

AEG

EN EL HOGAR
PERFECTO

GAMA DE PRODUCTOS 2018



EN EL HOGAR PERFECTO, TÚ TIENES EL CONTROL ABSOLUTO

Te presentamos la nueva gama de productos AEG para la cocina y para el cuidado de la ropa. Dentro de cada electrodoméstico encontrarás tecnología inteligente y un diseño pensado para adaptarse a ti, garantía de rendimiento y resultados excepcionales, una y otra vez. Descubrirás que es posible redefinir nuestra idea de hogar con una ligera variación del punto de vista.

Innovamos para que puedas elevar tu experiencia en el hogar perfecto a otro nivel, día tras día.

SOMOS PIONEROS CON UNA VISIÓN

Vivimos de las innovaciones tecnológicas que te ofrecen la máxima sensación de control en la cocina y en las tareas de cuidado de la ropa. Sabemos lo que hoy necesitas –y podemos prever tus necesidades futuras– para que puedas disfrutar de resultados que no solo cumplan tus expectativas, sino que las superen.

Apostamos por la tecnología inteligente y el rendimiento excepcional para ayudarte a elevar todas las tareas del hogar a otro nivel.

Estamos orgullosos del extraordinario trabajo de ingeniería de nuestros diseños pensados para adaptarse a ti, que te garantizan el rendimiento y los resultados que esperas y que te mereces.

Somos una marca a la que el consumidor recurre a la hora de buscar nuevas e inteligentes formas de asegurarse resultados extraordinarios. Esta ha sido nuestra pasión durante 130 años, y continúa siendo nuestra pasión a día de hoy.

Somos AEG.

Y contigo, vamos siempre un paso por delante.



NUESTRA VISIÓN ES VERDE, NUESTRO FUTURO TAMBIÉN.

En AEG, la sostenibilidad es algo esencial. Desarrollamos productos que dejen el menor impacto posible en nuestro medio ambiente.

Desde el desarrollo de productos cada vez más eficientes o el mejor uso de recursos en la fabricación hasta la involucración en proyectos de reciclado de productos obsoletos, nuestro compromiso como pioneros es proveer de soluciones para nuestros consumidores que dejen la menor huella posible en nuestro entorno.

170.000 toneladas

menos emisiones de CO₂ a través del mayor uso de acero reciclado

40%

de ahorro en consumo de energía y agua respecto a una de clase energética A: La lavasecadora AEG ÖKOKombi Plus

42%

menos consumo de energía por unidad producida



CERTIFICACIÓN ALEMANA
"BLAUE ENGEL" DE PRODUCTOS
RESPECTUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE.



ÍNDICE DE CONTENIDO

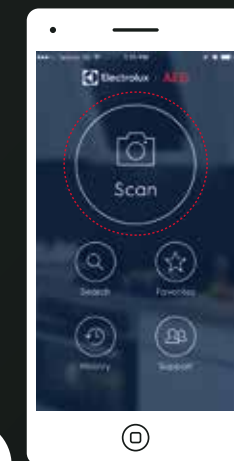
La inspiración del mañana	6	Frío	122
Saborología	12	Lavavajillas	164
Guía de iconos	16	Accesorios de cocina	196
Hornos	18	Cuidado sin precedentes	208
Compactos	48	Lavado	214
Microondas	58	Secado	246
Placas	64	Accesorios de lavado	262
Campanas	100		



8 Sabor a tu manera



10 Una experiencia excepcional



14 AEG en tu móvil



210 ¿Por qué cuidar de mi ropa?

LA INSPIRACIÓN DEL MAÑANA

La inspiración del mañana ya está aquí. Cambiará nuestra forma de comer. Cambiará nuestra forma de vestir. Cambiará nuestra forma de vivir. Sabemos que la tecnología puede mejorar nuestro entorno. Incluso ha llegado a iluminar un continente entero. Hace más de 130 años AEG introdujo en Europa la bombilla incandescente desde América. Conectadas a nuestra red eléctrica, las bombillas conquistaron el continente transformando para siempre nuestras vidas.

