

Fresh mag.



Οκτ - Δεκ 07

Τεύχος 1

...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

Καλώς ήρθατε!

Καλώς ήρθατε!

Ευχαριστούμε για το “κατέβασμα” αυτής της έκδοσης!
 Η νέα αυτή έκδοση σε ηλεκτρονική μορφή έρχεται από την AKS για να σας προσφέρει χρήσιμα πληροφορίες και να σας κρατήσει ενήμερους για όλα τα νέα μας..

Το Fresh mag. θα είναι κοντά σας αρχικά κάθε τρεις μήνες και θα μπορείτε είτε να το “κατεβάσετε” από την ιστοσελίδα μας στο μενού Αρχείο, είτε να εγγραφείτε στη λίστα για την αποστολή του με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο.

Στις σελίδες του θα βρείτε θέματα όπως συμβουλές για την καλύτερη χρήση των συσκευών, γνωριμία με προϊόντα της γκάμας και συνταγές.

Ελπίζουμε ότι σιγά σιγά θα επεκταθεί με περισσότερα θέματα έτσι ώστε να γίνει ακόμη πιο συχνή η επικοινωνία μαζί σας και να σας προσφέρει ακόμη πιο ενδιαφέρουσα θεματολογία.

Περιμένουμε τις εντυπώσεις και τις προτάσεις για την πρώτη αυτή προσπάθεια.

Με εκτίμηση,

AKS Οικιακές Συσκευές

Διαβάστε...

Γνωριμία με τα προϊόντα
 > φούρνοι με βυθιζόμενους διακόπτες

Κάτι γευστικό
 > μαγειρεύουμε... πέννες ι ε τόνο και μπισκοτάκια βουτύρου

Χρήσιμα για την κουζίνα
 > καθαρίζουμε το φούρνο...

Στην ιστοσελίδα μας
 > οδηγίες χρήσεως

Τα νέα μας
 > για να είστε ενήμεροι!

Γνωρίζοντας...

ABP 21 LT / AHP 21 LT

Τα δύο αυτά μοντέλα φούρνων προστέθηκαν πρόσφατα στη γκάμα της AKS. Το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι οι διακόπτες βύθισης.

Οι διακόπτες βύθισης προσφέρουν καλύτερη αισθητική καθώς δεν είναι ορατοί συνέχεια και ευκολία στον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου.

ABP 21 LT Inox



Σημαντικό πλεονέκτημα των διακοπών είναι ότι κατά τη λειτουργία της συσκευής οι διακόπτες μπορούν να βυθιστούν στη θέση τους προστατεύοντας τους έτσι από τη θερμοκρασία του φούρνου κατά το άνοιγμα της πόρτας για την εισαγωγή και έλεγχο του φαγητού.


Στα κύρια χαρακτηριστικά τους παραμένουν ο ανοξειδωτος έλικας ζεστού αέρα και το κάλυμμά του, το θερμοανακλαστικό εσωτερικό τζάμι και φυσικά οι συνδυασμοί στους τρόπους ψησίματος.

POP



AHP 21 LT Inox



Προτείνουμε...

-  Μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον ανοξειδωτα μέρη στο φούρνο, όπως οι πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών και η σχάρα του γκριλ. Τα ανοξειδωτα μέρη καθαρίζονται εύκολα και το σημαντικότερο δε φθείρονται, οπότε και δε χρειάζεται αντικατάσταση!

Αξεσουάρ

-  Βαγονέτο AKS Clou, μίας ή περισσότερων θέσεων
-  Ταψιά σε διαφορετικά βάθη

Δείτε περισσότερες πληροφορίες και αναλυτικά χαρακτηριστικά στο www.aks.gr/pop

Γνωρίζοντας...



Οι διακόπτες βυθίζονται ακόμη και κατά τη λειτουργία του φούρνου



Τα πλήκτρα του προγραμματιστή είναι και αυτά εναρμονισμένα με την επίπεδη πρόσοψη χειρισμού

Χερούλι σε μοντέρνο επίπεδο σχεδιασμό καλύπτει το σύνολο του μήκους της πόρτας



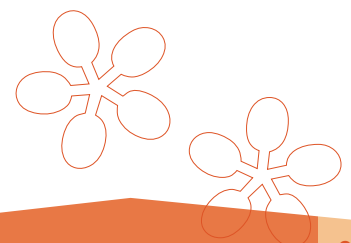
AKSC 606 Inox



Κερδίζω...

