτες σχάρες είναι η λύση για υγιεινότερο μαγείρεμα και χαμηλότερο κόστος συντήρησης του φούρνο για όλη τη διάρκεια ζωής του.

Συνέχεια



## Οδηγός Αγοράς

### Αξεσουάρ εστιών

Στα αξεσουάρ εστιών συναντάμε τα γυάλινα καλύμματα τα οποία προσαρμόζονται σε μια σειρά συσκευών και προσφέρουν ένα καλύτερο από αισθητικής πλευράς αποτέλεσμα στην κουζίνα. Διατίθενται σε λευκό και μαύρο για εστίες 30 και 60 εκατοστών.



Πολύ χρήσιμο αξεσουάρ για τις κεραμικές εστίες είναι η ξύστρα καθαρισμού, που διευκολύνει στη συντήρηση της εστίας με τη λιγότερη δυνατή φθορά για την επιφάνειά της. Η ξύστρα καθαρισμού της AKS συνοδεύεται από πέντε ανταλλακτικές λεπίδες διπλής όψης, ενώ υπάρχει και συσκευασία με δέκα λεπίδες.

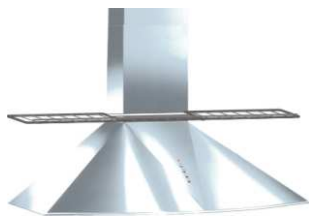
Το ενωτικό εστιών ή domino-joint είναι προαιρετικό για την ένωση δύο συσκευών μεταξύ τους. Είναι σε ανοξείδωτο χρώμα και ενώνει συγκεκριμένο τύπο εστιών.

Στα αξεσουάρ εστιών θα βρούμε εξαρτήματα ειδικά για τις εστίες αερίου. Βάση για μικρά σκεύη, βάση για σκεύη wok και χυτοσιδηρές σχάρες στήριξης είναι πρακτικά αξεσουάρ που επεκτείνουν και διευκολύνουν τη χρήση των εστιών αερίου.




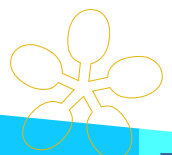
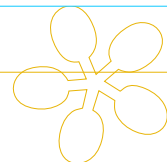
### Αξεσουάρ απορροφητήρων

Φίλτρα ενεργού άνθρακα και διακοσμητικό ράφι αποτελούν τα αξεσουάρ για τους απορροφητήρες. Τα φίλτρα ενεργού άνθρακα απευθύνονται σε χώρους όπου δεν υπάρχει δυνατότητα εξαγωγής του αέρα σε εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ανακυκλώνεται ο αέρας φιλτραρισμένος στο χώρο μας.



Το διακοσμητικό ράφι τοποθετείται γύρω από τον ανοξείδωτο λαιμό της συσκευής και δημιουργεί ένα πρακτικό σημείο τοποθέτησης αντικειμένων εκμεταλλευόμενοι ένα χώρο που διαφορετικά θα έμενε κενός.

Μέσα από την πληθώρα των αξεσουάρ που παρουσιάζει η γκάμα AKS δίνονται δυνατότητες για αποτελεσματικότερη χρήση των συσκευών και ευκολίες στην καθημερινή τους λειτουργία. Στην ιστοσελίδα μας μπορείτε να δείτε δίπλα από την παρουσίαση του κάθε προϊόντος το σημάκι  που σας προτείνει αξεσουάρ.



## ...κάτι γευστικό!

### Ψητές πιπεριές γεμιστές με μυρωδικά και πλιγούρι

Υλικά για 4 άτομα  
2 κόκκινες πιπεριές  
2 κίτρινες πιπεριές  
16 τοματίνια  
4 κουτ σούπας κρέμα τυρί ή φρέσκια κρέμα  
2 κουτ σούπας πέστο  
125 γραμ πλιγούρι  
ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι  
4 κουτ σούπας ανάμεικτα μυρωδικά (όπως μαϊντανό, δυόσμο και ρίγανη)  
6 κρεμμυδάκι φρέσκα  
2 κουτ σούπας κουκουνάρι

#### Εκτέλεση

Κόβουμε τις πιπεριές στη μέση από το κοτσάνι προς τα κάτω.  
Αφαιρούμε τους σπόρους και την καρδιά.  
Βάζουμε τις κομμένες πιπεριές σε λαδόχαρτο με τη μέση πλευρά επάνω.  
Κόβουμε στη μέση τα τοματίνια και βάζουμε μέσα στις πιπεριές.  
Χτυπάμε το τυρί κρέμα με το πέστο και γεμίζουμε τις πιπεριές.

