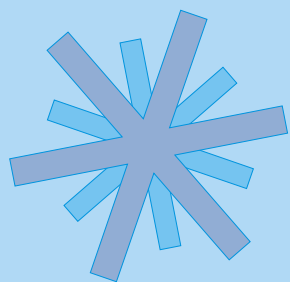


Fresh mag.



...χρήσιμα, γευστικά, ενημερωτικά

Ιαν - Μαρ 08

Τεύχος 3

Καλώς ήρθατε!

Καλώς ήρθατε!

Ευχαριστούμε για το “κατέβασμα” της 3ης κατά σειρά έκδοσή μας!

Μία καινούρια χρονιά έφθασε και ευχόμαστε να σας φέρει ότι πραγματικά επιθυμείτε. Μαζί με τη χρονιά έρχεται και ένα ακόμη Fresh mag να σας προσφέρει χρήσιμες πληροφορίες και να σας ενημερώσει για τα νέας μας.

Φυσικά, μετά την έκτακτη έκδοση του Δεκέμβρη, επανερχόμαστε στην κανονική δομή του τεύχους. Έτσι, θα δούμε αναλυτικότερα προϊόντα και πιο συγκεκριμένα τον εντοιχιζόμενο φούρνο αερίου και θα μάθουμε καλύτερα το πως θα περιποιηθούμε τις εστίες μας.

Και επειδή ο χειμώνας είναι εδώ για τα καλά και μένουμε χρόνο στο σπίτι δύο ακόμη συνταγές για να περάσουμε γευστικά συμπληρώνουν το τεύχος αυτό.

Καλή περιήγηση στις e-σελίδες του Fresh mag!

AKS Οικιακές Συσκευές

Διαβάστε...

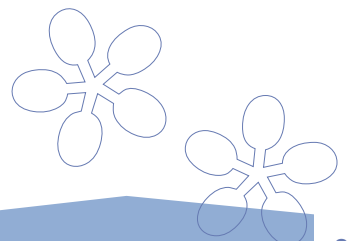
Γνωριμία με τα προϊόντα
> φούρνος εντοιχιζόμενος αερίου

Κάτι γευστικό
> μαγειρεύουμε... Ομελέτα με φασολάκια και τρουφάκια με ινδοκάρυδο

Χρήσιμα για την κουζίνα
> καθαρίζουμε τις εστίες...

Στην ιστοσελίδα μας
> τεχνικά χαρακτηριστικά συσκευών

Τα νέα μας
> για να είστε ενήμεροι!



Γνωρίζοντας...

ABG 10 SN Inox

Ο εντοιχιζόμενος φούρνος αερίου αποτελεί ένα μοναδικό προϊόν για τη γκάμα της AKS, καθώς λειτουργεί με αέριο. Οι δύο καυστήρες που διαθέτει λειτουργούν ανεξάρτητα και μας δίνουν τη δυνατότητα ψησίματος όπως σε στατικό φούρνο και την επιλογή του γκριλ.

Ο φούρνος αερίου μπορεί να λειτουργήσει είτε με φυσικό είτε με αέριο φιάλης με μια απλή τροποποίηση στα μπεκ.


ABG 10 SN Inox




Διαθέτει βαλβίδες ασφαλείας για την διακοπή του αερίου σε περίπτωση που δεν υπάρχει φλόγα και ενσωματωμένη στον διακόπτη ηλεκτρονική ανάφλεξη.

Στα κύρια χαρακτηριστικά του παραμένει η επίστρωση ενάντια στις δαχτυλιές, η ψύξη του χώρου εντοιχισμού και το θερμοανακλαστικό εσωτερικό τζάμι της πόρτας, όπως σε όλους τους ηλεκτρικούς φούρνους της γκάμας.



Προτείνουμε...

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

Χρήσιμα...

-  Ο φούρνος ABG 10 SN είναι ανεξάρτητος από τις εστίες, οπότε μπορεί να τοποθετηθεί επάνω στο πάγκο, χωριστά από αυτές και να συνδυαστεί με εστία αερίου ή μικτή.

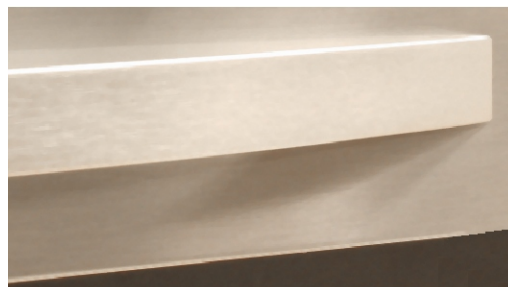
Αξεσουάρ

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

Γνωρίζοντας...