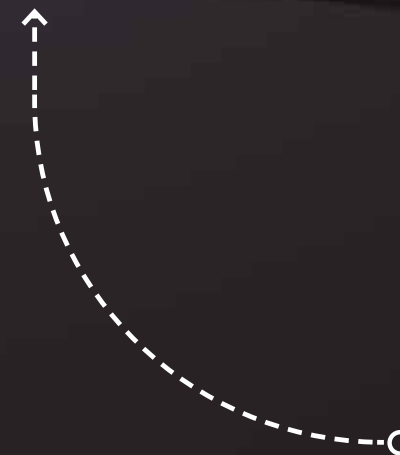


HITOS AEG

- 2017 Lanzamiento de ComfortLift, el primer lavavajillas con cesto inferior elevable
- 2013 Primer horno con cocción al vacío
- 2012 Primera gama de secadoras eficientes con bomba de calor
- 1997 Primera secadora con bomba de calor
- 1987 Primera placa de inducción
- 1964 Primera secadora
- 1959 Primer frigorífico combi
- 1952 Primer frigorífico integrable
- 1950 Primera lavadora
- 1912 Primer frigorífico eléctrico
- 1910 Primera cocina eléctrica

ELEVA TUS EXPECTATIVAS

El lavavajillas **ComfortLift®** es un modelo único en el mundo que te permite elevar suavemente el cesto inferior hasta una altura perfecta para disfrutar de una experiencia de carga y descarga mucho más eficaz.



¿Quieres saber más?

SABOR A TU MANERA

La nueva Gama Mastery es el resultado de años de trabajo siendo pioneros en investigación y desarrollo de conceptos. Más allá de un diseño puramente estético y elegante, nuestra atrevida visión te ofrece la oportunidad de disfrutar de una experiencia culinaria que realmente se adapte a tu manera de ver la cocina y a tus métodos de cocción.

Hoy ya puedes llegar a dominar tu estilo de cocina mientras que los electrodomésticos que te rodean responden a tus necesidades específicas. Indícale a tu horno cómo quieres cada plato - poco hecho, al punto, muy hecho - igual que harías en un restaurante. O crea sabores sobre una encimera discreta que se adapta a todos tus recipientes. Entra en el mundo de la Gama Mastery y vive una experiencia culinaria a tu medida.

TU COCINA TE ESPERA.



HOB²HOOD



CUSTOMFLEX®



MY AEG APP



FOOD SENSOR



MAXISENSE® PLUS PURE



COMFORTLIFT®

UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL

Nuestra ambición, igual que la de nuestro embajador de marca, el chef con dos estrellas Michelin Diego Guerrero, es conseguir que vivas siempre una experiencia culinaria excepcional.

Desde que empezamos a colaborar en 2015, hemos establecido una relación de confianza que se percibe en todos los proyectos que llevamos a cabo.

Gracias a la ilusión, a la dedicación y al esfuerzo conjunto en las distintas colaboraciones con Diego y su equipo, hemos conseguido hacer llegar la pasión por el sabor a nuestro público de una manera divertida y experiencial.

En AEG, ponemos toda la innovación en el mundo de la cocina a tu alcance para que puedas experimentar y explorar nuevos retos. Te proveemos de las herramientas necesarias para que crees tu propia experiencia culinaria y eives el sabor de tu recetas a otro nivel.



SABOROLOGÍA

La constante pasión por innovar nos ha llevado a investigar acerca del proceso del SABOR. Decidimos emprender un viaje por el mundo con el propósito de buscar y compartir los conocimientos de algunos de los más importantes expertos mundiales en sabor. El resultado es Saborología, un documental de cuatro episodios que recopila esos testimonios e invita a hacer una reflexión acerca de los factores que influyen en el sabor y así poder dar con las claves de como elevarlo. Todo contado desde cuatro puntos de vista distintos: origen, frío, calor y experiencia



ORIGEN

El origen del sabor: los sabores más extraordinarios se crean mucho antes de que los alimentos lleguen al mercado.



