

AEG



HIGHLIGHTS
2022

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

INHALT

Für alle die mehr erwarten	4	Induktions-Range	50
Innovation	6	Autark-Kochfeld mit TotalFlex	53
Nachhaltigkeit	8	SenseCook Induktionskochfelder	54
Die MattBlack Range	10	Dunstabzugshauben	57
Vernetzte Hausgeräte	20	Smarte Küchenhelfer	62
Installation	22	Kühlgeräte	64
Optimale Integration	24	Geschirrpflege	70
Bedienkonzepte Backöfen	26	Wäschepflege	76
SmartKüchen	28	Zubehör	80
Steam-Range	32	Raumpflege	82
Werk Rothenburg	40	Kundenservice	86
Kochfeld mit integriertem Dunstabzug	42		



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C022647

AEG

GEFÜHRT DURCH DEN SHOWROOM

Das AEG-Sortiment mit Neuheiten und Innovationen
auf 1.100 qm Ausstellungsfläche – jetzt als virtueller Showroom.

Gerne begleiten wir Sie durch den Showroom und stehen Ihnen direkt für Fragen zur Verfügung. Vereinbaren Sie einfach mit unserem AEG-Außendienst Ihren individuellen Besuchstermin. Unser AEG-Außendienstmitarbeiter wird Sie dann im Rahmen einer Video-Konferenz durch die Räume führen und Ihnen persönlich die Produkte vorstellen – ganz nach Ihren Wünschen.



Natürlich können Sie auch einfach einen Rundgang machen, wann immer Sie wollen. Ob über Laptop, Tablet oder Handy – schauen Sie sich Designs und Produktneuheiten live an, Videos inklusive. Hier geht's zum virtuellen Showroom ohne Termin:

[AEG.de/showroom](https://www.aeg.de/showroom)

AEG

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

Ein Alltag ohne Glühbirne oder Waschmaschine: Unvorstellbar. Wir sind stolz darauf, das geändert zu haben. Denn wir glauben nicht daran, dass die Dinge so bleiben müssen, wie sie sind. Sie sollten besser werden – „in Form und Funktion“, wie Peter Behrens sagen würde. Mit diesem Prinzip hat der Pionier des Industriedesigns die Marke AEG geprägt.

Darum hinterfragen wir seit unseren Anfängen 1883 in Berlin Gewohnheiten – brachten z. B. die Glühbirne nach Deutschland oder revolutionierten mit dem LAVAMAT als erster Waschautomat die Hausarbeit. Auch beim Umgang mit der Umwelt gehen wir keine Kompromisse ein: Ökologische Haushaltsgeräte waren schon 1980 wichtig für uns. Ob beim Wäschewaschen, Kochen oder Staubsaugen: Wir erwarten mehr von einem Produkt.



**german
brand
award
21
special**

In der Kategorie
*Excellence in Brand Strategy and Creation –
Brand Strategy of the Year*



**german
brand
award
21
winner**

In der Kategorie
*Excellence in Brand Strategy and Creation –
Brand Communication –
Movies, Commercials & Virals*



[AEG.de/mehrerwarten](https://www.aeg.de/mehrerwarten)



AEG

INNOVATIONEN DIE IHR LEBEN VERÄNDERN

Manche Menschen erwarten einfach mehr vom Leben:
Sie wollen Dinge besser machen. Für sie sind wir da – mit Innovationen
wie dem ersten Saugroboter und dem ersten Sous-Vide-Ofen oder auch
dem Induktionskochfeld für den Privathaushalt.

Dabei gehen wir keine Kompromisse ein. Wir entwickeln unsere Technologien
immer weiter, verlieren jedoch Effizienz und Design nie aus den Augen.
Nur so können wir Ihren Alltag nachhaltig verändern. Denn wir bieten Produkte,
die Sie auch morgen noch begeistern.

1958

Der erste
Waschautomat
LAVAMAT.

1987

Das erste
Induktionskochfeld
in privaten Küchen.

1987

Der erste drucklose
Dampfgarherd unter
der Marke JUNO.

1993

Die ersten FCKW-
freien Kühl- und
Gefrierschränke.

1997

Der erste Wärme-
pumpentrockner –
spart 50 % Energie.

2001

Schonendes
Garen im Vakuum.
Erhält Aromen
und Nährstoffe.



2013

Der erste Sous-Vide-Backofen für Privathaushalte.

2016

Der erste Geschirrspüler mit Hebefunktion ComfortLift®.

2018

Das erste Kochfeld mit kabellosem Gargut-Sensor SensePro®.

2020

Neu und einzigartig auf dem Markt – Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr bei Multi-Dampfgarern.

2021

Einführung der CamCook® Funktion, die mittels K.I. Technologie Gerichte erkennt und analysiert.

AEG

VORREITER IN SACHEN NACHHALTIGKEIT

Wir wollen es Ihnen einfach machen, Ihren Alltag nachhaltig zu gestalten. Bei AEG hat Nachhaltigkeit deshalb viele Facetten. Denn unserem Unternehmen geht es um mehr als einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen – wir stehen für ein bewusstes Umdenken, das wir vielseitig fördern. Im Electrolux „For the Better 2030“ Programm haben wir dazu verschiedene Initiativen und Maßnahmen gebündelt.

So arbeiten wir aktiv daran, die CO₂-Emissionen unserer weltweiten Fabriken und Standorte bis 2030 auf Null zu reduzieren. Angesichts der zunehmenden Wasserknappheit hat sich Electrolux der 50L Home Coalition angeschlossen, um Geräte zu entwickeln, die Ihnen helfen, Ihren Wasserverbrauch deutlich zu senken. Und im Rahmen der Electrolux Food Foundation nahmen bis heute 9.400 Menschen an Veranstaltungen teil, die nachhaltige Ernährung ins Bewusstsein rücken.

Viele Ziele – einschließlich der Auszeichnung im renommierten Dow Jones Sustainability Index (DJSI) als „Industry Leader“ in der Kategorie „Household Durables“ (langlebige Haushaltsgeräte) – haben wir bereits erreicht. Und es werden noch viele folgen.

seit 2015

-70 % Reduzierung der absoluten CO₂-Emissionen im Betrieb.



2020

Grüne Produkte machten 2020 26 % aller verkauften Einheiten und 36 % des Bruttogewinns für Verbraucherprodukte aus.



seit 2015

11,5 % höhere Energieeffizienz pro Produkt.





seit 2015

Reduzierung der CO₂-Emissionen bei unseren Land- und Seetransporten um 11% bzw. 23%.

11/23%

DEUTSCHLAND
TEST

**PREISTRÄGER
NACHHALTIGES
ENGAGEMENT**

PRÄDIKT „SEHR STARK“
AEG
UMFRAGE (FOCUS 11/21)
www.deutschlandtest.de

FOCUS MONEY

SETZEN SIE EIN STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK

Minimalistisch, hochwertig, zeitlos. Die AEG MattBlack Range beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Design, das Ihre Küche voll zur Geltung bringt. Durchdacht bis ins Detail – und ausgestattet mit innovativen Technologien für Kocherlebnisse auf höchstem Niveau.



AEG MATTBLACK – DESIGN UND LEISTUNG, KOMBINIERT

Ob SteamPro Multi-Dampfgarer oder Einbau-Kompaktbackofen – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar, beständig gegen Fingerabdrücke und leicht mit einem Mikrofasertuch zu reinigen ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte.



reddot winner 2021



Scannen und mehr erfahren
[AEG.de/mattblack](https://www.aeg.de/mattblack)

DIE MATTBLACK RANGE.

BSK999230T | STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



CookView® Kamera

Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet.

CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Steamify®

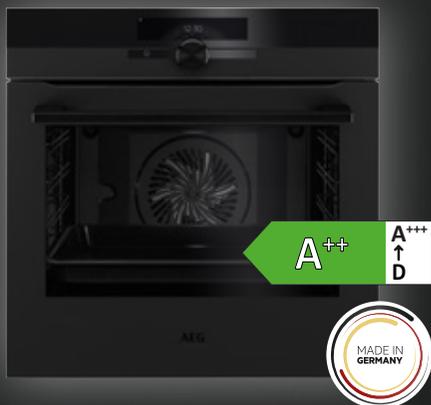
Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell **BSK999230T**

UVP **€ 3.817,-**

BPK949230T | SENSECOOK BACKOFEN MIT KERNTEMPATURSENSOR UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER

SenseCook Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor: Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



CookView® Kamera

Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet.

CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.

Modell **BPK949230T**

UVP **€ 2.603,-**

**KSK998230T | STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE
UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER**

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.


CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.


Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.


Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell	KSK998230T
---------------	-------------------

UVP	€ 2.500,-
------------	------------------

**KMK965090T | COMBIQUICK BACKOFEN MIT INTEGRIERTER
MIKROWELLE UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER**

Der kompakte CombiQuick Backofen mit integrierter Mikrowelle ist der schnellere Weg zu herausragendem Geschmack und aufregenden Gerichten. Er verbindet die Heißluftfunktion mit der Schnelligkeit eines Mikrowellenherds.


CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.


Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.*

Modell	KMK965090T
---------------	-------------------

UVP	€ 2.097,-
------------	------------------

DIE MATTBLACK RANGE.

NEU | BSK798280T | STEAMPRO MULTI -DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY /TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell **BSK798280T**

UVP **€ 3.020,-**

NEU | BPK748280T | SENSECOOK BACKOFEN MIT KERNTEMPÉRATUR-SENSOR UND CONNECTIVITY/TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

SenseCook Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor: Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.

Modell **BPK748280T**

UVP **€ 1.833,-**

NEU | KSK798280T | STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY/TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell KSK798280T

UVP € 2.282,-

NEU | KMK768080T | COMBIQUICK BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE UND CONNECTIVITY/TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Der kompakte CombiQuick Backofen mit integrierter Mikrowelle ist der schnellere Weg zu herausragendem Geschmack und aufregenden Gerichten. Er verbindet die Heißluftfunktion mit der Schnelligkeit eines Mikrowellenherds.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.*

Modell KMK768080T

UVP € 1.783,-

DIE MATTBLACK RANGE.

KKK994500T

EINBAU-KAFFEEVOLLAUTOMAT MIT LATTE MACCHIATO-FUNKTION

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke für jeden Geschmack. Die vollautomatische Kaffeemaschine von AEG bietet Feinschmeckern Kaffeespezialitäten auf Barista-Level, vom intensiven Espresso bis hin zum schaumigen Cappuccino.



Die exakt richtige Menge Milch für jeden Kaffee

Ob seidiger Latte Macchiato oder schaumiger Cappuccino, mit der Milchmengenfunktion regeln Sie die exakte Menge perfekt geschäumter Milch.

Perfekt zubereitete Milch mit dem Thermobecher

Er hält den Milchschaum in der perfekten Konsistenz.

Premium Drehwähler

Auf dem extra großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü.



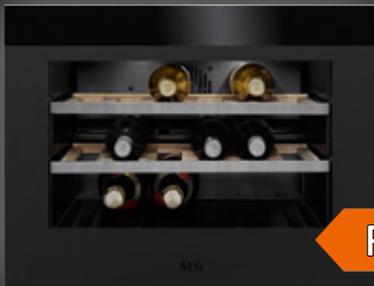
Modell KKK994500T

UVP € 3.773,-

KWK884520T

KOMPAKTER WEINKÜHLSCHRANK

Dieser kompakte Weinkühlschrank bietet ein Höchstmaß an Stil und Flexibilität. Er überzeugt mit einem Temperaturbereich von +5 bis +20 Grad und ist perfekt im Design auf Ihre weiteren AEG Geräte abgestimmt.



Lagern Sie Ihren Wein bei der richtigen Temperatur

Bei diesem Weinkühlschrank können Sie sich sicher sein, dass Ihre Flaschen bei genau der richtigen Temperatur gelagert werden. Durch die direkte Temperaturregelung können Sie eine Temperatur von 5 bis 20 Grad einstellen.

Lagern Sie bis zu 18 Flaschen, selbst wenn wenig Platz zur Verfügung steht

Lagern Sie bis zu 18 Flaschen in diesem kompakten Weinkühlschrank. Dank des Designs haben Sie stets etwas servierbereit, auch wenn der Platz in Ihrer Küche begrenzt ist.

Modell KWK884520T

UVP € 2.968,-

KDK911423T
VAKUUMIERSCHUBLADE

Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse. Dank unserer Vakuumierungsschublade können Sie in der eigenen Küche wie die Spitzenköche Sous-Vide-Garen und Aroma, Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal bewahren.