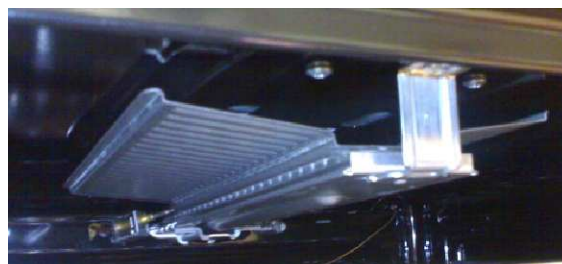
Οι διακόπτες λειτουργίας του φούρνου με τις ενδείξεις ανάφλεξης και θερμοκρασίας, φωτισμού και υπενθύμισης χρόνου



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



Ισχυρός καυστήρας για γκριλ 2200 watt, για τη χρήση του οποίου τοποθετείτε προστατευτική λάμα για το χειριστήριο

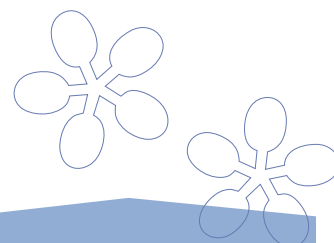


DU 60 3F1 Inox



Συνδυάζω...

- ❁ Ο φούρνος ABG 10 SN, μπορεί να συνδυαστεί και με την εστία DU 60 3F1 δίνοντας μας μια πλήρης συσκευή λειτουργίας με αέριο και έχοντας το πλεονέκτημα της τριπλής φλόγας στη εστία.



...κάτι γευστικό!

Ομελέτα με φασολάκια

Υλικά για 4 άτομα
4 αυγά
2 κρεμμύδια
1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένο δυόσμο
200 γραμ φασολάκια
300 γραμ πατάτες
αλάτι, πιπέρι

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε σε αλατισμένο νερό τα φασολάκια και στη συνέχεια, αφού βγάλουμε τα φασολάκια, βράζουμε τις πατάτες. Στραγγίζουμε και ξεφλουδίζουμε τις πατάτες. Έπειτα κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και το δυόσμο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς στον ζεστό αέρα.

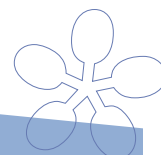
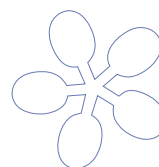
Σε ένα ταψί διαμέτρου 22 εκατ βάζουμε λαδόκολλα και την αφήνουμε να εξέχει για να μην κολλήσει στα τοιχώματα η ομελέτα κατά το ψήσιμο.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση, και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε το μείγμα και το ρίχνουμε στο ταψί.

Ψήνουμε για περίπου 25 λεπτά, παρακολουθώντας την ομελέτα μέχρι να κάνει μια λεπτή κρούστα και να φουσκώσει. Σερβίρουμε ζεστή.



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



...κάτι γευστικό!

Τρουφάκια με ινδοκάρυδο

Υλικά

250 γραμ ζάχαρη
200 γραμ ινδοκάρυδο
150 γραμ σκόνη κακάο
500 γραμ τυρί κότατζ ή ρικότα
60 γραμ μπισκότα
Λίγο λικέρ

Προαιρετικά

Ψιλοκομμένα καρύδια

Στραγγίζουμε το τυρί από τα υγρά του και το βάζουμε σε ένα μπολ.
Προσθέτουμε τα μπισκότα θρυμματισμένα, τη ζάχαρη, τα 3/4 από το ινδοκάρυδο και ανακατεύουμε καλά. Στη φάση αυτή μπορούμε εάν θέλουμε να προσθέσουμε και τα καρύδια.

Ρίχνουμε λίγη ποσότητα λικέρ και αφού ανακατέψουμε, χωρίζουμε το μείγμα στη μέση.
Στη συνέχεια στο ένα από τα δύο προσθέτουμε τη μισή ποσότητα κακάο και το ανακατεύουμε.

Από τα δύο τώρα μείγματα σχηματίζουμε μικρές μπαλίτσες με τα χέρια μας.

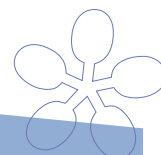
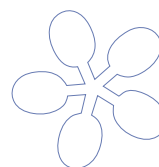
Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο κακάο και βουτάμε τις μπαλίτσες που φτιάξαμε από το μείγμα που είχε το κακάο.

Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το υπόλοιπο ινδοκάρυδο και αντίστοιχα καλύπτουμε τις μπαλίτσες από το άλλο μείγμα μέχρι να καλυφθούν.

Τοποθετούμε τα τρουφάκια σε χάρτινες θήκες (περίπου θα χρειαστούν 40 - 50).



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



Χρήσιμα για την κουζίνα

Καθαρισμός εστιών

Καθημερινή, συνήθως, η χρήση της εστίας, την καθιστά μία από τις συσκευές που λερώνουμε και καθαρίζουμε συνέχεια.