FRÍO

La temperatura influye en el sabor incluso antes de empezar a cocinar. Para garantizar que los alimentos conserven su frescura durante más tiempo, además de su calidad y de su sabor, es importante tener en cuenta que el almacenamiento afectará a su calidad.



CALOR

Cocinar no es solo llevar los alimentos a la temperatura adecuada. Es necesario entender cómo afecta el calor a las moléculas que influyen en el sabor y la textura.



EXPERIENCIA

Puedes seguir elevando el Sabor a Otro Nivel incluso después de haber terminado de cocinar perfeccionando la experiencia de degustación de los alimentos.



ORIGEN



FRÍO



CALOR



EXPERIENCIA



Mark Schatzker
Periodista y autor de Bistec y El Efecto Doritos



Tristram Stuart
Activista en pro del aprovechamiento de los alimentos, autor y fundador de la organización Feedback



Catalina Vélez
Chef y fundadora del restaurante Kiva



Christine Flynn
También conocida como «Jaques la Merde», célebre chef y popular Instagrammer



Hisato y Satchiko Nakahigashi
Pioneros del foraging y propietarios del restaurante Miyamisu de dos estrellas Michelin



Tanja Krakowski y Lea Brumsack
Duo fundador de Culinary Misfits, que busca aprovechar los productos que la gran mayoría tiraríamos a la basura



Hervé This
Padre de la gastronomía molecular e inventor del «huevo perfecto»



Charles Spence
Profesor de Psicología Experimental en la Universidad de Oxford



Ludwig Maurer
Chef de carne y criador de reses Wagyu



Jozef Youssef
Chef de gastronomía multisensorial y fundador del proyecto «Kitchen Theory»



Mira el documental

Escanea este código QR para ver el documental completo de Saborología y conoce a los pioneros de la cocina.



MY AEG APP PLANEA. PREPARA. PERFECTO.

Amplía tu repertorio y mejora tus habilidades culinarias descubriendo recetas online a través de My AEG APP.

¿Qué ingredientes llevarán mis platos a otro nivel? ¿Cuál es la mejor forma de cocción para preservar el máximo sabor? ¿Cómo sé que mi plato está listo? ¿Puedo preparar mis recetas favoritas de forma diferente? Una buena receta puede contestar esas y muchas más preguntas. Unas buenas directrices pueden ayudarte a preservar y realzar la calidad de los alimentos.

Unos ingredientes de alta calidad merecen tener la receta adecuada. En My AEG App podrás encontrar la receta perfecta en cualquier momento, tanto si quieres llevar un clásico a otro nivel como si quieres explorar las últimas tendencias culinarias.

Entendiendo el origen del sabor, podrás descubrir las formas más sabrosas y sanas de elevar el sabor a otro nivel.

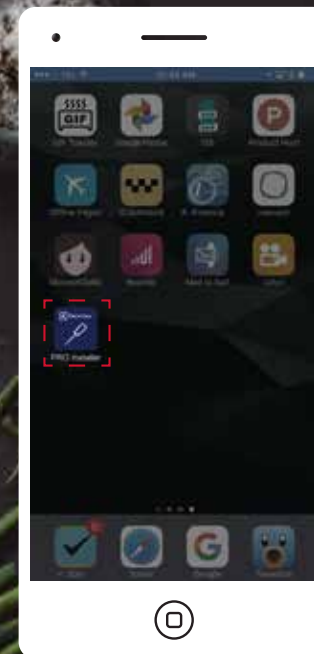


DESCUBRE LA NUEVA ELECTROLUX INSTALLER APP.

INSTALACIÓN RÁPIDA Y PERFECTA.

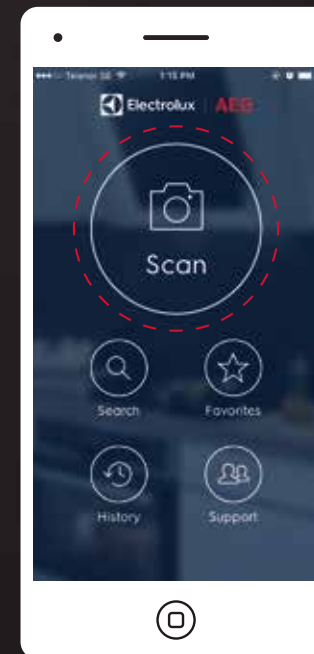
Descubre la nueva herramienta profesional para obtener, de forma rápida, toda la información necesaria para la instalación de aparatos electrodomésticos AEG. Con función de escaneo y búsqueda, así como instrucciones de montaje claras e intuitivas y vídeos para una instalación perfecta.

1



Abre la aplicación haciendo clic en el icono

2



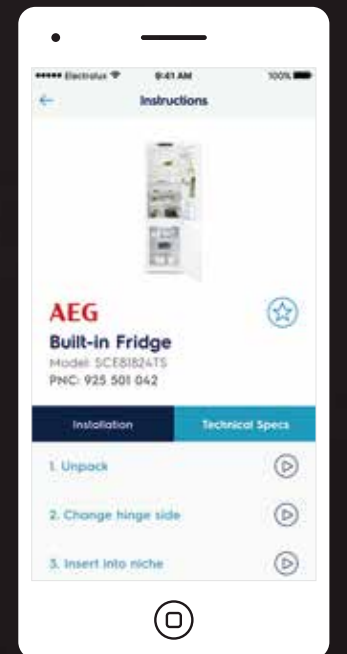
Activa la función de escáner

3



Escanea el código de barras del electrodoméstico

4



Recibirás instrucciones de montaje paso a paso para una instalación perfecta



Descarga la App

Para descubrir nuevas ideas culinarias y sabrosas recetas, descarga MY AEG APP desde Google Play Store para Android y desde Apple App Store para iOS.



Descarga la App

Para conseguir una instalación perfecta, descarga ELECTROLUX INSTALLER APP desde Google Play Store para Android y desde Apple App Store para iOS.













GUÍA DE ICONOS



Compactos/Hornos

 Vapor	 Sous vide	 PlusSteam	 Sonda Térmica
 Soft Closing	 Ventilador XXL	 Auto-limpieza Pyroluxe®Plus	 Aqua Clean
 25L Capacidad bruta	 Grill		













Placas

 90 CM Dimensiones ancho	 Cook Assist	 Hob²Hood	 MaxiSense® Plus
 FlexiPuente	 Función Puente	 PowerSlide	 Indicador de calor residual de tres niveles
 Full TFT ExSight®	 Ideal para wok		




















Campanas

 90 CM Dimensiones ancho	 Hob²Hood	 SilenceTech	 Función Brisa
 Luces LEDs	 Evacuación	 Recirculación	













Frío

 70 CM Dimensión ancho	 Vinoteca	 No-Frost	 Multiflow
 DynamicAir	 Ventilador inteligente: Highfan	 Luces LEDs	 TwinTech®: doble circuito de refrigeración
 Enfriamiento intensivo COOLMATIC	 Congelación rápida FROSTMATIC	 Touch Control	 CustomFlex









Lavavajillas

 45 CM Dimensiones ancho	 Brazo aspersor satélite	 Función Auto-off	 Programa automático
 Función Extra Silent	 Time Beam	 Beam on floor	 Número de servicios
 AirDry	 XtraDry	 Soft Spikes	 Soft Grip
 Tercera bandeja	 Programa cristal	 Water Save	 Time Saver
 ComfortLift	 Motor Inverter	 PerfectFit	

Lavado

 8 KG Carga máxima	 1400 Velocidad de centrifugado	 Programa a vapor	 Direct Spray
 ProTex	 Motor Inverter	 38dB Potencia sonora	 Auto Sense
 Eficacia de condensación	 OptiSense®	 Woolmark Blue	 10 años de garantía en el Motor Inverter

Consumo energético

 Clase energética A+	 Clase energética A+	 Clase energética A+	 Clase energética A
 Clase energética B	 Clase energética C	 Clase energética D	 Clase energética E