Erstklassige Ergebnisse garantiert, auch für im Voraus zubereitete Menüs

Bereiten Sie die Zutaten für Ihre Mahlzeiten dann zu, wann es in Ihren Zeitplan passt. Wenn Sie sie versiegeln, bleiben Frische und Aroma wunderbar erhalten, bis Sie die Speisen garen.

Bewahren Sie den optimalen Geschmack und die Konsistenz Ihrer Speisen

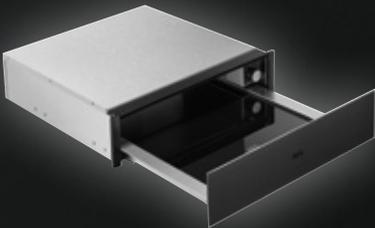
Dank Vakuumierungsschublade bewahren Sie mehr Feuchtigkeit, und beim Garen in einem Sous-Vide-Backofen können die Gewürze besser einziehen.

Modell	KDK911423T
---------------	-------------------

UVP	€ 3.317,-
------------	------------------

KDK911424T
WÄRMESCHUBLADE

Teller wärmen. Für einen Service wie im Restaurant. Diese Wärmeschublade ist die perfekte Ergänzung Ihrer Küche. Die Teller werden vor dem Servieren erwärmt, um die Speisen länger warm zu halten. Im Voraus zubereitete Gerichte werden auf der richtigen Temperatur gehalten. Und die Speisen werden sanft aufgetaut. So ist jede Mahlzeit zu einem Zeitpunkt servierfertig, der Ihnen passt.



Luftzirkulation. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung

Das Luftzirkulationssystem der Wärmeschublade garantiert gleichmäßige Ergebnisse. Die Luft wird intern bewegt, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Das bedeutet, dass jedes Gericht bei der optimalen Temperatur vom Rand bis zur Mitte herauskommt.

Sanft auftauen. Geschmack beibehalten

Die Wärmeschublade tauft Speisen effizient auf und bewahrt mit geringer Hitze deren Textur und Geschmack. Denn schonendes Auftauen sorgt für köstliche Gerichte.

Modell	KDK911424T
---------------	-------------------

UVP	€ 1.185,-
------------	------------------

DIE MATTBLACK RANGE.

DVK6981HR
DESIGN-WANDHAUBE IN MATTBLACK

Mit einem ultrastarken Motor ausgestattete und energiesparende Dunstabzugshaube. Diese kopffreie Dunstabzugshaube zeichnet sich durch ihren Stil und durchdachtes Design aus. Der sehr leistungsstarke und energieeffiziente Motor hält die Luft selbst in großen Küchen sauber.



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.



SilenceTech

Diese Haube ist so optimiert, dass ihr hocheffizienter Motor selbst bei maximaler Leistungsstufe möglichst geräuscharm arbeitet. Gespräche oder Musik beim Kochen sind deshalb problemlos möglich.



Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.

Modell DVK6981HR

UVP € 2.017,-





360°

Erleben Sie unsere
MattBlack Range auch im
virtuellen Showroom unter
www.AEG.de/showroom

WARUM NICHT HAUSGERÄTE, DIE EINFACH MITDENKEN

Vernetzte, intuitiv verständliche Geräte sorgen für einzigartige Erlebnisse.

Sie kommunizieren nahtlos miteinander. Mit unseren Apps behalten Sie jederzeit den Überblick und die Kontrolle – auch wenn Sie einmal nicht zuhause sind. Dabei arbeitet AEG mit Google zusammen, um eine einfache und nahtlose Vernetzung zu gewährleisten. So können wichtige Einstellungen auch ganz einfach per Sprachbefehl oder mit der Fernbedienungsfunktion von unterwegs ausgeführt werden.

Entdecken Sie unsere vernetzten Geräte – für ein intelligenteres Zuhause.

REMOTE CONTROL

Steuern, kontrollieren und überwachen Sie zahlreiche Funktionen Ihres AEG Smart Home Geräts einfach aus der Ferne.

STATUS-BENACHRICHTIGUNGEN

Ihr vernetztes AEG Gerät benachrichtigt Sie über zahlreiche Details – vom Programmende beim Wäschetrockner über den Garvorgang Ihres Krustenbratens bis hin zur nötigen Maschinenpflege bei Ihrem Geschirrspüler.

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Genießen Sie per App schnellen Zugriff auf Reinigungs- und Garprogramme, AssistedCooking-Funktionen, Zeitpläne, Bedienungsanleitungen, interaktive Tutorials zu Funktionen und Geräte-wartung und vieles mehr.



[AEG.de/connectivity](https://www.aeg.de/connectivity)



My AEG
Kitchen App



My AEG
Wellbeing App



My AEG
Care App



AEG Home
Comfort App





DIE SCHNELLSTE UND EINFACHSTE INSTALLATION AM MARKT.

BIS ZU 25 % WENIGER
INSTALLATIONSSCHRITTE*

* Bezieht sich auf das Verhältnis der Gesamtzahl der Arbeitsschritte, die benötigt werden, um ein AEG-SET bestehend aus Backofen, Kochfeld, Geschirrspüler und Kühlschrank zu installieren, verglichen mit der Anzahl von Arbeitsschritten bei der Installation von vier vergleichbaren Geräten der Hauptwettbewerber. Die Arbeitsschritte je Gerät wurden auf Grundlage der Anleitungen der jeweiligen Hersteller ermittelt. Die so ermittelten Arbeitsschritte der vier Produkte eines Herstellers werden zur Gesamtzahl der Arbeitsschritte pro Set addiert.

PerfectFit Torx

Für die einfache Installation der AEG-Einbaugeräte benötigen Sie nur eins: den Torx-Schraubendreher. Lästiges Auswechseln entfällt, da Sie nur ein Werkzeug für alle Geräte brauchen. Außerdem ist er 13 mal langlebiger als andere Schraubendreher und beschädigt beim Drehen nicht die Schrauben.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK



Bessere Positionierung

Die Schraube ist immer in einer Linie mit dem Schraubendreher.



Keine Beschädigung

Es entsteht kein Defekt am Schraubenkopf.



Schnellste Installation

Lästiges Aufsatzwechseln entfällt.



Besserer Grip

Der Schraubendreher kann nicht mehr überdrehen.



13x langlebiger

Torx T20 – Aufsatz hält 13 mal länger als ein Kreuzschlitz-Aufsatz.

OPTIMALE INTEGRATION.



Unsere AEG-Einbaugeräte fügen sich nahezu nahtlos in Ihre Küche ein, die Anpassung der Einbaugerätemaße mit den Nischenmaßen der Küchenmöbel ermöglicht ein einzigartiges schmales, modernes Fugenbild.

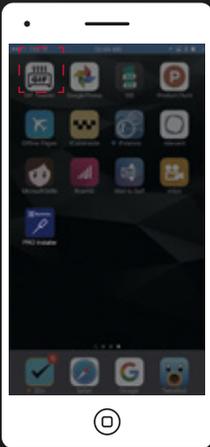


KINDERLEICHTE INSTALLATION MIT DER AEG-APP

PERFEKTE SCHNELLE INSTALLATION, EINFACH PER TOUCH.

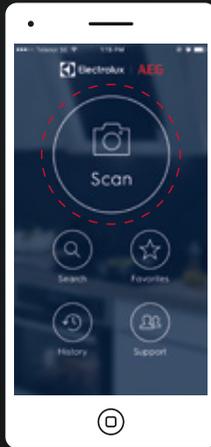
Entdecken Sie die professionellste und schnellste Art AEG-Geräte zu installieren. Eine App ausschließlich für die professionelle Gerätemontage. Sie bietet eine Scan- und Suchfunktion sowie intuitive Montage-Hinweise für den perfekten Einbau.

1



Öffnen Sie die App, indem Sie auf das Symbol auf Ihrem Telefon drücken.

2



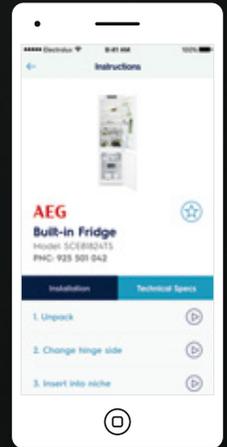
Einmal geöffnet, aktivieren Sie die Scan- oder Such-Funktion.

3



Scannen Sie den Barcode von Ihrem gewählten AEG-Einbaugerät.

4



Schritt für Schritt erhalten Sie intuitive Montage-Hinweise, die Sie bei Ihrer Installation aktiv unterstützen.

Scannen Sie den folgenden Barcode, um eine Installationsdemo anzusehen:



Download vom App Store oder Google Play.



EINFACH MEHR GENUSS ANSTEUERN.

Die Bedienkonzepte der neuen Generation von AEG lassen keine Wünsche offen und bieten Ihnen intuitiven Bedienkomfort.



PREMIUM DREHWÄHLER: BEDIENKOMFORT MIT BERÜHRUNGSSENSOR.

Intuitives Bedienen Ihres Ofens durch extra-großes Farbdisplay über den Premium-Drehwähler mit Berührungssensor. Browsen Sie durch Programme oder Timer und wählen Sie eine Kochfunktion mit dem richtigen Dreh. Zudem erhalten Sie Software-Updates ganz einfach über Wi-Fi over the Air.

BEDIENKONZEPT	SurroundCook	SenseCook	SteamBake	SteamCrisp	SteamBoost*	SteamPro*
Premium Drehwähler		x				x
TFT Full Touch Farbdisplay		x		x	x	x
LED Display mit Touchbedienung	x		x			

* mit Steamify*-Funktion



DAS NEUE INTUITIVE TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY.

Das Touch Display bietet Zugang zu einer großen Vielfalt an Kochfunktionen für jedes Gericht. Egal ob sie Muffins backen oder Lachs zubereiten wollen, Temperatur und Timer können mühelos aktiviert und angepasst werden. Das Display gibt Ihnen direkt Auskunft und zeigt Ihnen die wichtigsten Informationen. Einfaches Tippen und Wischen führt Sie zum Ziel, genau wie Ihr Smartphone. Die TFT-Auflösung wird Sie auch begeistern. Wi-Fi im Gerät ermöglicht Konnektivität mit Ihrer App am Smartphone oder Tablet.



LED DISPLAY MIT TOUCHBEDIENUNG.

5 Touchsensoren ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff auf die wichtigsten Funktionen. Zur leichteren Bedienung wird der Einstellungswert der zwei Wunschwerte durch die gedimmten LED Funktion hervorgehoben und der zeitliche Stand über einen zweifarbenen Fortschrittsbalken dargestellt. So haben Sie Ihre Einstellung immer im Blick.



QR-Code scannen und mehr
zum intuitiven Gärerlebnis mit
Touch-Display erleben.

AEG SMARTKITCHEN

KOCHEN WIRD INTELLIGENT

Mit AEG SmartKitchen und unseren vernetzten Multi-Dampfgarern und Backöfen können Garvorgang, Zeit, Temperatur und das Gericht selbst von überall aus überwacht und gesteuert werden – die WiFi-Vernetzung über WLAN und nahtlose Integration ins AEG Smart Home machen es möglich.

So holen Sie mit der My AEG Kitchen App oder per Sprachsteuerung einfach das Beste aus Ihren Gerichten heraus und genießen zugleich einzigartige Kocherlebnisse und Bedienkomfort ohne Grenzen.

REMOTE CONTROL

Mit der My AEG Kitchen App können Sie alle Ofeneinstellungen aus der Ferne steuern und überwachen. Sie haben Garzeiten und Temperaturen immer im Griff – und sind über den Garvorgang stets auf dem Laufenden. Praktische Zusatzfunktion wie AEG Steamify® können aktiviert und gesteuert werden.

SPRACHSTEUERUNG

Mittels Google Assistant lässt sich Ihr vernetzter AEG Backofen mit Ihrer Stimme bedienen. So haben Sie die Hände frei und den Kochvorgang dennoch unter voller Kontrolle – und können sich einfach anderen Dingen widmen.

COOKVIEW®

Mit der CookView® Kamera erhalten Sie ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone. Beenden Sie jeden Garvorgang punktgenau und sparen Sie sich den wiederholten Gang zum Ofen. Sie haben beides: Zeit für sich oder Ihre Gäste, gleichzeitig gelungene Bratenkrusten und saftig lockere Kuchen.



CAMCOOK®

CamCook® ist die intelligente Speisen-erkennung, mit der Sie Ihre Lieblingsgerichte jedes Mal wie gewünscht zubereiten. Nehmen Sie mit Ihrem SmartDevice ein Bild des Gerichts auf – K.I. Technologie analysiert und speichert es und überträgt die Wunscheinstellungen direkt an den Ofen.