Τι θα πρέπει όμως να προσέξουμε ώστε να διατηρήσουμε την εστία μας καθαρή και με όσο λιγότερες φθορές στην εμφάνισή της;

Κάτι σημαντικό που θα πρέπει να προσέξουμε είναι να μην αφήνουμε υπολείμματα φαγητών να στεγνώνουν, να ξεραίνονται και να καίγονται επάνω στην επιφάνεια ή στα μέρη της εστίας. Αυτό δυσκολεύει την απομάκρυνση των λεκέδων, απαιτεί περισσότερο χρόνο και μπορεί να αφήσει σημάδια στη συσκευή, καθώς σε τέτοιες περιπτώσεις συνήθως (κακώς) καταφεύγουμε σε δυνατά καθαριστικά ή σκληρά σφουγγάρια, προκαλώντας φθορά.

Σε περίπτωση που χυθεί φαγητό από το σκεύος, το σκουπίζουμε αμέσως με υγρό σφουγγάρι και δε ξεχνάμε να σκουπίσουμε και το σκεύος, ώστε να μην ψήσουμε τα υπολείμματα βάζοντας το πίσω στην εστία.

Μετά το πέρας του μαγειρέματος, θα πρέπει να αφαιρέσουμε σκεύη από την εστία καθώς και σχάρες στήριξης σκευών και καπάκια καυστήρων, εάν έχουμε εστία αερίου.

Στο σημείο αυτό μπορούμε να χωρίσουμε τις εστίες σε δύο βασικές κατηγορίες:

στις εστίες με γυάλινη ή κεραμική επιφάνεια και στις εστίες με ανοξείδωτη επιφάνεια.

Τις κεραμικές εστίες τις καθαρίζουμε κατά προτίμηση όταν είναι ακόμη χλιαρές.

Χρησιμοποιούμε ένα μαλακό σφουγγάρι, μαλακές πετσέτες ή χαρτί κουζίνας, χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

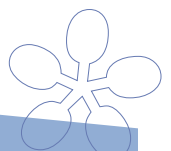
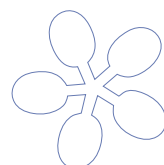
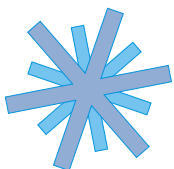
Αποφεύγουμε “σκληρά” καθαριστικά και συρμάτινα σφουγγάρια, καθώς χαράζουν.

Για λεκέδες που έχουν ξεραθεί, χρησιμοποιούμε την ειδική ξύστρα.

Οι εστίες με ανοξείδωτη επιφάνεια καθαρίζονται πάλι με χλιαρό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγαράκι ή χαρτί κουζίνας για μην τις χαράξουμε.

Οι σχάρες και οι διαχύτες/καπάκια καυστήρων στις εστίες αερίου, μπορούν τοποθετηθούν σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων και να μουλιάσουν τυχόν λεκέδες.

Θυμόμαστε πάντα να ξεβγάζουμε με άφθονο νερό και να στεγνώνουμε καλά τις επιφάνειες και τα παρελκόμενά τους και καλό είναι να καθαρίζουμε μετά από κάθε χρήση.



Στην ιστοσελίδα...

Αν ψάχνετε τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής, πληκτρολογήστε και επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.aks.gr και βρείτε τα:

- από το μενού Εξυπηρέτηση πελατών, επιλέξτε Τεχνικά χαρακτηριστικά και στη συνέχεια τύπος και το μοντέλο που σας ενδιαφέρει.
- τεχνικά χαρακτηριστικά μπορείτε να δείτε και στις οδηγίες χρήσεως στο σχετικό αρχείο δίπλα από κάθε μοντέλο επιλέγοντάς το από το μενού Προϊόντα ή απευθείας από το μενού Εξυπηρέτηση πελατών και Οδηγίες χρήσεως.

Εάν πάλι δεν βρείτε αυτό που θέλετε, επικοινωνήστε μαζί μας.



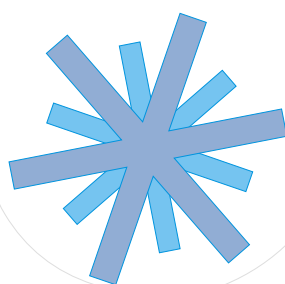
Τα νέα μας...

- * Νέοι συνεργάτες στον Βόλο:
Κοζανίτης Μ - Λαγός Δ
2ας Νοεμβρίου 112
τηλ 24210 29519

στην Καρδίτσα:
Ζυγούρης Δημήτριος
Κεφαλληνίας 9 & Σάμου
τηλ 22410 42141

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



www.aks.gr

Ιαν - Μαρ 08

Τεύχος 3

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

 **2310 266265**

 **2310 272851**

info@aks.gr