Αλατοπιπερώνουμε καλά και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου.

Στο μεταξύ βράζουμε το πλιγούρι και μόλις είναι έτοιμο προσθέτουμε το λεμόνι, χυμό και ξύσμα, τα μυρωδικά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια (ψιλοκομμένα). Σε ένα τηγανάκι καβουρντίζουμε ελαφρώς το κουκουνάρι.

Σερβίρουμε το πλιγούρι με τις πιπεριές και πασπαλίζουμε με το κουκουνάρι.



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

## ...κάτι γευστικό!

### Ροδάκινα με μπισκότο και σοκολάτα

Υλικά για 4 άτομα  
120 γραμ μπισκότα αμυγδάλου τριμμένα  
60 γραμ σοκολάτα σε κομματάκια  
χυμός από 1/2 πορτοκάλι  
1 κουτ σούπας μέλι  
1/4 κουτ γλυκού σκόνη κανέλλα  
1 ασπράδι αυγού ελαφρώς χτυπημένο  
4 ώριμα ροδάκινα  
2/3 φλιτζάνι λευκό κρασί  
σαντιγί για το σερβίρισμα

#### Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.  
Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα μπισκότα, τη σοκολάτα, το χυμό πορτοκαλιού, το μέλι και την κανέλλα. Προσθέτουμε το ασπράδι και ανακατεύουμε καλά.

Κόβουμε στη μέση τα ροδάκινα και γεμίζουμε με μικρή ποσότητα του μίγματος.

Βάζουμε τα ροδάκινα σε βουτυρωμένο βαθύ ταψί / σκεύος κατάλληλο για φούρνο.

Αναμιγνύουμε τη ζάχαρη και το κρασί και το χύνουμε γύρω από τα ροδάκινα. Ψήνουμε για 30-40 λεπτά μέχρι τα ροδάκινα να είναι μαλακά και η γέμιση ροδοκοκκινίσει.

Σερβίρουμε ζεστά με λίγο από το ζουμί επάνω στο ροδάκινο και συνοδεύουμε με σαντιγί.



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

## Χρήσιμα για την κουζίνα

Σωστή χρήση των σκευών, των ταψιών και της γάστρας

Πριν αλλά και μετά την αγορά μιας συσκευής μαγειρέματος (φούρνος - εστία) έχουμε ένα μικρό προβληματισμό για τι σκεύη μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ή και αν τα σκεύη που ήδη διαθέτουμε είναι κατάλληλα για τις νέες μας συσκευές.

Το πρώτο και καλύτερο που μπορούμε να κάνουμε είναι να διαβάσουμε τις οδηγίες χρήσεως που σίγουρα μας παρέχουν πληροφορίες για τη σωστή χρήση της συσκευής. Ακόμη και αν δε βρούμε αυτό που ζητάμε, μπορούμε να επικοινωνήσουμε με την εταιρεία για να μας λύσει τις απορίες μας.

Ας δούμε όμως καλύτερα ξεχωριστά τα σκεύη για φούρνους και εστίες.

### Σκεύη φούρνων

Ταψιά, γάστρες, φόρμες και γυάλινα σκεύη είναι ορισμένα από τα πιο δημοφιλή σκεύη για ψήσιμο στο φούρνο.

Πάντοτε ελέγχουμε την καταλληλότητα του σκεύους για χρήση στο φούρνο και φυσικά την ανοχή σε θερμοκρασίες.

Η απόδοση στο ψήσιμο διαφέρει ανάλογα με το υλικό και φυσικά το πάχος του κάθε σκεύους. Προτιμάτε μεταλλικά σκεύη που φθάνουν και μεταδίδουν γρηγορότερα τη θερμοκρασία του φούρνου. Ανάλογα με το τι θα ψήσουμε, θα πρέπει να επιλέξουμε και το ανάλογο σκεύος. Ρηχά ταψιά για μπισκότα, πίτες, λεπτές ζύμες, βαθιά ταψιά για φαγητά με όγκο .