KOCHASSISTENT

Der AEG Kochassistent umfasst unzählige Gerichte mit Direktzugriff und Direktauswahl in der My AEG Kitchen App. Wählen Sie einfach Ihr Wunschrezept – voreingestellte Garzeiten und Temperaturen werden automatisch an den Ofen gesendet.



My AEG
Kitchen App



STEAMIFY®: DIE AUTOMATISCHE DAMPFZUFUHR.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

EINSTELLUNG:

- 1 Steamify®-Funktion auswählen
Entsprechendes Symbol wählen.
- 2 Temperatur auswählen.
Die gewünschte bzw. die im Rezept angegebene Temperatur einstellen.
- 3 **START** drücken.



+ DAMPF

50–100 °C
DAMPFGAREN

Eine schonende und gleichmäßige Garmethode für besonders saftige Ergebnisse.

105–130 °C
SCHMOREN

Ideal zum Aufwärmen von Resten, die schmecken wie frisch zubereitet.

ETM TESTMAGAZIN

AEG BSK798280M*

SEHR GUT 94,2%

Einzeltest
 Einbaubacköfen 11/2020
www.etm-testmagazin.de

* baugleich mit dem getesteten Modell
 AEG BSE798280M

**VORTEILE:**

- Intensiverer Geschmack
- Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel bleiben erhalten
- Saftigeres Back- und Gargut
- Knusprige Kruste



Automatische
Anpassung der
Dampfmenge

**135–150 °C****SANFTES
ÜBERBACKEN**

Verleiht Ihrem Gargut
eine goldbraune und
knusprige Kruste.

**155–230 °C****BACKEN/BRATEN**

Ideal zum Braten und
Backen: sorgt für eine
knusprige Kruste und
einen saftig zarten Kern.



UNSERE AEG DAMPF-TECHNOLOGIEN

Die Steam-Range von AEG bietet Ihnen vier verschiedene Ofenkategorien, die Ihren Gerichten Dampf machen: die Multi-Dampfgarer SteamPro und SteamBoost sowie die Backöfen mit Dampfzugabe SteamCrisp und mit Feuchtigkeitszugabe SteamBake. Durch die Kombination von Dampf mit herkömmlicher Hitze holen Sie einfach aus jedem Gericht das Maximum an Geschmack heraus.



STEAMBAKE



Zugabe von Feuchtigkeit, für perfekte Backergebnisse.



STEAMCRISP



NIEDRIG

Feuchtgaren (niedrig)

Schonender Dampf in Kombination mit Heißluft, ideal für:



STEAMIFY



STEAMBOOST



NIEDRIG HOCH 100%

Dampfgaren (100 % Dampf)

Mit nahezu stufenlos variierbarer Temperatur.

Feuchtgaren (hoch, niedrig)

Zwei Dampfindensitäten in Kombination mit Heißluft.

Ideal für:



JE NACH MODELL MIT
PYROLYTISCHER SELBSTREINIGUNG

PYROLYTISCHE SELBSTREINIGUNG

DAMPFREINIGUNG



STEAMPRO



Sous-Vide

Schonendes Garen im Vakuum.

Dampfgaren (100 % Dampf)

Mit nahezu stufenlos variierbarer Temperatur.

Feuchtgaren (hoch, mittel, niedrig)

Drei Dampfintensitäten mit Feuchtigkeitssensor in Kombination mit Heißluft, ideal für:



STEAMPRO MIT COOKVIEW®



Sous-Vide

Schonendes Garen im Vakuum.

Dampfgaren (100 % Dampf)

Mit nahezu stufenlos variierbarer Temperatur.

Feuchtgaren (hoch, mittel, niedrig)

Drei Dampfintensitäten mit Feuchtigkeitssensor in Kombination mit Heißluft, ideal für:



Connectivity:

WLAN-fähiger Backofen, Temperatur und Ofenfunktionen steuerbar über My AEG Kitchen App per Mobilgerät oder Google Assistant.

Jetzt neu mit CamCook® K.I.Technologie, die das Gericht erkennt und die Wunscheinstellungen an den Ofen sendet.



CookView® Kamera:

Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet

STEAMIFY



Steamify® Funktion:

Die automatische Dampf-Zufuhr

GART BESONDERS SCHONEND. ERHÄLT ALLE NÄHRSTOFFE.

BSK998230M | STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE
UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER



Scannen für
mehr Infos

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf. Die K.I. Technologie von CamCook in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht und erkennt Ihre Wunscheinstellungen. Diese werden an den Ofen übertragen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampf-niveau automatisch an.

Modell BSK998230M

UVP € 3.297,-



Scannen Sie den QR-Code für das
Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum
SteamPro Multi-Dampfgarer unter
www.AEG.de/steampro



BSK798280B | STEAMPRO MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY/TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf. Die K.I. Technologie von CamCook in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht und erkennt Ihre Wunscheinstellungen. Diese werden an den Ofen übertragen.



Smart Kitchen:

AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify passt das entsprechende Dampfneiveau automatisch an.

Modell **BSK798280B**

UVP **€ 2.864,-**



AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG: DAMPF MACHT DEN UNTERSCHIED

BSS778280B

STEAMCRISP BACKOFEN MIT DAMPFUNTERSTÜTZUNG, PYROLYSE UND CONNECTIVITY

Ob Schmorbraten, Auflauf oder Hähnchen: Mit dem SteamCrisp Backofen von AEG gelingen Ofengerichte immer perfekt. Grund dafür ist die Kombination von herkömmlicher Hitze mit Dampf. Außen werden die Gerichte schön knusprig und goldbraun, innen bleiben die Speisen zart und saftig. Delikat vom ersten bis zum letzten Bissen.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf. Die K.I. Technologie von CamCook in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht und erkennt Ihre Wunscheinstellungen. Diese werden an den Ofen übertragen.



Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Kerntempersensur

Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.

Modell BSS778280B

UVP € 2.126,-



Scannen Sie den QR-Code für das Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum SteamCrisp Backofen unter www.AEG.de/steamcrisp



NEU | BPK558270M

STEAMBAKE BACKOFEN MIT FEUCHTIGKEITZUGABE, PYROLYSE UND CONNECTIVITY

Für alle, die viel und gerne backen, ist der SteamBake Backofen von AEG genau richtig. So wie es auch professionelle Bäcker tun, wird zu Beginn des Backvorgangs etwas Feuchtigkeit zugegeben, so kann der Teig besser aufgehen. Ob selbst gebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Das Backergebnis ist immer perfekt – außen schön braun und knusprig, innen locker und fluffig.



CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf. Die K.I. Technologie von CamCook in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht und erkennt Ihre Wunscheinstellungen. Diese werden an den Ofen übertragen.



Smart Kitchen:

AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



Pyrolytische Selbstreinigung

Verwandelt Essensreste bei hoher Temperatur in geruchlose Asche. Einfach auswischen und der Ofen ist sauber.

Modell BPK558270M

UVP € 1.620,-



Scannen Sie den QR-Code für das Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum SteamBake Backofen unter www.AEG.de/steambake

DAS RUNDUM-PAKET FÜR IHRE KUNDEN

Die AEG Multi-Dampfgarer oder Dampfbacköfen stehen für Qualität, Funktionalität und Design – und für noch viel mehr.

Wir von AEG sind mit Rat und Tat immer für Sie da. Lassen Sie Ihre Kunden Teil der AEG Community werden und Ihre Kochkünste verfeinern – inspiriert von unseren Profis.



AEG KOCHZEIT

Interaktives Livestream-Cooking mit unseren Profi-Köchen bietet ganz neue Möglichkeiten. Tolle Rezepte, umfangreiche Informationen über Beheizungsarten, Funktionen und Pflege Ihres AEG Multi-Dampfgarers werden durch die Live-Chat-Funktion abgerundet.



Scannen und mehr erfahren
[AEG.de/KochZEIT](https://www.aeg.de/KochZEIT)



DER FACEBOOK-HOTSPOT FÜR KREATIVES KOCHEN MIT DAMPF

Mit über 19.500 Mitgliedern zählt die Facebook-Gruppe „Kombi-Dampfgaren mit AEG“ zu den beliebtesten Koch-Communities rund ums Thema Dampfgaren. Tausende Dampfgar-Fans teilen ihre Kochkreationen, Tipps, Tricks und Rezeptideen – alles aus erster Hand.



Scannen und mehr erfahren
[Facebook.com/AEGDeutschland](https://www.facebook.com/AEGDeutschland)

GESCHMACKSSACHEN – DER AEG KOCHBLOG

Der AEG Kochblog ist wertvolle Inspirationsquelle und außergewöhnliche Rezeptdatenbank in einem. Prominente Spitzenköche, bekannte Foodblogger und die AEG Kochexperten servieren hier regelmäßig Genuss- und Küchentrends, Anricht- und Zubereitungstipps, Kochtechniken und Küchen-Knowhow. Ein Muss für alle, die auf eine kulinarische Entdeckungsreise gehen wollen.



Scannen und mehr erfahren
geschmackssachen.aeg.de



NACHHALTIGE KONZEPTE SIND PROGRAMM: 60 JAHRE STANDORT ROTHENBURG

Das AEG/Electrolux Werk Rothenburg wurde 1961 gegründet und ist heute mit etwa 600.000 Elektroherden und rund 1,5 Mio. Kochfeldern, die jährlich für ganz Europa hergestellt werden, mit den Produktionsvolumina das „Größte“ im europäischen Werkevergleich. Seit neuestem werden hier auch Kochfelder mit integriertem Dunstabzug produziert. Es ist Aushängeschild für modernste Produktionsanlagen und höchsten Automatisierungsgrad. Gleichzeitig ist es ein bedeutendes Entwicklungszentrum in diesen Kategorien für die Produkte der Marke AEG. Und: Rothenburg ist auch ein absolut überzeugendes Werk, wenn es um Nachhaltigkeit geht.



Abfall ist Wertstoff

Ganz nach dem Motto „Reduce. Reuse. Recycle.“ hat das Werk Rothenburg ein eigenes Abfall- und Recyclingkonzept für den Fertigungsbereich entwickelt und realisiert. Es ist darauf ausgelegt, dass grundsätzlich keine Abfälle anfallen, die auf eine Deponie müssen. Das klappt im Werk im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet – denn Rothenburg ist Gewinner des Wettbewerbs „Zero Landfill storyboard competition“. Alle anderen Abfälle aus der Fertigung werden – mit einer stolzen Trennquote von 98% – gesammelt und sauber separiert, um dann umweltfreundlich recycelt zu werden.

Mit aller Energie weniger Energie verbrauchen

Wer mehr Nachhaltigkeit will, muss mehr tun als seinen Strom aus erneuerbaren Energiequellen zu beziehen – er muss Energie einsparen. Also ist das Werk Rothenburg hier hoch aktiv – auf drei Ebenen: Ein neues LED-Lichtkonzept sorgt für weniger Energieverbrauch, bessere Ausleuchtung und damit auch für ein besseres Arbeitsumfeld. Ein neues Energiemesssystem, mit dem energierelevante Daten abgefragt und analysiert werden können, kommt in der Fertigung zum Einsatz und bringt eine Energieeinsparung von 5–10%. Und auch bei der Druckluftherzeugung – die ein energieintensiver Bereich ist – geht Rothenburg neue Wege: Mit neuen, leistungsfähigeren Kompressoren, die helfen Strom im Wert von 30.000 Euro pro Jahr einzusparen.



Jeder Tropfen Wasser ist es wert

Wasser, das im Werk Rothenburg in der Produktion zu Abwasser wird, wird sauber aufbereitet und zu 98% zu Frischwasser, das dann wieder in den Produktionsprozess einfließt. Dafür sorgt vor allem eine moderne Verdampfungsanlage, die das Wasser aus allen Entfettungsbädern sauber von den Reststoffen trennt, um die sich dann ein spezialisierter Entsorger kümmert. Und wenn es um die notwendige Kühlung von Anlagen geht, hat das Werk umgestellt. Das neue Kühlsystem wird durch die Außentemperatur bei Unterschreitung von 15 °C unterstützt. Das schont die Umwelt und senkt den Stromverbrauch in diesem Bereich um 30%.