- ✿ Ο φούρνος AHP 21 LT, κάτω του πάγκου συνδυάζεται με την κεραμική εστία 6 ζωνών AKSC 606, που διαθέτει τη μικρότερη ζώνη 8 εκατ για μικρά σκεύη, σε **ειδική τιμή**.

.....



...κάτι γευστικό!

Πέννες με σάλτσα τόνου

Υλικά για 4 άτομα
1 πακέτο πέννες
2 κονσέρβες τόνου σε νερό
4-5 ώριμες ντομάτες*
2 κουτ γλυκού ρίγανη
2 σκελίδες σκόρδο
3-4 πιπεριές χρωματιστές
2 κουταλιές ελαιόλαδο
αλάτι

Προαιρετικά
Ελιές μαύρες

Αφού αφαιρέσουμε το νερό από τους τόνους, τους αδειάζουμε σε ένα μπολ. Τρίβουμε τις ντομάτες στον τρίφτη και τις ρίχνουμε από επάνω. Προσθέτουμε τη ρίγανη και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε στην άκρη το μείγμα. Ξεφλουδίζουμε τις πιπεριές και κόβουμε σε λεπτές λωρίδες. Λιώνουμε το σκόρδο. Τοποθετούμε σε ένα τηγάνι το ελαιόλαδο και σοτάρουμε λίγο το σκόρδο και τις πιπεριές. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μείγμα του τόνου και της ντομάτας μαζί με λίγο νερό. Αφού πάρουν μια βράση για περίπου 10-15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά μπορούμε να προσθέσουμε κομμένες και καθαρισμένες ελιές και να αφήσουμε στη φωτιά και ακόμη 5 λεπτά.

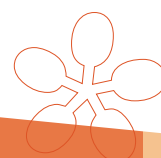
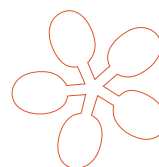
Βράζουμε τις πέννες ακολουθώντας τις οδηγίες της συσκευασίας.

Σερβίρουμε με τριμμένο κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα.

*Μπορούμε να προσθέσουμε περισσότερη σάλτσα ή εναλλακτικά έτοιμη σάλτσα ντομάτας



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



...κάτι γευστικό!

Μπισκοτάκια βουτύρου...στα γρήγορα!

Υλικά

1 φλυτζάνι μαργαρίνη
6 κουτ σούπας άχνη
2 1/2 φλυτζάνια αλεύρι
λίγη βανίλια

Βάζουμε σε ένα μπολ τη μαργαρίνη και την άχνη και χτυπάμε καλά το μείγμα να αφρατέψει.
Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι και τη βανίλια και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Χρησιμοποιούμε βουτυρωμένες λαδόκολλες σε ρηχά ταψιά, τοποθετούμε το μείγμα σε κορνέ και σχηματίζουμε μπαστούνια ή στρόγγυλα κουλουράκια.

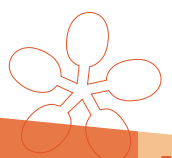
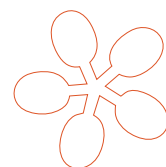
Ψήνουμε στους 160 βαθμούς στον αέρα για περίπου 10 - 15 λεπτά, έως ότου ροδίσουν.

Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.

Τα μπισκότα μπορούμε να διακοσμήσουμε βουτώντας τη μία άκρη τους σε λιωμένη σοκολάτα, αφού κρυώσουν.



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



Χρήσιμα για την κουζίνα

Καθαρισμός φούρνου

Μία από τις εργασίες στην κουζίνα που προβληματίζει είναι ο καθαρισμός της εσωτερικής κοιλότητας του φούρνου.

Πολλοί αναβάλλουν την απαραίτητη αυτή εργασία μετά από τη χρήση του φούρνου, με αποτέλεσμα να συσσωρεύονται λίπη και βρωμιά και να φαίνεται ο καθαρισμός τους ακόμη πιο δύσκολος.

Για το λόγο αυτό θα πρέπει να προσέξουμε ορισμένα απλά σημεία που θα διευκολύνουν. Πρώτα, δε θα πρέπει να ξεχνάμε ότι η πόρτα του φούρνου, είτε εντοιχιζόμενου, είτε ελεύθερου, αφαιρείτε και αφήνετε εύκολη πρόσβαση στο εσωτερικό του φούρνου, αλλά και στον καθαρισμό της ίδιας της πόρτας.

