# AEG revolutioniert das Dampfgaren mit der einzigartigen Steamify® Funktion für eine automatische Dampfzufuhr

Nürnberg, 3. September 2020

**Die neue Steamify® Funktion macht das Backen und Braten jetzt noch komfortabler. Die multifunktionalen Dampfgarer SteamPro und SteamBoost von AEG kombinieren traditionelle Hitze mit genau der richtigen Menge Dampf – für eine intuitive Zubereitung und höchsten Genuss für alle Sinne.**

Zu Hause kochen wie ein Profi war noch nie so einfach: Die neuen AEG Dampfgarer SteamPro und SteamBoost setzen mit der einzigartigen Steamify® Funktion neue Maßstäbe in der Küche. Während herkömmliche Geräte eine separate Einstellung der Dampfmenge erfordern, fügen die Multi-Dampfgarer automatisch immer die richtige Dosis Dampf hinzu. Je nach gewählter Temperatur sorgt die regulierte Dampfintensität für perfekte Ergebnisse beim Dünsten, Schmoren, Backen oder Braten. Ob neue Küchenkreationen oder altbewährte Familienrezepte: Der Benutzer wählt lediglich die gewünschte Temperatur aus und Steamify® steuert die richtige Menge Dampf automatisch.

„Wir kombinieren seit über 10 Jahren konventionelle Garmethoden mit dem Dampfgaren. Dennoch sind viele Kunden unsicher, wie sie mit Dampf das Maximum an Geschmack aus ihren Gerichten herausholen können“, erklärt Katharina Klaus, Produktmanagerin für Herde und Backöfen bei AEG. „Die automatische Steuerung der Dampfintensität durch Steamify® erleichtert die Zubereitung frischer Speisen erheblich und führt zugleich zu exzellenten Ergebnissen.“

Dampfgarer sind wahre Alleskönner in der Küche: Der heiße Dampf sorgt für eine optimale Hitzeübertragung, sodass Lebensmittel sanft und gleichmäßig gegart werden, ohne auszutrocknen. Nährstoffe werden bei dieser Garmethode besonders schonend erhalten und die Geschmacksnuancen der Speisen können sich voll entfalten.

Die intuitive Bedienung des SteamPro und SteamBoost machen die neuen Multi-Dampfgarer mit Steamify® Funktion zu einem Genusserlebnis für alle Sinne. Die gewünschte Temperatur lässt sich im Handumdrehen mittels Touchscreen, Drehwähler oder über die My AEG Kitchen App einstellen.

Neben der Steamify® Funktion verfügen die Multi-Dampfgarer über ein integriertes Speisethermometer für eine gradgenaue Zubereitung. Mit einer praktischen Dampfreinigungsfunktion, einer sanft schließenden Tür und einem eleganten Design reihen sich die Geräte gekonnt in die innovative AEG Steam-Range ein. Die Steamify® Dampfgarer sind ab Oktober 2020 im Elektro-, Küchen- und Möbelfachhandel erhältlich.

|  |
| --- |
| Electrolux ist ein weltweit führender Hausgerätehersteller, der das Leben seiner Kunden seit über 100 Jahren besser macht. Wir erfinden Geschmack, Pflege und Wohlbefinden für Millionen von Menschen neu, immer in dem Bestreben, mit unseren Lösungen und Produktionswegen wegweisend in Sachen Nachhaltigkeit zu sein. Unter unseren bekannten Marken wie Electrolux, AEG und Frigidaire verkaufen wir in ca. 120 Ländern jährlich rund 60 Millionen Haushaltsgeräte. 2019 erwirtschafteten wir mit 49.000 Mitarbeitern weltweit einen Umsatz von 119 Mrd. SEK (ca. 11,2 Mrd. €). Weitere Informationen finden Sie unter [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com). |