Auch beim Gas wollen wir nachhaltig Gas geben

Neben Strom und Wasser nutzt das Werk Rothenburg auch Gas. Um auch hier auf der einen Seite effektiv und auf der anderen Seite nachhaltig zu sein, fährt man zweigleisig. Heißt: Einerseits kommt konventionelles Erdgas zum Einsatz. Andererseits werden Untersuchungen angestellt, um auf nachhaltiges Biogas umzustellen und auf dem Weg dahin zusätzlich durch die Förderung anderer Projekte, bei denen mindestens die gleiche Menge CO₂ eingespart wird, zu kompensieren.



VON PROFIS FÜR PROFIS:
PRAXIS-WORKSHOPS IM TASTELAB FÜR DEN KÜCHEN-
 FACHHANDEL – FRAGEN SIE IHREN AUSSENDIENST

FLEXIBRIDGE® XT INDUKTIONSKOCHFELD

WARUM NICHT MIT ALLEN FREIHEITEN KOCHEN

Innovativ, vernetzt und produziert in Rothenburg:
Die neuen FlexiBridge® XT 2in1 Induktionkochfelder geben Ihnen dank nahtlos integriertem Dunstabzug mit intelligenter Auto-Steuerung nicht nur alle Freiheiten bei der Küchengestaltung – Sie genießen auch maximale Präzision und Flexibilität beim Kochen. Jeden Tag, bei jedem Gericht und mit jeder Art von Kochgeschirr.

Verzichten Sie auf nichts und erleben Sie stattdessen punktgenaues Erhitzen, individuelle Kochzonen-Steuerung, intuitive Slider-Bedienung und erweiterte Möglichkeiten mit der My AEG Kitchen App.



SCHNELL UND EFFEKTIV

Die Induktionstechnologie von AEG bietet Ihnen ein Höchstmaß an Leistung und garantiert zu jeder Zeit die besten Geschmackserlebnisse.



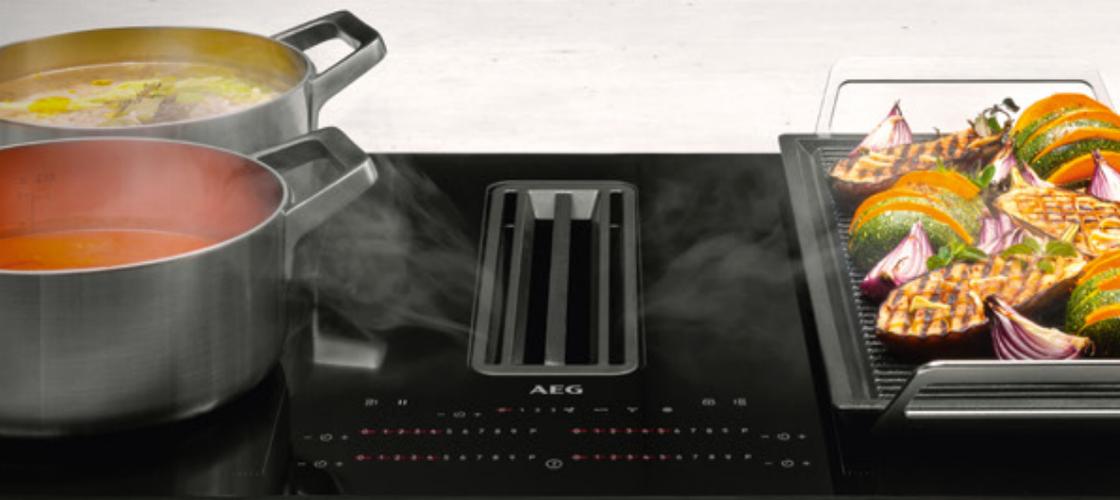
DIREKT UND PRÄZISE

Mit 5 Direct-Control Steuerungen können alle Kochzonen einzeln sowie der Abzug schnell und direkt gesteuert werden.



PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION

Nur 30 Installationsschritte für den Einbau als Umluftversion in einen Unterschrank mit durchgehender Rückwand. Das ist professionell und schneller als am Markt üblich.



REMOTE CONTROL

Steuern, kontrollieren und überwachen Sie zahlreiche Funktionen des Dunstabzuges einfach aus der Ferne.



EINZIGARTIGES DESIGN

Hochwertiges, minimalistisches Design mit ultraflachem Abzugsgitter. Mit Rahmen oder flächenbündig und immer mit gleichem Platzbedarf wie ein herkömmliches Kochfeld.



My AEG
Kitchen App



NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT



MAXIMALE GESTALTUNGSFREIHEIT

Ob als Kücheninsel, Halbinsel oder am Fenster: Die Installation des 2in1-Induktionskochfelds ist an jeder beliebigen Stelle der Küche möglich – für maximale Freiheit bei der Küchengestaltung. Das hochwertige, minimalistische Design mit Rahmen oder flächenbündig erweitert dabei den Spielraum.



FÜR MEHR SAUBERE LUFT

Integrierter Dunstabzug mit Auto-Funktion für automatisches Absaugen und mit Breeze-Lüfterfunktion gegen unangenehme Kochgerüche. Dank ultraflachem Abzugsgitter lässt sich das Kochgeschirr leicht verschieben.



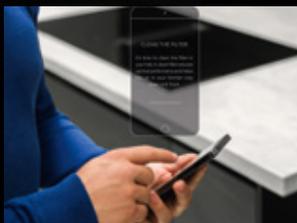
FLEXIBLER UND PRÄZISER KOCHEN

FlexiBridge®-Kochzonen und 4 präzise DirectControl Slider für jede Kochzone – für punktgenaues Erhitzen bei maximaler Flexibilität und einfacher Bedienung.



LEICHT ZU REINIGENDE FILTER

Effektives Absaugen bei leichter Reinigung: Der integrierte 2in1-Umluftfilter kombiniert Fett- und Aktivkohlefilter, lässt sich leicht von oben entnehmen und einfach in der Spülmaschine reinigen. Danach wird der Filter im Backofen regeneriert.



SMARTE KONNEKTIVITÄT

Von Benachrichtigungen zum Filter- und Gerätestatus bis zur Anleitung zum Einsatz der Auto-Funktion: Dank WiFi-Vernetzung der WLAN-fähigen Kochfelder mit der My AEG Kitchen App sind die wichtigsten Infos über Ihre SmartDevices abrufbar.



AEG TOPFDECKEL

Dank spezieller Dampföffnung werden Kochdünste und -dämpfe direkt in den Dunstabzug geleitet – zusätzlich ermöglichen die Deckel einen erhöhten Überkochen. AEG Topfdeckel mit Dampföffnung gibt es passend für Ihr vorhandenes Kochgeschirr in drei verschiedenen Größen.



QUALITÄT AUS ROTHENBURG

AEG FlexiBridge® XT Induktionskochfelder werden in Deutschland produziert. Das Werk in Rothenburg ob der Tauber ist unser Kompetenzzentrum für guten Geschmack und zählt europaweit zu den größten und modernsten Produktionsstätten seiner Art.



WILLKOMMEN IM VIRTUELLEN AEG SHOWROOM



QR-Code scannen
und AEG Highlights
live erleben.

Für alle die mehr erwarten: Ob als geführte Tour mit Ihrem AEG Außendienstmitarbeiter oder auf eigene Faust – starten Sie Ihren virtuellen Rundgang und entdecken Sie auf 1.100 qm Ausstellungsfläche alle AEG Neuheiten und Innovationen einfach auf Ihrem Laptop, Tablet oder Smartphone.

SO INDIVIDUELL WIE IHR GESCHÄFT: UNSER SUPPORT FÜR SIE

Von Webcontent und Social Media über das AEG AR Tool bis hin zum Premium POS-Support: Rechnen Sie mit mehr maßgeschneiderter Unterstützung – für die neue Generation FlexiBridge® XT Induktionskochfelder. Und für Ihren Erfolg.



Web, Social Media & PR

Microsite auf AEG.de, Newsletter und starke Multiplikatoren in der Presse sowie auf Facebook, Instagram und Co.



Online-Toolkit

Webbanner, Microsite-Content, Benefit-Booster und vieles mehr – freuen Sie sich mit dem FlexiBridge® XT Online-Toolkit auf maßgeschneiderten Support.

Augmented Reality

Ideal für Ihre Kunden: Interaktiv erleben, wie das neue AEG FlexiBridge® XT Kochfeld in der eigenen Küche aussehen würde.



Planungsunterlage

Unsere ausführliche Sonder-Broschüre, die die Küchenplanung und die Geräteinstallation vereinfacht.



Anzeigenvorlagen

Für Ihre individuelle Werbepower und ideal zur Platzierung in Ihren hauseigenen Print-Medien.



POS-Support

A1-Poster und Endverbraucher-Leaflet zum flexiblen Einsatz für Ihre hochwertige Showroom-Ausstattung.



QR-Code scannen und die AEG FlexiBridge® XT YouTube-Playlist entdecken.



NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT

Ihre Küche in Ihrem Stil. Holen Sie sich die Freiheit im Küchendesign, die Sie brauchen. Eine Kombination aus Induktionskochfeld mit einem integrierten Dunstabzug, sodass ein Kochfeld und ein separater Dunstabzug nicht notwendig sind. Jetzt können Sie Ihr Küchenkonzept frei planen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

NEU | CCE84779XB | FLEXIBRIDGE® XT – UMLUFTVERSION



Zweifach FlexiBridge®

Auf beiden Seiten können Sie Ihren eigenen Kochbereich gestalten, indem Sie bis zu vier Zonen kombinieren. Maximale Flexibilität dank der großen Kochfläche von 22 x 44 cm.



Funktion Lüften

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.

Modell **CCE84779XB***

UVP **€ 4.159,-**

NEU | CDE84779XB | FLEXIBRIDGE® XT – ABLUFTVERSION



Zweifach FlexiBridge®

Auf beiden Seiten können Sie Ihren eigenen Kochbereich gestalten, indem Sie bis zu vier Zonen kombinieren. Maximale Flexibilität dank der großen Kochfläche von 22 x 44 cm.



Funktion Lüften

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

Fett-Filter

Der Fettfilter ist einfach von oben zugänglich und spülmaschinengeeignet.

Modell **CDE84779XB***

UVP **€ 3.951,-**

* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau

NEU | CCE84759XB | BRIDGE XT – UMLUFTVERSION**Zweifach Bridge**

Dank Bridge-Funktion können Sie jeweils zwei Kochzonen auf beiden Seiten des Kochfelds kombinieren – ideal für große Töpfe und Pfannen.

**Funktion Lüften**

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.

Modell	CCE84759XB*
---------------	--------------------

UVP	€ 3.847,-
------------	------------------

NEU | A9HOSM | SONDERZUBEHÖR: TOPFDECKEL-SET

Durch die Dampföffnung wird beim Kochen der Dampf direkt Richtung Absauginheit geleitet.

Der Universaldeckel ist durch den abgestuften Silikonrand perfekt geeignet für Töpfe und Pfannen in unterschiedlichen Größen.

Material: Glas & Silikon, spülmaschinengeeignet.

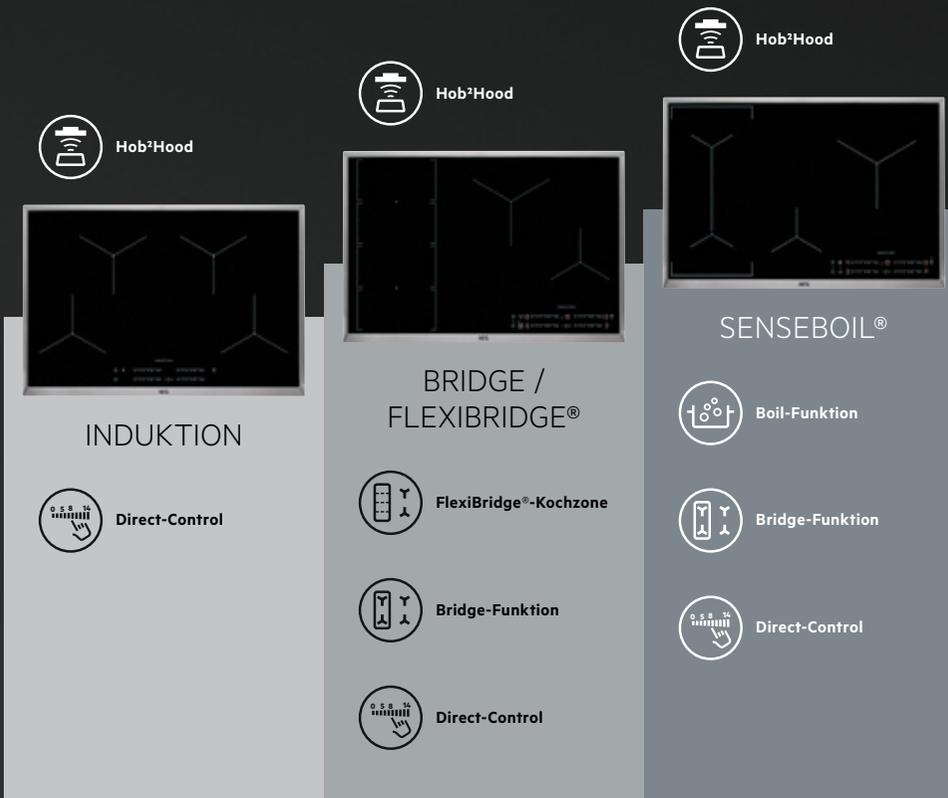
2 Topfdeckel mit Dampföffnung;
Größe 1 (16–18 cm) und 2 (20–22–24 cm)
als SET.