Ο φούρνος είναι καλό να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όπου και θα είναι λιγότεροι οι λεκέδες, καθώς και όταν είναι ακόμη χλιαρός. Χρησιμοποιούμε νερό και απορρυπαντικό, μη καυστικό και καθαρίζουμε με σφουγγάρι της κουζίνας.

Με ανάλογο τρόπο καθαρίζουμε και την εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου.

Δε ξεχνάμε να βγάλουμε τις πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών, οι οποίες πλένονται με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Αν έχουν λίπη ξεραμένα, τις βάζουμε σε ζεστό νερό για λίγη ώρα, πριν τις καθαρίσουμε.

Σε φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με ανοξειδωτες σχάρες, μπορούμε να τις τρίψουμε και με σκληρότερο σφουγγάρι, καθώς δε φθειρονται.

Όσο περισσότερος χρόνος περνάει ανάμεσα στον καθαρισμό της συσκευής, τόσο θα αυξάνουν οι λεκέδες και θα γίνεται πιο δύσκολος ο καθαρισμός. Γι' αυτό, καθαρίζουμε μετά από κάθε χρήση.



Στην ιστοσελίδα...

Αν ψάχνετε οδηγίες χρήσεως της συσκευής, τότε δεν έχετε παρά να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.aks.gr και να βρείτε το αρχείο με δύο εύκολους τρόπους:

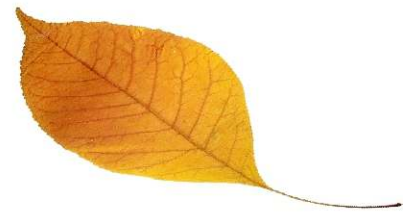
- από το μενού προϊόντα, επιλέξτε το τύπο της συσκευής πχ φούρνος, και στη συνέχεια το μοντέλο σας. Δίπλα από την περιγραφή των χαρακτηριστικών θα βρείτε το σύνδεσμο για το σχετικό αρχείο.
- από το μενού Εξυπηρέτηση πελατών, επιλέξτε Οδηγίες χρήσεως και στη συνέχεια τύπος και το μοντέλο σας.

Και με τους δύο τρόπους μπορείτε να κρατήσετε ένα αντίγραφο στον υπολογιστή σας.



Τα νέα μας...

- ✿ Νέος συνεργάτης στον Αγ. Νικόλαο, Κρήτης
Κωνσταντινομανωλάκης Νικόλαος
Κ. Καραμανλή 2,
τηλ 28410 22225



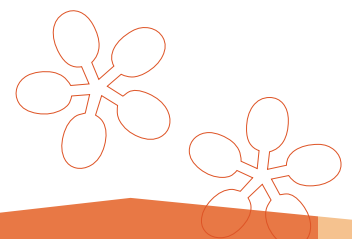
- ✿ Από τις αρχές Νοεμβρίου, ένας νέος τομέας θα είναι διαθέσιμος στην ιστοσελίδα μας. Νόστιμες συνταγές και χρήσιμες πληροφορίες σχετικά με την κουζίνα θα μπορείτε να βρείτε όλες τις ώρες. Η ιστοσελίδα θα ανανεώνεται τακτικά, ώστε να υπάρχει πάντα κάτι διαφορετικό να σας προτείνει. Επίσης θα περιμένουμε να προσθέσουμε και τις δικές σας συνταγές και ιδέες.

Επισκεφθείτε, λοιπόν την ιστοσελίδα μας τις επόμενες ημέρες για να μάθετε περισσότερα!

- ✿ Τα προϊόντα μας επεκτείνονται και με εξαρτήματα για τις συσκευές. Επιλέξτε το μενού Προϊόντα και στη συνέχεια Εξαρτήματα. Δείτε διαθέσιμα εξαρτήματα όπως ρυθμιστή χαμηλής πίεσης και σετ εντοιχισμού εστιών. Τα εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε απευθείας από τα κεντρικά.

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, Διαλέττη 17, 546 21,
Θεσσαλονίκη





Fresh mag.

ΟΚΤ - ΔΕΚ 07

Τεύχος 1

AKS



www.aks.gr

ΟΚΤ - ΔΕΚ 07

Τεύχος 1

AKS Οικιακές Συσκευές
Α. Παχαδίρογλου
Διαλέπτη 17, 546 21
Θεσσαλονίκη

 **2310 266265**

 **2310 272851**

info@aks.gr



Fresh mag.