Η γάστρα αποτελεί μία πολύ καλή λύση για φαγητά που έχουν όγκο, πχ ρολό κρεάτος, κοτόπουλο, ή για φαγητά που απαιτείται αρκετός χρόνος.

Με τη γάστρα θα έχουμε γρηγορότερο και γευστικότερο αποτέλεσμα καθώς διατηρεί τους υδατμούς τα συστατικά εντός του σκεύους. Προσοχή, λοιπόν στη διάρκεια μαγειρέματος και στη θερμοκρασία που θέτουμε.



### Χρήσιμα για την κουζίνα

Ανάλογα με το φαγητό και το πρόγραμμα ψησίματος που χρησιμοποιούμε, τοποθετούμε και το σκεύος μέσα στο φούρνο. Να θυμάστε σε φούρνο αερίου, στις κάτω θέσεις έχουμε πιο γρήγορο μαγείρεμα και λεπτές ζύμες θέλουν προσοχή για να μην καούν. Σε ηλεκτρικό φούρνο με αέρα μια μεσαία θέση είναι κατάλληλη για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Σημαντικό επίσης είναι ότι κατά τη χρήση δύο ή περισσότερων ταψιών σε σύστημα πάντα με αέρα, να αλλάζουμε τη θέση από τα ταψιά και να μην εμποδίζουμε τη κυκλοφορία του αέρα κλείνοντας τις πλαϊνές τρύπες των ταψιά, πχ με αλουμινοχαρτο. Το ίδιο ισχύει και στο φούρνο αερίου.

#### Σκεύη εστιών

Η σχεδόν καθημερινή χρήση κατσαρόλας ή τηγανιού μπορεί να γίνει ευκολότερη προσέχοντας να επιλέγουμε το σωστό μέγεθος για το κάθε ζώνη / μάτι της εστίας.

Στις ηλεκτρικές εστίες ο πάτος της κατσαρόλας μπορεί να διαφέρει μόνο ελάχιστα από το σχέδιο επάνω στο κεραμικό γυαλί ή τη διάμετρο της χυτοσιδηρής εστίας. Πολύ μεγάλο ή πολύ μικρότερο σκεύος από το μάτι θα δημιουργήσει πρόβλημα με την ένταση της εστίας και φυσικά στην ετοιμασία του φαγητού.

Σημαντικό επίσης στις ηλεκτρικές εστίες είναι ο πάτος από το σκεύος να είναι επίπεδος έτσι ώστε να έχουμε σωστή μεταφορά θερμοκρασίας από το θερμαντικό στοιχείο στο σκεύος, και φυσικά να είναι καθαρός. Χρησιμοποιούμε σκεύη κατάλληλα για κεραμικές εστίες και δε τα σέρνουμε επάνω στις γυάλινες επιφάνειες!

Σε περίπτωση που έχουμε κατσαρόλα με πάτο που συσσωρεύει θερμοκρασία είναι προτιμότερο να ρυθμίζουμε κατά μια ένδειξη λιγότερο, έτσι ώστε η διαφορά θερμοκρασίας να εντοπίζεται γρηγορότερα από το θερμοστάτη της εστίας.

Στις εστίες αερίου τα πράγματα είναι πιο απλά καθώς μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μια πληθώρα σκευών (ακόμη και απλές κατσαρόλες αλουμινίου ή εμαγιέ) χωρίς να ανησυχούμε ιδιαίτερα για την κατάσταση τους (πχ αν είναι εντελώς επίπεδος ο πάτος).

Βέβαια και εδώ η διάμετρος από το σκεύος θα πρέπει να είναι σε λογικά πλαίσια από το μέγεθος του καυστήρα. Δείτε τις οδηγίες των εστιών σας που αναφέρουν αυτή τη λεπτομέρεια.



### Στην ιστοσελίδα...

Ειδικές τιμές για λίγο χρονικό διάστημα μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα της AKS.

Φούρνοι, εστίες και απορροφητήρες σε ανοξείδωτο και χρώματα σε χαμηλές ειδικές τιμές.