Modell	A9HOSM
---------------	---------------

UVP	€ 65,-
------------	---------------

UNSERE AEG INDUKTIONSTECHNOLOGIEN

Die Induktions-Range von AEG bietet Ihnen verschiedene Kocherlebnisse und erleichtert Ihnen die Zubereitung. Die SenseCook-Reihe sorgt für die nötige Unterstützung, um beste Ergebnisse zu erzielen. SensePro®, SenseFry® und SenseBoil® arbeiten mit modernster Sensortechnologie. Maximale Flexibilität bietet das neue Kochfeld TotalFlex.



SCHNELLES, ENERGIESPARSAMES
KOCHEN

KOCHZONEN KOMBINIEREN
FÜR MEHR KOCHFLÄCHE

STRESSFREIES UND EINFACHES KOCHEN
MIT SENSEBOIL®-SENSOR



Hob²Hood



SENSEFRY®



SenseFry® – hält die Temperatur, damit es immer gelingt.



Bridge-Funktion



TFT Touchdisplay



Hob²Hood



SENSEPRO®



Gargut-Sensor erleichtert das Kochen und Braten.



SenseFry® – hält die Temperatur, damit es immer gelingt.



Bridge-Funktion



TFT Touchdisplay



Hob²Hood



TOTAL FLEX

- Kochen mit Töpfen und Pfannen in allen Größen von 100 bis 350 mm.
- 12 Kochzonen können maximal flexibel zu bis zu sechs ansteuerbaren Kochzonen verbunden werden.
- Top-Bedienelektronik Active Touch mit intuitiver Bedienung.

BRATEN UND SERVIEREN – GANZ EINFACH MIT BRAT-SENSOR

SENSEPRO® – BEWUSSTER GENUSS AUF DEN PUNKT GEBRACHT

ÜBERALL AUF DEM KOCHFELD KOCHEN

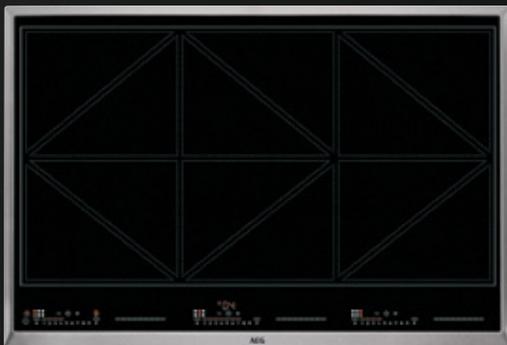


TOTALFLEX

ÜBERALL AUF DEM KOCHFELD KOCHEN.

NEU | IKK86688XB | AUTARK-KOCHFELD MIT TOTALFLEX

Das TotalFlex-Kochfeld erkennt automatisch Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe und schafft für sie eine eigene Kochzone. 12 Kochzonen können maximal flexibel zu bis zu sechs ansteuerbaren Kochzonen verbunden werden.



TotalFlex-Induktionskochfeld

Kochen mit Töpfen und Pfannen in allen Größen von 100 bis 350 mm. Flexible Induktionskochfläche bestehend aus 12 einzelnen dreieckigen Kochzonen, die getrennt oder paarweise kombiniert eingeschaltet werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden.

Top-Bedienelektronik:

Active Touch mit intuitiver Bedienung

Wählen Sie Ihren Topf, stellen Sie ihn auf das Kochfeld und das Bedienelement leuchtet auf. Intuitive Sensoren erkennen automatisch, welche Kochzone Sie verwenden möchten. Sie müssen lediglich die gewünschte Temperatur einstellen.



Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube

Dieses Kochfeld kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.

Modell **IKK86688XB***

UVP **€ 3.119,-**

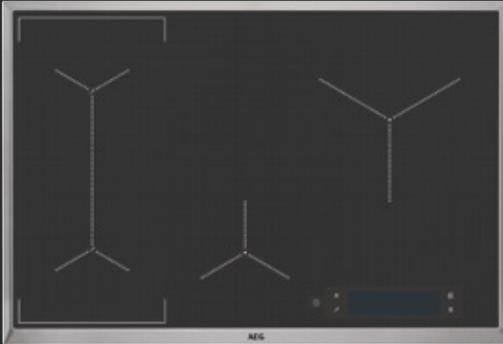
* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau

SENSEPRO®

ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR DIE LEBENSMITTEL.

Das SensePro® Kochfeld hat einen zusätzlichen Gargut-Sensor der die Temperatur des Lebensmittels exakt misst. Das Kochfeld kann über eine Antenne, die unter dem Glas des Kochfelds installiert ist, mit dem Gargut-Sensor kommunizieren. Durch diese Kommunikation kann das Kochfeld so gesteuert werden, dass es eine Zielkerntemperatur erreicht, die perfekte Ergebnisse garantiert.

IAE84881XB | AUTARK-KOCHFELD MIT GARGUT-SENSOR



Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie das AEG SensePro® Kochfeld mit Gargut-Sensor.



FFT-Touchdisplay – mit einer Berührung zum perfekten Genuß

Der vollfarbige Touchscreen bietet vollständige Kontrolle über das Kochfeld mit maßgeschneiderten Programmen für bestimmte Lebensmittel. Sobald Sie Ihr Kochgeschirr platziert haben, wird im Display die Steuerung für die ausgewählte Kochzone angezeigt. Die Farbe wechselt von weiß nach rot, um Ihnen anzuzeigen, was Sie aktiviert haben. Der Koch-Assistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten. Individuelle Anpassungen sind stets möglich.



SensePro® – leicht und unkompliziert kochen – jeden Tag mit Gargut-Sensor®

Kochfeld mit Dunstabzug für maximale Flexibilität in der Küchenplanung. SensePro® macht es Ihnen ganz einfach, die leckersten Gerichte gesund und schonend zuzubereiten. Der kabellose Gargut-Sensor zeigt Ihnen die Kerntemperatur während des Garvorganges an. Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Lammkoteletts perfekt zubereiten – dieses Kochfeld kann alles. Sogar Sous-Vide ist möglich.

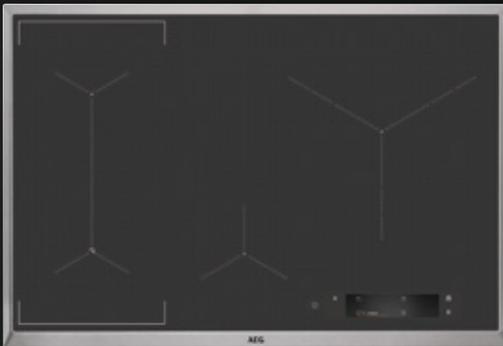
Modell IAE84881XB*

UVP € 2.913,-

* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau



IAE84845XB | AUTARK-KOCHFELD MIT SENSEFRY®



SenseFry® – perfekte Bratergebnisse mit Brat-Sensor und TFT Touchdisplay

Erzielen Sie beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Ein spezieller Sensor unter der Glasplatte regelt dann die Leistung des Kochfeldes, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten und eine perfekte Bratleistung zu gewährleisten. Wann die Pfanne oder das Öl die richtige Temperatur hat, muss nicht mehr abgeschätzt werden. Temperaturregelung war gestern – SenseFry® ist heute!

Modell	IAE84845XB
--------	------------

UVP	€ 2.245,-
-----	-----------

IAE84421XB | AUTARK-KOCHFELD MIT SENSEBOIL®



SenseBoil® – reduziert die Temperatur, wenn das Wasser kocht

Das SenseBoil® Induktionskochfeld unterstützt Sie mittels eines intelligenten Sensors beim Aufkochen von Wasser – nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert. Wasser spritzt nicht aus dem Topf, das Kochfeld schaltet sich nicht automatisch ab. So sparen Sie Zeit und Energie, um einzigartige Ergebnisse zu erzielen.

Modell	IAE84421XB
--------	------------

UVP	€ 1.376,-
-----	-----------



SKYPURIFY

EXCLUSIVES DESIGN – DECKENLÜFTER MIT MAXIMALER LEISTUNG.

Das exklusive Design passt perfekt in Ihre Küche. Die Abzugshaube wird an der Decke angebracht und ist daher besonders unauffällig, so dass die Küche zum Mittelpunkt wird. Der leistungsstarke Motor reinigt die Luft wirksam und beseitigt unangenehme Gerüche.

DCK0250HG SKYPURIFY | DECKENLÜFTER



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.



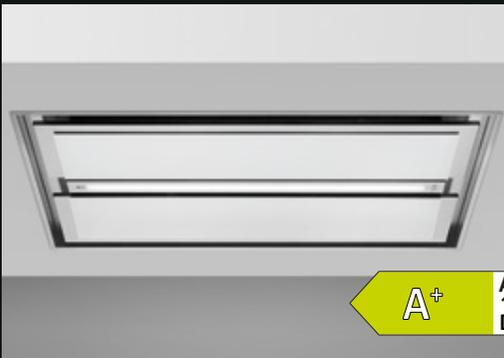
Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen. Sie können entscheiden, ob Sie helles oder schwächeres Licht bevorzugen.

Modell **DCK0250HG**

UVP **€ 3.639,-**

DCK5281HG SKYLINE SLIM | DECKENLÜFTER – SLIM DESIGN



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.



Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen. Sie können entscheiden, ob Sie helles oder schwächeres Licht bevorzugen.

SLIM Einbau

Nur 213 mm Einbauhöhe.

Modell **DCK5281HG**

UVP **€ 2.599,-**

A⁺

A⁺⁺⁺
↑
D



HOB²HOOD

AUTOMATISCHER DUNSTABZUG. BESTE ENERGIEKLASSE.

Die AEG Dunstabzugshauben überzeugen nicht nur durch ihr klares, zeitgemäßes Design, sondern auch durch ihre starke Leistung. Energieeffiziente und flusterleise Hochleistungsmotoren sorgen stets für frische Luft in der Küche. AEG Dunstabzugshauben gibt es in vielfältigen Bauformen, Ausstattungsvarianten und Designs. Ob Inselhaube, Wand- und Kaminhaube oder integrierte Haube – bei AEG findet garantiert jeder das richtige Modell, das zu seinem Wohn- und Lebensstil passt.

DIK8190HG LANDSCAPE
INSEL-DUNSTABZUGSHAUBE

A⁺⁺

A⁺⁺⁺
↑
D

Unsere beste Dunstabzugshaube hat nicht nur die allerbeste Energieeffizienzklasse A⁺⁺⁺, sondern ist damit auch 30 % sparsamer als Dunstabzugshauben mit der Klasse A⁺⁺.



SilentTech Plus

AEG Silence-Tech-Hauben sind so optimiert, dass Sie selbst bei maximaler Leistungsstufe entspannt Gespräche führen können.



Inverter-Motor

Unsere Spitzenmodelle sind mit einem Inverter-Motor ausgestattet und sorgen nicht nur für ein leises Betriebsgeräusch, sondern gewährleisten dadurch einen geringeren Energieverbrauch.

Modell **DIK8190HG**

UVP **€ 3.119,-**



Scannen für
mehr Infos



SCHRÄGE WANDHAUBEN

STIL UND DURCH-DACHTES DESIGN.

Der sehr leistungsstarke und energieeffiziente Motor hält die Luft selbst in großen Küchen sauber.

DVK6981HB FACE FRAME | WANDHAUBE



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.



SilenceTech

Diese Haube ist so optimiert, dass ihr hocheffizienter Motor selbst bei maximaler Leistungsstufe möglichst geräuscharm arbeitet. Gespräche oder Musik beim Kochen sind deshalb problemlos möglich.



Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.

Modell	DVK6981HB
--------	-----------

UVP	€ 1.871,-
-----	-----------

DVE5971HG FACE GLASS | WANDHAUBE



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.



