



KOKEN DOE JE ZO!

Chef-kok Mario Ridder laat zien dat lekker en gezond koken ook snel en gemakkelijk kan.



Voordelen te over: er is geen vet nodig, vitamines en mineralen blijven beter bewaard, de natuurlijke vorm en kleur van de voedingsmiddelen blijven behouden, én er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat ze geur of smaak van elkaar aannemen. Niet gek dus dat professionele koks de combi stoomoven van AEG hebben ontdekt. Zoals SVH Meesterkok Mario Ridder, eigenaar van twee-sterrenrestaurant de Zwethheul in Schipluiden en door GaultMillau verkozen tot Chef van het Jaar 2009. In speciale workshops en demonstraties laat hij zien en proeven wat er allemaal kan worden bereid met de combi stoomoven, de inductie teppan yaki, de inductie wok en andere AEG keukenapparatuur. Gepocheerde tarbot met aardappel en beurre noisette bijvoorbeeld. Lekker, gezond én makkelijk, want de combi stoomoven doet het werk. Wat wil een (thuis)kok nog meer?

De AEG combi stoomoven is leverbaar in twee afmetingen:

- B 9820 (nishoogte 60 cm), kan op ooghoogte én onder het aanrecht worden ingebouwd
- KB 9820 E (nishoogte 38 cm), kan goed worden gecombineerd met andere compactapparaten, zoals magnetronovens, koffiezetters, of zelfs tv-schermen



Kijk voor meer informatie op www.aeg.nl of www.homecenterofthebrands.nl