Επισκεφθείτε το [www.aks.gr/sales](http://www.aks.gr/sales) και ανακαλύψτε μοναδικές ευκαιρίες για να ανανεώσετε τις συσκευές σας.

Οι τιμές ισχύουν μόνο στην ιστοσελίδα και δε θα τις βρείτε σε συνεργαζόμενα καταστήματα.

**€ΙΔΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ**

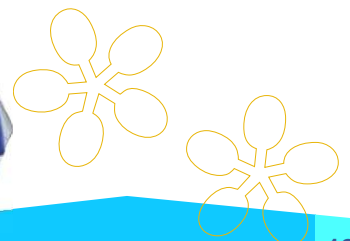


### Τα νέα μας...

- \* Μία νέα διαφημιστική καμπάνια “τρέχει” για τους μήνες του καλοκαιριού στον περιοδικό Green mag που ασχολείται με θέματα οικολογίας. Βασική ιδέα αποτελεί η εξοικονόμηση χρημάτων από τη χρήση του αέριου στο μαγείρεμα. Παράλληλα, δε θα πρέπει να ξεχνάμε ότι το φυσικό αέριο σέβεται το περιβάλλον καθώς δε ρυπαίνει από την καύση του, αλλά το πιο σημαντικό δεν καταναλώνουμε ηλεκτρική ενέργεια, όπου στη χώρα μας προέρχεται κυρίως από ρυπογόνες πηγές ενέργειας.

### Επικοινωνήστε

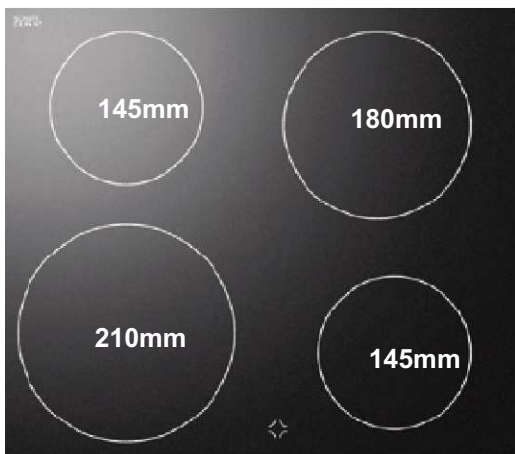
- \* Στείλτε μας τις προτάσεις και τα σχόλια σας με έναν από τους παρακάτω τρόπους:
  - με ηλεκτρ. ταχυδρομείο [freshmag@aks.gr](mailto:freshmag@aks.gr)
  - στο φαξ 2310 272851
  - ή στη διεύθυνση:  
Α. Παχαδίρογλου, Διαλέπτη 17, 546 21, Θεσσαλονίκη



# € 499



## Σετ Φούρνος + Εστία



High  
Light

### AKSC 604

Εντοιχιζόμενη εστία 60εκ  
Κεραμικό πλάτω 4 ζωνών  
**3 διαφορετικά μεγέθη ζωνών**  
Θερμαντικά στοιχεία High-light  
Ενδεικτικές λυχνίες υπολοίπου θερμοκρασίας

Ζώνες:

FR 145mm - 1200 Watt

FL 210mm - 2100 Watt

RR 180mm - 1700 Watt

RL 145mm - 1200 Watt



Mark  
Resistant

### AHE 10 SI

Εντοιχιζόμενος φούρνος κάτω του πάγκου 60εκ  
**Ενεργειακή κλάση A**  
5 προγραμμάτων  
Εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό  
Σύστημα ψύξης επίπλου εντοιχισμού  
Σύστημα ψύξης μέσα από την πόρτα  
Εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας ανάκλασης  
θερμοκρασίας - Thermoleflective  
**Επίστρωση ενάντια στις δακτυλιές**  
Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταπιών αφαιρούμενες  
Εύκολα αφαιρούμενη πόρτα  
**Ανοξείδωτος έλικας αέρα**

Εξοπλισμός:

- 1 ρηχό ταψί (βάθος 2εκ)

- 1 σχάρα grill

Χρώμα:

Ανοξείδωτο

Προγράμματα:



Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 19%

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



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

Ιουλ - Σεπτ 09

Τεύχος 9

**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.