Funktion Lüften

Mit der Funktion Lüften kann eine zusätzliche Leistungsstufe die Luft von Gerüchen nach dem Kochen gereinigt werden. Dauer ca. eine Stunde mit 120 m³/h und bei leisen 33 dB.



LED Beleuchtung – hell und sparsam

Die langlebigen und energieeffizienten LED-Streifen bieten eine optimale Ausleuchtung des gesamten Kochfelds.

Modell	DVE5971HG
--------	-----------

UVP	€ 1.185,-
-----	-----------

FLACHSCHIRMHAUBE

DIE KOPFFREIE AUSZIEHBARE DUNSTABZUGSHAUBE. DEZENT UND SCHLICHT.



Diskret und leistungsstark, muss die kopffreie ausziehbare Dunstabzugshaube nur 5 cm ausgezogen werden, damit die Absaugfunktion Dampf und Gerüche aus Ihrer Küchenluft entfernt. Bei Nichtgebrauch schieben Sie sie einfach zurück, damit sie sich nahtlos in Ihre Schränke einfügt.

NEU | DPE5660M PULL-OUT EDGE | FLACHSCHIRMHAUBE LEAN



LED-Streifen.

Ideale Beleuchtung beim Kochen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht Ihnen eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen. LED-Streifen bieten die ideale Beleuchtung Ihrer Kochfläche für ein besseres Erlebnis in der Küche.



Schnelle und zuverlässige Best-in-Class-Installation

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation Ihrer neuen Dunstabzugshaube verwenden Sie PerfectFit-Lösungen. Mit 25 % weniger Montageschritten und werkzeuglosen Optionen bietet es eine benutzerfreundliche Erfahrung, die die Arbeit zu einer einfachen Einmannaufgabe macht.

Auch in 90 cm erhältlich.

Modell	DPE5660M
--------	----------

UVP	€ 673,-
-----	---------

NEU | DPE5660G PULL-OUT EDGE | FLACHSCHIRMHAUBE LEAN



LED-Streifen.

Ideale Beleuchtung beim Kochen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht Ihnen eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen. LED-Streifen bieten die ideale Beleuchtung Ihrer Kochfläche für ein besseres Erlebnis in der Küche.



Schnelle und zuverlässige Best-in-Class-Installation

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation Ihrer neuen Dunstabzugshaube verwenden Sie PerfectFit-Lösungen. Mit 25 % weniger Montageschritten und werkzeuglosen Optionen bietet es eine benutzerfreundliche Erfahrung, die die Arbeit zu einer einfachen Einmannaufgabe macht.

Frontblende in schwarzem Glas

Modell	DPE5660G
--------	----------

UVP	€ 694,-
-----	---------

SMARTE KÜCHENHELFER

GUTER GESCHMACK FÜR ALLE SINNE

Das Geheimnis guten Geschmacks liegt in der Qualität der Zutaten, in fantasievollen Rezepten, in der Kunst des Anrichtens und nicht zuletzt in der richtigen Technik. Wir statten Sie mit innovativen Produkten aus, die Ihnen intelligent und einfach dabei helfen, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und Momente zu kreieren.

KM5-1-4BPT/KM5-1-4SRB | KÜCHENMASCHINEN

KM5-1-4BPT

• Matt Black Pearl

**Der perfekte Begleiter für kreatives Backen.**

- Optimales Ergebnis mit planetarischem Rührsystem. Es stellt sicher, dass alle Zutaten gründlich vermischt werden und nichts unangetastet bleibt
- Dank des 1200 Watt Hochleistungsmotors bewältigt die Deli 5 Küchenmaschine auch die Brotteigzubereitung für Ihren Backalltag
- Erstellen Sie mit den vielseitigen Werkzeugen eine Vielzahl von Rezepten. Mit der großzügigen 5 Liter Edelstahlschüssel können Sie kleine und große Mengen von Brotlaiben bis hin zu Törtchen für besondere Anlässe zubereiten
- Inklusive Flachrührer und Knethaken (je antihafbeschichtet) und Schneebesens. Alle 3 Teile sind spülmaschinenfest.
- Optionales Zubehör: AMGM01 Fleischwolf, ASMM01 Hobel- & Reiben-Set.

**KM5-1-4SRB**

• Solid Red



Modell KM5-1-4BPT

UVP € 309,95

Modell KM5-1-4SRB

UVP € 309,95

Kreieren Sie außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit den smarten AEG Küchenhelfern.

AF6-1-4ST | HEISSLUFTFRITTEUSE



Genießen Sie knusprig frittiertes ohne schlechtes Gewissen.

- Mit der vielseitigen Gourmet 6 Heißluftfritteuse können Sie frittieren, grillen, braten und backen ganz ohne Öl. Gesunde und leckere Gerichte.
- Fassungsvermögen 3,5 l
- 8 Programme mit automatischer Zeit- und Temperatureinstellung
- Schublade und entnehmbare Frittierrkorb sind spülmaschinenfest
- Leistung 1500 Watt
- Stainless steel/black

Modell	AF6-1-4ST
--------	-----------

UVP	€ 159,95
-----	----------

A6-1-6AG/AVFK1+ | VAKUUMIERGERÄT/VAKUUMIER FRESH KIT



A6-1-6AG

Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch und genießbar – ohne Aromaverlust.

- Mit der Wet & Dry Funktion wird das Vakuum automatisch auf das zu versiegelnde Lebensmittel eingestellt. Ebenso können Sie manuell den Vakuumiervorgang mit der Pulse and Seal Funktion steuern.
- Dank der doppelten Versiegelung wird eine starke, zuverlässige Versiegelung beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit flüssiger Konsistenz erzeugt. Mit einer Leistung von 12 l/min. ist die Pumpe äußerst stark.
- Dank des integrierten Rollenspeichers und Schneiders können Sie Ihre Beutel noch schneller und einfacher vorbereiten.
- Inklusive Vakuumierrolle (28 cm x 5 m) und Schlauch.



AVFK1+

Bewahren Sie den Geschmack und die Nährstoffe Ihrer Lebensmittel länger!

- Akku-Vakuumierer mit drei Vakuumbehältern
- Passend für CustomFlex® Kühlschränke
- Mit der Kraft eines Tischvakuumiergerätes erzeugt die wiederaufladbare Pumpe das ideale Vakuum.
- Inklusive: 2x 1,0 l Behälter, 1x 1,6 l Behälter, Ladegerät



Scannen und
Video ansehen

Modell	A6-1-6AG
--------	----------

UVP	€ 169,99
-----	----------

Modell	AVFK1+
--------	--------

UVP	€ 84,99
-----	---------

CUSTOMFLEX® UND NOFROST

PERFEKTE TEMPERATUREN FÜR IHRE LEBENSMITTEL. HÄLT LÄNGER FRISCH.

RMB954F9VX

FRENCH DOOR MIT CONNECTIVITY



Multichill:

Scannen für
mehr Infos

MultiSwitch-Schublade

Wählen Sie eine Temperatur für die Lagerung Ihrer Zutaten in der MultiSwitch-Schublade. Dieses unabhängige Fach mit LED-Beleuchtung in der Kühl-Gefrierkombination lässt sich im Bereich -18°C bis $+7^{\circ}\text{C}$ (5 verschiedene Temperatur-Möglichkeiten) einstellen. Ganz gleich, ob Sie Lebensmittel oder gekochte Gerichte kühlen möchten, Sie können sich auf eine flexible Lagerung verlassen.



WiFi Connectivity und Remote Control über My AEG Kirchen App ermöglicht die Steuerung der wichtigsten Funktionen.



CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



NoFrost-Technik

Der Gefrierraum bleibt vollständig frei von Eisbildung, ein Abtauen ist nicht erforderlich.

UltraFresh – Automatische Feuchtigkeitskontrolle

Bewahren Sie die Nährstoffe, den Geschmack und die Farbe von Obst und Gemüse mit UltraFresh. Die verschlossene Obst- und Gemüseschublade optimiert den Feuchtigkeitsgrad und entfernt überschüssiges Kondensat.

Modell	RMB954F9VX
UVP	€ 3.999,-

CUSTOMFLEX® UND NOFROST

FÜR SIE DESIGNOBJEKT. FÜR IHRE LEBENSMITTEL FRISCHEPARADIES.

RCK732E5MB

BLACK STAINLESS STEEL / CUSTOMFLEX®

Erstmals in schwarzem Edelstahl und mit puristischer Front. Das flache Türdesign mit seitlich in der Kühlschranktür integriertem Griff unterstreicht das einzigartige Design.



360° Cooling: Optimierte Luftzirkulation. Hält Lebensmittel länger frisch.

Mit der 360° Cooling Technologie bleiben Ihre Lebensmittel länger frisch. Die Kühl-/Gefrierkombination verwendet ein innovatives Zirkulationssystem mit mehreren Luftkanälen, um konstant gekühlte Luft in jede Ecke zu befördern. Ihre gelagerten Nahrungsmittel bleiben haltbarer und unnötiges Wegwerfen entfällt.



CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell	RCK732E5MB
--------	------------

UVP	€ 1.249,-
-----	-----------



* bei ausgewählten Geräten



Optimierte
Luftzirkulation:



Scannen für
mehr Infos

NISCHENHÖHE VON 178 CM, CUSTOMFLEX® UND NOFROST

WENIGER ENERGIE- VERBRAUCH ALS ALLE ANDEREN.



SCE818C5TC

EINBAU-KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

Wie lange Nahrungsmittel frisch bleiben und ihren Geschmack bewahren, hängt vor allem davon ab, wo und wie sie gelagert werden. AEG Kühl-/Gefrierkombinationen mit CustomFlex® nutzen den Stauraum der Kühlschränktür optimal aus.



CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



NoFrost-Technik

Nie mehr abtauen. Keine Eis-/Reifbildung im Gerät und am Gefriergut. Beide Abteile der Kühl-/Gefrierkombination werden automatisch abgetaut.



TwinTech®

Sorgt für getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierenteil oder Kühl- und 0°C-Kaltraum. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



LCD-Display mit Touch Control

Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell SCE818C5TC

UVP € 2.344,-

* bei ausgewählten Geräten

NISCHENHÖHE VON 190 CM UND CUSTOMFLEX®

MEHR PLATZ FÜR ALLES, WAS LÄNGER FRISCH BLEIBEN MUSS.



12 CM
ZUSÄTZLICHE
HÖHE

SCE819E5TS EINBAU-KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

Bietet ein größeres Fassungsvermögen durch zusätzliche Lagerflächen im oberen Teil des Geräts. Maximale Ausnutzung des vertikalen Platzes in der Küche. Und dank des anpassbaren Innenraums haben Sie äußerste Flexibilität bei der Konservierung der Lebensmittel.



CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



NoFrost-Technik

Nie mehr abtauen. Keine Eis-/Reifbildung im Gerät und am Gefriergut. Beide Abteile der Kühl-/Gefrierkombination werden automatisch abgetaut.



TwinTech®

Sorgt für getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefriereteil oder Kühl- und 0°C-Kaltraum. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



LCD-Display mit Touch Control

Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell SCE819E5TS

UVP € 2.079,-



* bei ausgewählten Geräten



NISCHENHÖHE VON 178 CM, LOWFROST

SCHNELLES, EINFACHES UND SAUBERES ABTAUEN.

NEU | SCK818E3FS

EINBAU-KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION



ColdSense – Stabilere Temperatur dank zusätzlichem Kältesensor

Eine stabile Kühlschranktemperatur bewahrt die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel. Der ColdSense Sensor misst und korrigiert den Temperaturunterschied sofort nach dem Öffnen der Kühlschranktür. So kühlt er 40% schneller auf die gewünschte Temperatur.



LowFrost: Erheblich weniger Eisbildung. Extrem schnelles und einfaches Abtauen

Dank LowFrost Technologie wird die Reifbildung auf ein Minimum reduziert. Das Abtauen funktioniert dadurch schneller und muss seltener durchgeführt werden. So sparen Sie Zeit und Energie.



LCD-Display mit Touch Control

Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell SCK818E3FS

UVP € 1.749,-

* bei ausgewählten Geräten

NISCHENHÖHE VON 145 CM, LOWFROST

STABILERE TEMPERATUR DANK ZUSÄTZLICHEM KÄLTESENSOR.

NEU | SCE614E1LS
EINBAU-KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

Ultimative Temperaturregelung mit ColdSense.



ColdSense – Stabilere Temperatur dank zusätzlichem Kältesensor

Eine stabile Kühlschranktemperatur bewahrt die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel. Der ColdSense Sensor misst und korrigiert den Temperaturunterschied sofort nach dem Öffnen der Kühlschranktür. So kühlt er 40 % schneller auf die gewünschte Temperatur.



