



Духовой шкаф с паром ProCombi

Делает из Вас  
профессионала

**AEG**  
perfekt in form und funktion

НИ В ОДНОЙ  
ДРУГОЙ ДУХОВКЕ  
НЕЛЬЗЯ ВЫПЕКАТЬ,  
ГОТОВИТЬ НА  
ПАРУ, НА ГРИЛЕ  
И ПРИ НИЗКИХ  
ТЕМПЕРАТУРАХ



ПРЕДСТАВЛЯЕМ  
НОВЫЙ ДУХОВОЙ  
ШКАФ С ПАРОМ  
PROCOMBI

Кулинарное путешествие начинается с соединения самых лучших ингредиентов. Столь же важна и технология приготовления. Нежные блюда, такие, как террин, должны оставаться мягкими внутри. Необходимо также обратить внимание на содержание влаги. Чтобы приготовить нежнейший окорок, его нужно вначале опалить на огне, а затем медленно томить при низкой температуре. Процессы трансформации вкуса, текстуры и вида продуктов в чем-то сродни алхимии. Простое приготовление возводится в ранг кулинарного искусства. Духовой шкаф с паром ProCombi – это единственный

духовой шкаф, сочетающий в себе весь кулинарный инструментарий, необходимый профессионалу. Этот прибор, в котором можно выпекать, готовить на пару, на гриле и при низких температурах, получил высокую оценку шеф-поваров, удостоенных звезд Мишлена.

Профессиональная функциональность духовки сочетается с простым, интуитивно понятным интерфейсом и поднимает домашнее занятие кулинарией на принципиально новый уровень.

# ПОЛНЫЙ ПАР

**Режим “Полный пар”**  
Используется: 100% пара

**Результат**  
Мягкое тепло горячего пара равномерно проникает в продукты, благодаря чему блюда получаются вкусными и полезными. В продуктах сохраняется больше питательных веществ, витаминов и минералов по сравнению с другими видами приготовления, а их природные цвета, ароматы и текстуры остаются неизменными. Кроме того, это очень удобно. Вы можете одновременно поместить в духовку несколько блюд, требующих различного времени приготовления. Запахи и вкусы не будут переноситься с одного блюда на другое.

Идеален для приготовления  
Рыбы, фруктов, риса и овощей

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНЫХ И ЗДОРОВЫХ БЛЮД, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ ИХ ПРИРОДНЫЕ ЦВЕТА, АРОМАТЫ И ТЕКСТУРЫ НЕИЗМЕННЫМИ.



ПОЛНЫЙ ПАР



# ЧЕТВЕРТЬ ПАРА + НАГРЕВ



ДОБАВЛЯЕТ ЛЕГКУЮ ОБРАБОТКУ  
ПАРОМ К ТРАДИЦИОННОМУ ПРОЦЕССУ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ. БЛЮДО ПОЛУЧАЕТСЯ  
ИДЕАЛЬНО СБАЛАНСИРОВАННЫМ.  
МЯГКОЕ ВНУТРИ. ХРУСТЯЩЕЕ СНАРУЖИ.

## **Технология:**

Смешанная тепловая  
обработка: 25% пара и 75%  
горячего воздуха .

Позволяет приготовить  
идеально сбалансированные  
продукты, мягкие внутри  
и хрустящие снаружи.  
Пар помогает сохранить  
бархатисто-гладкую и сочную  
сердцевину, а горячий воздух  
пропекает блюдо снаружи,  
придавая ему красивую  
золотистую корочку.

## **Идеален для приготовления:**

хлеба, птицы, запеканки,  
лазаньи, пасты и других видов  
блюد.

ЧЕТВЕРТЬ ПАРА  
+ НАГРЕВ



# ПОЛОВИНА ПАРА + НАГРЕВ



СОЧЕТАЙТЕ ПАР И ГОРЯЧИЙ  
ВОЗДУХ В РАВНЫХ СТЕПЕНЯХ  
ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ  
ТЕКСТУРУ И ВЛАЖНОСТЬ  
НАИБОЛЕЕ НЕЖНЫХ БЛЮД.

К традиционной тепловой обработке добавляется более высокая пропорция пара, что помогает сохранить нежную структуру продуктов и высокое содержание влаги в них.

Рекомендуется для разогрева продуктов, поскольку пар сохраняет их сочность.

**Идеален для приготовления:**  
открытых пирогов, терринов,  
пудингов

ПОЛОВИНА ПАРА  
+ НАГРЕВ



# МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Используется технология:**  
заранее заданная настройка  
температуры (120 °C)

**Результат**  
Этот режим приготовления,  
входящий в арсенал многих  
величайших мировых шеф-  
поваров, не может не сравниться  
ни с каким другим: блюда  
приобретают великолепный  
вкус, текстуру и консистенцию.  
Медленная и мягкая тепловая  
обработка сохраняет сочность  
и аромат продуктов, усиливает  
их вкус.

**Идеален для приготовления**  
Тающего во рту мяса  
и морепродуктов.



ГОТОВЬТЕ ПРИ НИЗКИХ  
ТЕМПЕРАТУРАХ, ЧТОБЫ  
ВАШИ БЛЮДА ПРИОБРЕЛИ  
ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС,  
ТЕКСТУРУ И КОНСИСТЕНЦИЮ.

МЕДЛЕННОЕ  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ





ПОЛНЫЙ ПАР



ЧЕТВЕРТЬ ПАРА + НАГРЕВ



ПОЛОВИНА ПАРА + НАГРЕВ



МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ГРИЛЬ



ВЫПЕКАНИЕ



# ГРИЛЬ

## **Технология:**

Поверхность продуктов подвергается сухому прямому нагреву

## **Воздействие на продукты**

Простая и понятная технология приготовления позволяет сделать даже самые скромные блюда яркими вехами Вашего увлекательного кулинарного путешествия. Под хорошо прожаренной хрустящей корочкой таится восхитительный вкус сочной сердцевины.

## **Идеален для приготовления:**

свиного филе, телячьего стейка, колбасок, гамбургеров, тостов, и сыра халуми



ДЛЯ ПРИДАНИЯ БЛЮДАМ  
НЕПОВТОРИМОГО ВКУСА,  
ЦВЕТА И ТЕКСТУРЫ,  
А ТАКЖЕ АРОМАТНОГО  
ЗАПАХА ДЫМА.

ГРИЛЬ





# РАСШИРЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ВЫПЕКАНИЯ



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОДНИМАЕТСЯ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ  
БЛАГОДАРЯ УНИКАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ  
THERMIC<sup>°</sup> AIR. ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КАЖДОМ УГОЛКЕ ДУХОВКИ.

#### Технология:

Духовка с уникальной технологией Thermic<sup>°</sup> Air. Увеличенный объем внутренней камеры и новый вентилятор (с большими проемами для выхода воздуха и оптимизированной системой отверстий) обеспечивают более интенсивную и эффективную циркуляцию воздушного потока.

#### Воздействие на продукты

Превосходный результат приготовления в каждом уголке духовки. На каждом уровне.

#### Идеален для приготовления:

Любых блюд, от тонких ломтиков рыбы до кексов и печенья.

РАСШИРЕННЫЕ  
ВОЗМОЖНОСТИ  
ВЫПЕКАНИЯ



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ МЫШЛЕНИЕ  
СОВЕРШЕНСТВО ВО ВСЁМ



### Профессиональный термосенсор

Просто поместите термосенсор в приготовляемое блюдо и установите требуемую конечную температуру. Когда кончик термосенсора зафиксирует, что она достигнута, устройство автоматически отключит духовку – и Ваше блюдо никогда не окажется недожаренным или пережаренным.



### Пар не вырвется наружу

Наша новая технология делает более безопасным открывание дверцы духовки – валящие из нее клубы пара теперь остались в прошлом

### Меньше нагрев, меньше расход энергии

Уметь вести домашнее хозяйство – достигать большего ценой меньших расходов, идет ли речь о нашем доме или об окружающей среде. Именно поэтому духовки с паром ProCombi на целых 10% более энергоэффективны, чем обычные духовки класса А.



### Простое и безопасное пополнение контейнера для воды

В отличие от других паровых духовок, в которых для пополнения контейнера для воды требуется открывать дверцу и прерывать процесс приготовления, духовки с паром ProCombi оснащены наружным подводом воды. Услышав звуковой сигнал, просто выдвиньте контейнер (это совершенно безопасно!) и долейте воды.



\* на 10% экономичнее (всего 0.89 кВтч), чем того требует предельное значение (<1000 кВтч) для класса А (стандарт DIN EN 50304/DIN EN 60350)

# НОВЫЕ ФУНКЦИИ MAXIKLASSE™

## Больше пространства внутри. Стандартные размеры снаружи.

Духовка с паром ProCombi – это флагман нашего нового модельного ряда Maxiklasse™: откройте дверцу, и Вы увидите, что ее внутренняя камера объемом 74 л стала на 30% больше. Но при этом снаружи духовка не стала больше. В комплект духового шкафа с паром ProCombi входит противень MaxiTray™ – самый большой из имеющихся на рынке.

74L



## Противень MaxiTray™

Теперь он стал на 20% больше. Это просто самый большой противень для духовок, имеющийся на рынке.

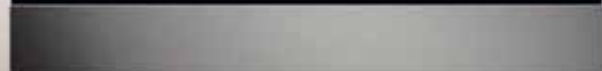


## Расширенные возможности выпечки и жарения

Наша уникальная технология Thermic° Air позволяет достичь идеально равномерного пропекания в любом уголке духовки и на любом ее уровне. Увеличенный объем внутренней камеры и новый вентилятор (с большими проемами для выхода воздуха и оптимизированной системой отверстий) обеспечивают более интенсивную и эффективную циркуляцию воздушного потока.



# АССОРТИМЕНТ ДУХОВЫХ ШКАФОВ С ПАРОМ PROCOMBI



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ  
ВАШЕЙ КУХНЕ



**BS9304401M** – стандартная  
60 см, объем внутренней  
камеры 74 л



**BS7304401** – стандартная  
60 см, объем внутренней  
камеры 74 л



**ДУХОВКА С ПАРОМ  
PROCOMBI**  
**BS7304021M** – стандартная  
60 см, объем внутренней  
камеры 74 л



**KS7100000** – компактная,  
объем внутренней  
камеры 35 л

ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС ИЗЫСКАННЫЙ СТИЛЬ

На кухне ничто не должно отвлекать Вас от самого главного: достижения превосходного кулинарного результата. Поэтому мы в AEG прилагаем все усилия, чтобы создать технику, которая помогла бы Вам достичь своей цели.

Наши приборы, сочетающие самые совершенные характеристики с инновационными технологиями и дизайном, призваны поднимать Ваше мастерство на новый уровень всякий раз, когда Вы пользуетесь ими. «Совершенство форм и функций» - так мы говорим о них.

Дополнительную информацию о нашей новой коллекции приборов для кухни, Вы можете найти на сайте [www.aeg.ru](http://www.aeg.ru)