LowFrost: Erheblich weniger Eisbildung. Extrem schnelles und einfaches Abtauen

Dank LowFrost Technologie wird die Reifbildung auf ein Minimum reduziert. Das Abtauen funktioniert dadurch schneller und muss seltener durchgeführt werden. So sparen Sie Zeit und Energie.



Steuern Sie die Funktionen und Temperatur mit dem LED-Display

Mit dem LED-Display können Sie präzise Änderungen der Temperatur und anderer Aufbewahrungsfunktionen vornehmen. Diese effiziente Kühl-Gefrierkombination gibt Ihnen auch eine sofortige Rückmeldung über Ihre Einstellungen auf dem digitalen Bedienfeld.



Perfekt frische Lebensmittel mit Frostmatic

Die Frostmatic-Funktion aktiviert die maximale Gefrierleistung, damit Ihre frischen Erzeugnisse so schnell wie möglich eingefroren werden. Der Gefrierschrank schaltet dann wieder auf seine normalen Einstellungen zurück.



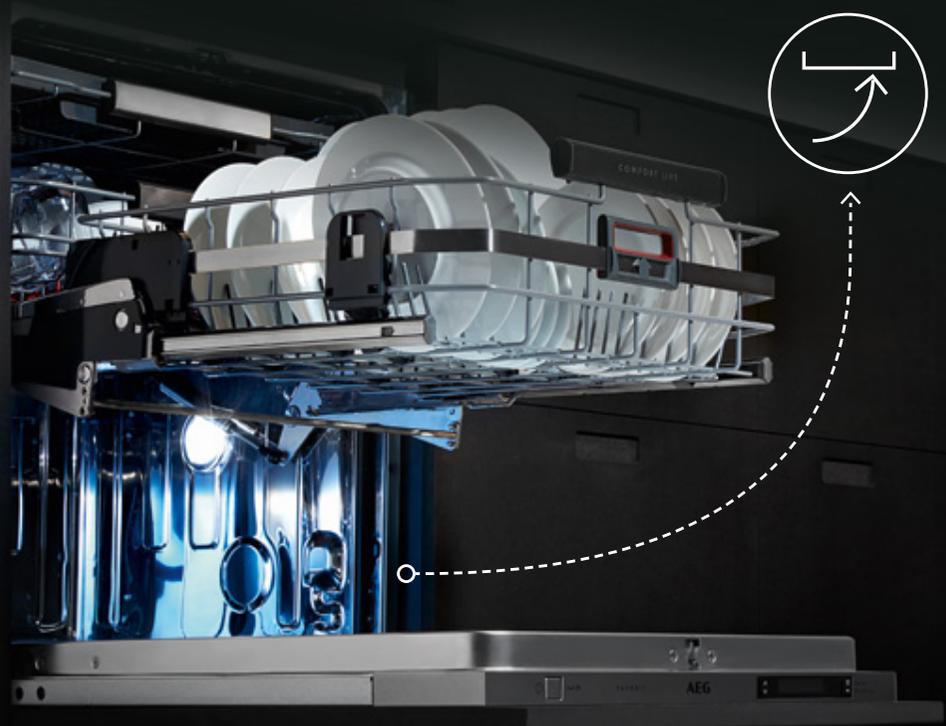
Modell SCE614E1LS

UVP € 1.249,-

COMFORTLIFT®

NIE MEHR NACH DEM GESCHIRR BÜCKEN.

Koch- und Essgeschirr verlässt die AEG Geschirrspüler seit jeher strahlend und sauber. Mit ComfortLift® kommt es Ihnen jetzt auch entgegen: Denn mit einem Handgriff hebt sich der untere Geschirrkorb praktisch auf eine bequeme Arbeitshöhe.



Die neuen AEG Geschirrspüler mit ComfortLift® sorgen nicht nur für strahlend sauberes Ess- und Kochgeschirr, sie sind auch einzigartig komfortabel im Handling. Endlich ein Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt.

NEU | FSK93848P | GESCHIRRSPÜLER MIT CONNECTIVITY / 39 DB – 37 DB EXTRA SILENT



14 Maßgedecke

MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.



Connectivity

Die My AEG Kitchen App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.



QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirr-Reinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

Modell **FSK93848P**

UVP € 2.643,-



NEU | FSE82827P | GESCHIRRSPÜLER / 44 DB – 42 DB EXTRA SILENT



12 Maßgedecke

Besteckkorb

Der Besteckkorb lässt sich bequem über die vorderen Tellerhalter verschieben und das Besteckgitter kann platzsparend eingeklappt werden.



SoftSpikes und SoftGrips

SoftSpikes verhindern ein Verrutschen empfindlicher Gläser; SoftGrips garantieren besten Halt auch langstieliger Gläser.



QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirr-Reinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

Modell **FSE82827P**

UVP € 1.656,-



AEG SMARTKITCHEN INTELLIGENTE GERÄTEPFLEGE – FÜR MAXIMALE LEISTUNG

Die vernetzten AEG QuickSelect Geschirrspüler erleichtern Ihnen in Kombination mit der My AEG Kitchen App die erstmalige Geräteeinrichtung und die umfassende Gerätepflege deutlich – für immer optimale Performance, perfekte Sauberkeit Ihres Koch- und Essgeschirrs und erhöhte Gerätelebensdauer.

SMART MACHINE CARE

Im Machine Care Bereich der My AEG Kitchen App finden sich Schritt-für-Schritt-Videotutorials und nützliche Pflege-Tipps. Ergänzend zur praktischen Kalender- und Reminder-Funktion sendet der Geschirrspüler nach 60 Spülgängen automatisch eine Benachrichtigung, um Sie über eine erforderliche Gerätereinigung zu informieren.



My AEG
Kitchen App



[AEG.de/connectivity](https://www.aeg.de/connectivity)

AEG Geschirrspüler sind unübertroffen in Design und Funktion. Dank der neuen MaxiFlexPlus Besteckschublade werden selbst große Küchenutensilien in einem Spülgang sauber. Die QuickSelect Slider Bedienung reinigt das Geschirr schonend und effektiv – in Ihrer bevorzugten Laufzeit.

NEU | FSK73778P | GESCHIRRSPÜLER MIT CONNECTIVITY / 39 DB – 37 DB EXTRA SILENT



15 Maßgedecke

Connectivity

Die My AEG Kitchen App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.

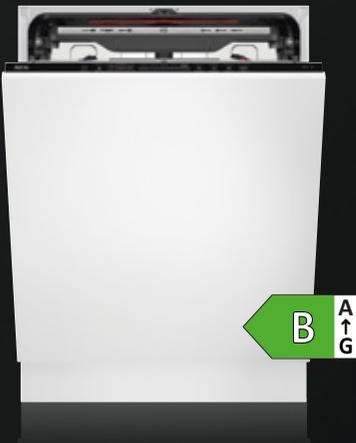


MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.

Modell	FSK73778P
UVP	€ 1.996,-

NEU | FSK75758P | GESCHIRRSPÜLER MIT CONNECTIVITY / 42 DB – 40 DB EXTRA SILENT



15 Maßgedecke

Connectivity

Die My AEG Kitchen App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.



MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.

Modell	FSK75758P
UVP	€ 1.945,-

MAXIMALER KOMFORT, MINIMALER PLATZBEDARF.

NEU | FSE73507P | GESCHIRRSPÜLER IM 45 CM SLIM-LINE-FORMAT

Die Innovation MaxiFlex Besteckschublade jetzt auch in den 45 cm Slim-Line-Geräten. Ideal für sperrige Küchenutensilien. Besteck und Utensilien fast jeder Größe finden hier Platz. Dank flexibler Trennwände und maximaler Tiefe lässt sie sich an jede Beladung anpassen.



10 Maßgedecke



MaxiFlex Besteckschublade

Besteckschublade ideal für sperriges Kochwerkzeug und viel Besteck. Perfekte Reinigung – selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirreinnreinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.



Satelliten-Sprüharm

Der ProClean™ Sprüharm mit Doppelrotation bringt Sauberkeit bis in jeden Winkel und schwer erreichbare Ecken – auch bei sperriger oder voluminöser Beladung.



Dual-Sprüharm:

100 % Wasserabdeckung im Oberkorb

Die zwei rotierenden, am Oberkorb montierten, Sprüharme sorgen für eine optimale Wasserabdeckung auch im oberen Bereich des Spülers.

Modell FSE73507P

UVP € 1.364,-



Scannen für
mehr Infos

AUFFRISCHEN STATT WASCHEN. SPART WASSER.

L8FEI7480 | VOLLINTEGRIERBARE WASCHMASCHINE 8000 SERIE

Vollintegrierter Einbau hinter einer Möbeltür. Bei dieser Form des Einbaus bleibt das Gerät völlig unsichtbar. So kann es nicht nur gut im Hausarbeitsraum platziert werden, sondern sogar in der Einbauküche seinen Platz finden.



ÖKOMix-Technologie

Einzigartiges Vormischen von Waschmittel/Weichspüler mit Wasser um jede Faser zu durchdringen.



ÖKOPower Programme

Perfektes Reinigungsergebnis bei 30 °C in weniger als einer Stunde.



ProSteam®-Technologie

Bis zu ein Drittel weniger Knitter und schnelles Auffrischen der Kleidung.



ProSense®-Technologie

Automatisches Anpassen der Zeit, des Wasser- und Energieverbrauchs an jede einzelne Trommelladung.

Modell L8FEI7480

UVP € 1.785,-

PERFEKTER SCHUTZ IN EINEM SCHRITT.

L7WEI7680 | VOLLINTEGRIERBARER WASCHTROCKNER 7000 SERIE

Perfekt Waschen – Perfekt Trocknen. Waschen und Trocknen ohne Kompromisse bei maximaler Schonung und Pflege in einem Gerät. 1 kg Wäsche kann sogar in nur einer Stunde perfekt gewaschen und getrocknet werden.



DualSense®-Technologie

Waschen und Trocknen sogar von Seide und Wolle. Die Textilien müssen lediglich für Handwäsche geeignet sein.



NonStop 60 Minuten Programm

Bis zu 1 kg Wäsche in 60 Minuten waschen und trocknen.



ProSteam®-Technologie

Bis zu ein Drittel weniger Knitter und schnelles Auffrischen der Kleidung.



ProSense®-Technologie

Automatisches Anpassen der Zeit, des Wasser- und Energieverbrauchs an jede einzelne Trommelladung.

Modell L7WEI7680

UVP € 2.202,-



Scannen für
mehr Infos

UNIVERSALDOSE – DIE ERSTE WASCHMITTELSCHUBLADE FÜR PODS® UND CAPS.



TROCKNET NOCH BESSER UND NACHHALTIGER.



Luftgetrocknet



3D-Scan-Technologie



Scannen für
mehr Infos

NEU | L8A9160E | FRONTLADER 8000 SERIE MIT UNIVERSALDOSE

Die AEG UniversalDose Waschmittelschublade mit patentiertem Design ist für alle Waschmittelsorten geeignet. Egal ob Waschmittel-PODS/Caps, Pulver oder Flüssigwaschmittel, alles wird optimal dosiert und immer zum richtigen Zeitpunkt eingespült. Dank der Vortex-Technologie wird eine um 60 % schnellere Auflösung von Waschmittel-PODS/Caps erreicht.

**ProSteam®: Auffrischen statt Waschen**

Warum waschen, wenn Sie dampfen können? Die ProSteam®-Funktion ermöglicht durch das Auffrischen mit Dampf, die Kleidung länger frisch und knitterfrei zu halten. So lassen sich einige Waschgänge und damit Wasser und Energie sparen (ca. 48 l Wasser gegenüber einem Schonwaschgang). Auch nach einem Waschgang

**ProSense® Mengenautomatik:**

Spart Wasser, Energie und Zeit
Einzigartiges Vormischen von Waschmittel/Weichspüler mit Wasser um jede Faser zu durchdringen.

**ÖKOPower Programme**

Perfektes Reinigungsergebnis bei 30 °C in weniger als einer Stunde.

**ÖKOMix-Technologie**

Einzigartiges Vormischen von Waschmittel/Weichspüler mit Wasser um jede Faser zu durchdringen.

Modell	L8A9160E
---------------	-----------------

UVP	€ 1.533,-
------------	------------------

T9WP83WIFI | WÄRMEPUMPENTROCKNER 9000 SERIE MIT 3D-SCAN UND CONNECTIVITY

Die einzigartige 3D-Scan-Sensor erfasst die Restfeuchtigkeit tief im Gewebe und passt die Trockenleistung automatisch an – für eine einzigartige Faserschonung. Im Vergleich zur Luft-trocknung bleibt bei Daunenjacken das Wärmeisoliationsvermögen um bis zu 30 % besser erhalten. Sie können sich darauf verlassen, dass Ihre Lieblingsartikel mit optimaler Sorgfalt getrocknet werden.



WiFi Vernetzung per WLAN über My AEG Care App möglich

**FiberPro-Technologie**

Überaus gleichmäßige Trockenergebnisse selbst bei Mischbelastungen aus Baumwolle und Synthetics, sowie schonendste Trocknung für Seide und Wollware.

**AbsoluteCare®-System mit Woolmark Blue Zertifikat**

Bewegungen und Temperatur der Trocknertrommel werden präzise gewählt, die Qualität sowie Form wird bewahrt – egal, ob empfindliche Wollware oder anspruchsvolle Outdoor-Kleidung.

**SensiDry®-Technologie**

Trocknet mit niedrigen Temperaturen für noch mehr Schonung und Pflege Ihrer Textilien.

Modell	T9WP83WIFI
---------------	-------------------

UVP	€ 1.455,-
------------	------------------

EINZIGARTIGES ZUBEHÖR.

Verwandeln Sie gute Speisen in großartige Speisen. Entdecken Sie die von Profi-Köchen empfohlenen Töpfe und Pfannen, sowie praktische Ideen zum Braten, Grillen und Backen, die auch noch einfach zu reinigen sind. Sorgen Sie mit unserem Spülmaschinen-zubehör dafür, dass Ihr Geschirr und vor allem Ihre Gläser gut verstaut sind. Entdecken Sie Zubehör für Ihren Kühl- & Gefrierschrank, mit dem Sie den perfekten Überblick über Ihre Lebensmittel behalten. Für alle die mehr erwarten.



A900AF11

Easy2Clean Backblech

Ohne Backpapier direkt auf dem Blech kochen und backen. Einfach zu reinigen – nur mit Wasser, Tuch und etwas Spülmittel. Passend für alle Dampfgarer/Herde/Backöfen. Tiefe: 2,5 cm

NEU: M900EC01

Easy2Clean Brat- und Fettpfanne

Tiefe: 4 cm



A900AF00

AirFry

Dieses AirFry Tray eignet sich zum zubereiten von Speisen – ohne großen Einsatz von Öl oder Frittierfett und dabei ohne auf den Geschmack zu verzichten. Einfach mit der Pizzastufe, je nach Lebensmittel, zwischen 180°–210 °C. Speisen werden gleichmäßig und schonend von allen Seiten gegart, sodass sie außen knusprig und innen saftig und zart sind. Das AirFry Tray passt in fast alle Backöfen und Herde von AEG.



A90ZPS1M

Pizza-Set

Erzeugt Steinofeneffekt. Ausgezeichnete Backergebnisse bei Pizza, Focaccia und Brot. Das Set ist für alle gängigen Elektro- oder Gasöfen geeignet.

- Feuerfester Stein
- Holzbrett



A90ZBT10

Pâtisserie-Profi-Backblech gelocht

Pâtisserie-Profi-Backblech gelocht. Ideal zum Backen, z.B. von Brot und Brötchen.



A2SLT

Salzblock – Speisen mit Salz gewürzt servieren

Mit dem AEG Salzblock können Sie Ihre Speisen auf natürliche und gesunde Weise würzen und servieren. Er besteht aus rosa getöntem Himalajasalz und kann im Ofen oder auf dem Kochfeld erhitzt und im Kühl- oder Gefrierschrank gekühlt werden. Warme Gerichte werden mit gesunden Mineralien angereichert und gewürzt, so dass Sie nur wenig Butter oder Öl benötigen.

Länge: 30 cm
Breite: 20 cm



A9HL33

Plancha-Grill

Genießen Sie gesundes Grillen, Sautieren und Anbraten ohne zusätzliches Fett. Perfekte Hitzeverteilung auf allen AEG MaxiSense® Induktionskochfeldern. Haltbare Antihafbeschichtung.

Maße: 43,2 x 22 x 1,8 cm



A6RHWS31

Drehablage SpinView –

Mit dieser innovativen Ablage haben Sie einen revolutionären Blick auf Ihren Kühlschrankinhalt. Die erste Ablage für den Kühlschrank, die sich um 360 Grad drehen lässt und Ihnen einen einfachen Zugriff, sowie den perfekten Überblick auf Ihre Lebensmittel gewährt.



A6RHES31

Entnehmbares Ausziehtablett –

Häufig verwendbare Lebensmittel überall griffbereit. Das auf Teleskopschienen ausziehbare Tablett ermöglicht optimale Flexibilität – bequeme Entnahme Dank der seitlichen Handgriffe.



FUSION-WOK

Fusion Induktions-Wok

Perfekte Verbindung von Stil und Funktionalität. Genaue, intensive Wärme überlässt Ihnen die Kontrolle. Ideal zum Schmoren und Köcheln.



A9SZGB01

Glaskorb

Glaskorb für bis zu 8 langstielige Gläser.



PREMIUM LUFTREINIGER

GRÜNDLICHE LUFTREINIGUNG MIT AEG

Für AEG gehören gute Luft und Wohlfühlen zusammen. Aus diesem Grund haben wir hochwertige Luftreiniger für verschiedene Anforderungen entwickelt. Modernste Filtrationstechnologie, präzise Sensorik, intelligente Bedienung per Smartphone oder Touch-Interface und eine hochwirksame, individuelle Reinigungsleistung lassen Sie aufatmen. 365 Tage im Jahr.



Rundum perfekt für alle, die reine Luft lieben.

AX91-604GY | LUFTREINIGER

129 m²

aeg.de/ax9



Scannen für
mehr Infos



3 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie
von 2 auf 3 Jahre

Intelligente Luftreinigung mit kompromissloser Leistung. Smart. Intuitiv. Vernetzt.

- Hochwirksam gegen Feinstaub, Allergene, Viren, Bakterien, Gerüche und Co
- Herausragende Reinigungsleistung – ideal für Räume bis 129 m²*
- Hochsensible Luftqualitätssensoren, Echtzeit-Luftqualitätsanzeige und automatische Anpassung der Reinigungsleistung
- Flexibel austauschbare 5-stufige 360° Spezialfilter
- Steuerbar mit der AEG Wellbeing App** oder per Touch-Bedienung am Gerät

Modell **AX91-604GY**

UVP **€ 679,00**

AX51-304WT | LUFTREINIGER

60 m²

aeg.de/ax5



Scannen für
mehr Infos



3 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie
von 2 auf 3 Jahre

Hocheffiziente, individuell anpassbare Luftreinigung. Stilvoll. Leistungsstark. Individuell.

- Filtert automatisch unterschiedliche Luftschadstoffe, Allergene und Gerüche
- Fügt sich nahtlos in jedes Wohnambiente ein – das Design einfach mit Dekor-Kits**** anpassen
- Echtzeit-Luftqualitätsanzeige und hohe Luftreinigungsrate – ideal für Räume bis 60 m²
- 5-stufiges Filtersystem* und austauschbare Spezialfilter für jedes Bedürfnis
- Steuerbar mit der AEG Wellbeing App** oder per Touch-Bedienung am Gerät

Modell **AX51-304WT**

UVP **€ 399,00**

AX31-201GY | LUFTREINIGER

40 m²

aeg.de/ax3



Scannen für
mehr Infos



Gründliche Luftreinigung – ideal für kleinere Räume. Kompakt. Effizient. Flexibel.

- Besonders platzsparend, leicht und dennoch leistungsstark
- Kraftvolle, automatische, 4-stufige Luftreinigung – ideal für Räume bis 40 m²
- Laser-Partikelsensoren und farbige Luftqualitätsanzeige
- Austauschbarer CARE Schutzfilter gegen Viren und Bakterien
- Bedienung per intuitivem Touch-Interface direkt am Gerät

Modell **AX31-201GY**

UVP **€ 239,00**

AKKU-STAUBSAUGER & SAUGROBOTER

KABELLOSE POWER OHNE KOMPROMISSE

Wo keine Kabel sind, gibt es auch keine Grenzen.

Kabellos staubzusaugen, bedeutet bei AEG, auf nichts zu verzichten.

Weder auf Saugkraft, noch auf Gründlichkeit. Weder auf Hygiene, noch auf Komfort. Sie brauchen sich keine Sorgen um Laufzeiten oder Einschränkungen zu machen. Perfekte Sauberkeit. Wann Sie wollen, wo Sie wollen. So mühelos wie nie.



Erleben Sie grenzenlose Sauberkeit mit den kabellosen AEG Reinigungsprofis.

QX7-ANIM | 2IN1 AKKU-STAUBSAUGER

aeg.de/qx7



Scannen für
mehr Infos



Ideal für Haustierbesitzer und Allergiker. Kraftvoll, ergonomisch und vielseitig anpassbar.

- Besonders komfortabel ist die innovative BrushRollClean Funktion. Hiermit reinigt sich die Bodendüse automatisch von allein
- Bis zu 50 Minuten Akku-Laufzeit dank Lithium-HD-Power
- PetPro Elektrosaugbürste für den entnehmbaren Handstaubsauger
- Freistehende Parkfunktion für Saugpausen

Modell QX7-ANIM

UVP € 309,95

QX8-2-PALR | 2IN1 AKKU-STAUBSAUGER

aeg.de/qx82



Scannen für
mehr Infos



Extra gründlich und schonend auf Hartböden. Kraftvoll, ergonomisch und vielseitig anpassbar.

- Bis zu 53 Minuten Akku-Laufzeit dank Lithium-HD-Power
- BedProPowerPlus Elektrosaugbürste für den entnehmbaren Handstaubsauger
- Soft-Powerrolle mit oberflächenschonendem Poliereffekt
- Die Bodendüse ist bei Bedarf mit nur einem Klick wechselbar
- Freistehende Parkfunktion für Saugpausen

Modell QX8-2-PALR

UVP € 389,95

RX9-2-4STN | SAUGROBOTER UNTERBAUFÄHIG

aeg.de/rx9



Scannen für
mehr Infos



Für autarkes, bequemes Reinigen Intuitiv, Saugstark, Zukunftsweisend.

- Vollautomatisches, gründliches Reinigen aller Bodenbeläge zur voreinstellbaren Wunschzeit
- Reinigung, wo und wann Sie wollen – von überall per RX9-App
- Bis zu 70 Minuten Laufzeit dank Lithium-Ultra-High-Density-Akku
- TrinityShape™-Design zur idealen Reinigung besonders in Ecken
- Gründliche Sauberkeit dank 3D-Vision™-Technologie und 3D-Mapping™

Modell RX9-2-4STN

UVP € 849,95

AEG

ALLES FÜR MEHR ZUFRIEDENHEIT AUF LANGE SICHT

Das gute Gefühl, mit AEG auf der sicheren Seite und entsprechend zufrieden zu sein, soll möglichst lange anhalten. Aus diesem Grund können Sie bei uns auf einen Kundenservice vertrauen, der in mehrfacher Hinsicht ausgezeichnet ist – und auf den Sie sich jederzeit und ein Geräteleben lang verlassen können. Zuverlässig und mit höchster Kostentransparenz.

**DER AEG KUNDENSERVICE –
7X IN FOLGE PLATZ 1 IN SACHEN
KUNDENVERTRAUEN.**



- Über 250 autorisierte Service-Techniker in ganz Deutschland
- Bequemes Online-Buchungstool unter www.AEG.de/techniker – mit freier Wahl des Reparaturzeitfensters für Planungssicherheit bei höchster Erfolgsquote
- In über 90 % der Service-Fälle kann ein Gerät beim ersten Besuch repariert werden
- AEG Festpreis-Reparatur für mehr Sicherheit vor unliebsamen Überraschungen
- AEG Reparatur-Sorglos-Pakete für mehr Schutz während und nach Ablauf der Garantie

IMMER FÜR SIE DA



Der AEG Service ist nicht nur per Telefon, Messenger oder Mail, sondern auch über unseren umfangreichen Service-Hub unter AEG.de/service und in den sozialen Netzwerken kostenlos und rund um die Uhr erreichbar.

QR-Code scannen und den AEG Kundenservice bei YouTube entdecken:



Weitere Informationen zu unseren
Highlights 2022 finden Sie unter
www.AEG.de

A 700 007 211 - 092112



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Besuchen Sie uns auch auf:

