

AEG

BOM GOSTO
PARA TODOS
OS SENTIDOS

SINTA O SABOR
AO PORMENOR

CATÁLOGO PEQUENOS
ELETRODOMÉSTICOS
2018





AEG: PIONEIROS COM UMA VISÃO

Há vários anos que desenvolvemos produtos que o acompanham no lar, tanto a cozinhar como a cuidar da roupa, sempre com a sensação reconfortante de ter tudo sob controlo. Para isso, focamo-nos nas oportunidades e condições do presente, bem como nos desafios do futuro. É por isso que os nossos produtos estão sempre um passo à frente, de mão dada com a tecnologia mais avançada.

Confiamos em tecnologias inteligentes e nas incríveis possibilidades que oferecem para ajudá-lo, da melhor forma, a executar as tarefas diárias com a máxima qualidade.

Temos orgulho nas nossas inovações técnicas exclusivas e no design dos nossos produtos muito fáceis de utilizar. Esta combinação garante que terá aquilo de que precisa e espera encontrar.

Também nos motiva saber que os nossos clientes escolhem opções inteligentes para alcançar os seus objetivos. Esta tem sido, e continua a ser, a força motriz da nossa paixão há 130 anos.

Somos a AEG e, estamos sempre um passo à frente no que toca à inovação.

INSPIRADOS NO FUTURO

Tire partido, hoje mesmo, da inspiração do futuro.

A forma como nos vestimos ou alimentamos, cada detalhe da nossa vida: tudo passa por um processo de mudança constante. Todos os dias comprovamos como a tecnologia transforma e faz progredir o mundo que nos rodeia. Tem mesmo a capacidade para iluminar continentes inteiros, como aconteceu há 130 anos quando a AEG trouxe a lâmpada dos Estados Unidos para iluminar a Europa. Foi assim que a eletricidade se tornou uma tecnologia acessível para o proveito de todos e mudou radicalmente as nossas vidas. É por isso que consideramos tão importante que os produtos AEG excedam os requisitos exigidos no presente. Desenvolvemos as nossas ideias no presente para satisfazer igualmente as suas necessidades no futuro.



130 ANOS DE DESEMPENHO DE EXCELÊNCIA



Atualmente, uma parte do Grupo Electrolux, ao qual também pertence a AEG, fornece equipamento a mais de um terço de todos os restaurantes galardoados com estrelas Michelin em todo o mundo. Também nos estabelecemos como líder indiscutível do mercado da lavagem profissional com uma forte presença. Mas isto não é desculpa para descansar sobre os louros.



Continuamos a trabalhar para que os nossos produtos não se limitem a satisfazer as exigências atuais e superar as expectativas, mas também para que sejam capazes de satisfazer as exigências futuras graças às tecnologias de vanguarda que incorporam.

O nosso interesse não se fica pelo presente. Concentramo-nos no que ainda está por vir.

Sabor a outro nível

REDESCUBRA O MUNDO DOS SABORES

Para que o sabor liberte todas as suas qualidades, não se pode descuidar nenhum pormenor: a qualidade dos alimentos, as tecnologias adequadas para cozinhá-los e o conhecimento de quem os prepara são ingredientes fundamentais. Na AEG, o objetivo é oferecer os produtos mais adequados para criar uma experiência culinária da mais alta categoria.



INGREDIENTES

Selecione criteriosamente os melhores ingredientes para preparar uma receita perfeita. Desta forma, poderemos lançar as bases para desfrutar de algo memorável.



COMBINAR E MISTURAR

A mistura dos ingredientes exige a melhor tecnologia. Uma humilde sopa do dia-a-dia irá saber tão bem como uma deliciosa ementa de quatro pratos.

DESFRTAR



Os aromas são responsáveis por determinar qual o sabor de cada alimento. Apesar de, naturalmente, todos os sentidos contribuírem para reforçar e complementar a experiência sensorial. Pensemos, por exemplo, na louça: os pratos não sabem duas vezes melhor se forem servidos numa bela porcelana?

COZINHAR NO FORNO



Fazer os nossos próprios pães, biscoitos ou bolos em casa é algo maravilhoso. Prepare pão artesanal, fresco, natural e delicioso ao seu gosto. Poderá obter resultados ímpares utilizando ingredientes biológicos e da melhor qualidade.





INGREDIENTES

Os sabores mais extraordinários surgem muito antes de chegarem ao prato.



Os nossos *Chefs* explicam que, antes ainda de começarmos a prepará-los, até mesmo antes de chegarem ao mercado onde os adquirimos, os alimentos desenvolvem essas características de sabor e textura que nos proporcionam momentos repletos de prazer e satisfação. Se compreendermos e prestarmos atenção a este pormenor, saberemos como melhor dar relevância aos aromas para que estes se revelem em toda a sua glória. Seguindo instruções adequadas, iremos proteger e manter a qualidade dos alimentos, bem como tirar o melhor partido das suas qualidades. Só conseguiremos explorar o seu sabor ao máximo se refinarmos e revelarmos as suas propriedades aromáticas.





COMBINAR E MISTURAR

Para misturar, bater ou mexer eficazmente, o instinto leva-nos a segurar no recipiente num plano ligeiramente inclinado. A tecnologia avançada Tilted Technology da liquidificadora GourmetPro apresenta um novo e exclusivo ângulo de inclinação de 10° entre a lâmina e o recipiente para misturar e bater os ingredientes na perfeição.



Os alimentos mais exclusivos exigem receitas adequadas às suas características. Da mesma forma, se pretender refinar uma proposta clássica ou caso sinta que foi atingido pela inspiração e decidir seguir uma nova missão culinária: a **aplicação My AEG** permite-lhe transformar qualquer prato numa obra-prima. E poderá descarregar esta aplicação a partir da Google Play Store ou da Apple App Store agora mesmo para descobrir deliciosas receitas e ideais.

A AEG combina vários anos de experiência no ramo da restauração profissional com sugestões e segredos caseiros para a cozinha. Desta forma, transformamos a simples preparação das receitas numa obra-prima artesanal. Descubra agora mesmo o segredo de como bater e misturar na perfeição com a liquidificadora GourmetPro. Constate e saboreie os efeitos da redução do calor e da oxidação na cor e nos alimentos, no seu conteúdo, nas vitaminas e noutros nutrientes.



COZINHAR NO FORNO

Para desfrutar ao máximo do prazer de cozinhar, é preciso ter ao dispôr um equipamento profissional e inteligente que não dará apenas asas à sua criatividade, mas também que permita divertir-se enquanto prepara pães deliciosos, bolos leves ou tartes recheadas.

O pão deixou de ser um mero acompanhamento: faz parte da nossa cultura. Pense na enorme variedade de pães diferentes de que pode desfrutar em sua casa.



Apetece-lhe preparar um delicioso bolo de chocolate? Se já tem os ingredientes necessários, a única coisa que lhe falta é um conjunto de eletrodomésticos adequados que o ajudem a fazê-lo rapidamente e sem complicações.



“No momento de enfrentar as minhas criações, confio muitas vezes na ajuda dos produtos da AEG para a cozinha porque são os melhores no que toca à facilidade de utilização e resultados. Além disso, têm um design sensacional”.

OS NOSSOS CHEFS





DESFROTAR

O nosso lema “Sabor a outro nível” não se limita ao mero gesto de cozinhar no fogão ou no forno, consiste em transformar cada refeição num prazer, numa experiência gustativa.



Os aromas determinam o sabor daquilo que degustamos. No entanto, todos os outros sentidos também colaboram para tornar essas sensações uma realidade e completá-las. Pensemos no aspeto de um batido cremoso que nos abre o apetite de repente ou o cheiro de um bolo acabado de sair do forno que se espalha por toda a casa. Todas estas sensações transformam o ato de comer numa experiência multissensorial. Quando experimentamos o sabor, este ato vai muito além da mera análise dos efeitos apercebidos pelos recetores gustativos. Portanto, é preciso contemplar todo o conjunto: o sabor não só é perceptível como realmente palpável.



Tanto a consistência dos alimentos como a facilidade para nos equiparmos com as “ferramentas” necessárias para cortá-los, descascá-los e picá-los, influenciam a forma como os degustamos. E mais: todo o ambiente que nos rodeia influencia a forma como sentimos os sabores. Estamos sentados numa sala bem iluminada ou num espaço escuro? Que música ambiente nos acompanha? As cores, as formas e os materiais dos pratos também desempenham um papel e são fatores de influência decisivos. Os pratos redondos e brancos serão a tela perfeita para receitas doces, ao passo que os mais escuros e angulares são mais adequados para pratos intensos. Mas, independentemente do tipo de sabor, uma coisa é certa: as refeições preparadas com carinho e um toque de requinte sabem duas vezes melhor se forem servidas numa bela louça de porcelana.

Liquidificadora GourmetPro

DESENVOLVIDA POR PROFISSIONAIS

Com a liquidificadora GourmetPro SB 9300 conseguirá fazer batidos de verduras na perfeição graças à tecnologia avançada Tilted Technology que garante um ângulo de inclinação de 10° entre a lâmina e o copo para conseguir uma extração ideal dos nutrientes e libertar, ao máximo, as suas propriedades.



Liquidificadora GourmetPro

DESENVOLVIDA POR PROFISSIONAIS

Graças às tecnologias SlowPower e Nutriboost, a liquidificadora GourmetPro não só consegue resultados excelentes a bater e misturar como mantém ao mínimo a entrada de oxigénio (que provoca a oxidação) e a temperatura dos alimentos processados, quando comparada com outras liquidificadoras convencionais. Desta forma, conserva melhor os sabores e nutrientes.



VENCEDORA DO TESTE	
VEREDICTO DA REVISTA	TESTMAGAZIN
AEG GourmetPro Standmixer SB 9300	
MUY BUENA	92,1 %
Num teste online: 3 liquidificadoras de elevado desempenho. Resultados da prova: 1x muito bom, 2x bom www.ama-testmagazin.de	
12/2015	
A única liquidificadora de elevado desempenho com uma classificação de "Muito bom" nos testes	
Com o melhor resultado nos testes com cereais, frutos secos e especiarias: 92,0 %	
Apenas aquece os ingredientes, o que lhe confere uma vantagem nutricional, fisiológica e de sabor	

- ✓ A única liquidificadora com uma classificação de "Muito bom" nos testes de qualidade.
- ✓ Com o melhor resultado nos testes com cereais, frutos secos e especiarias: 92,0 %
- ✓ Com o melhor resultado nos testes de trituração de gelo: 92,0%
- ✓ Com a melhor pontuação relativa ao manuseio nos testes: 93,6 %
- ✓ Com a melhor pontuação de controlo nos testes: 94,0 %
- ✓ Com a melhor pontuação de limpeza nos testes: 94,0 %
- ✓ Com a melhor pontuação de equipamento nos testes: 92,0 %

Em estreita cooperação com alguns dos melhores Chefs do mundo, a AEG teve a oportunidade de desenvolver os conhecimentos e acumular as experiências necessárias para criar este produto exclusivo e colocá-lo ao seu alcance para que possa preparar, em casa, pratos com uma qualidade profissional e com elevado valor nutritivo. As características específicas desta gama, como as tecnologias NutriBoost e TiltedTechnology, permitem alcançar resultados que conservam, da melhor forma, os nutrientes e as vitaminas. Isto é o resultado de vários anos de pesquisa e teste em cozinhas profissionais.

A gama Electrolux Professional, que faz parte do nosso grupo, equipa com os seus produtos mais de um terço dos restaurantes distinguidos com estrelas Michelin em todo o mundo. Agora, e pela primeira vez, os conhecimentos específicos adquiridos e reunidos durante vários anos são aplicados num produto para uso geral. A nossa liquidificadora GourmetPro SB 9300 permite obter batidos sem a necessidade de adicionar gelo, ao mesmo tempo que conserva todos os nutrientes. Também o ajudará a servir uma deliciosa e autêntica sopa de tomate, espessa e aromática, sem a necessidade de adicionar água.



As liquidificadoras que misturam a grande velocidade aumentam a temperatura dos alimentos que processam muito mais do que as liquidificadoras SlowPower, como o modelo GourmetPro SB 9300. As temperaturas mais altas não só afetam o sabor, como também destroem muitos nutrientes de elevado valor.



Nas liquidificadoras que misturam a grande velocidade durante o processo de batimento ou mistura, é introduzido um volume considerável de ar e oxigénio que, por sua vez, provoca a oxidação dos ingredientes. Isto altera o sabor, faz com que as cores escureçam e os resultados são menos atrativos.

Liquidificadora GourmetPro

DESENVOLVIDA POR PROFISSIONAIS

Graças à inovadora tecnologia SoundReduction, a GourmetPro está entre as liquidificadoras de alta potência mais silenciosas do mercado, sem perder eficácia nem prejudicar a qualidade do resultado final.



NutriBoost

O desenho especial do copo, com uma ligeira inclinação, faz com que se produza um efeito de tornado, uma corrente em espiral que impele todos os ingredientes na direção da lâmina.



Máxima finura

A lâmina, com seis pás revestidas com titânio e cortadas a laser, oferece resultados com um corte excepcionalmente fino, sendo também lavável na máquina de lavar loiça.



Potência extra

O motor turbo, com 1,6 cavalos de potência e com 60.000 r.p.m., produz resultados de mistura extraordinários. O visor LCD mostra quanto tempo falta para terminar o programa em curso.



Liquidificadoras

BEM MISTURADO!

Procura resultados com a máxima perfeição para preparar uma ementa simplesmente magnífica ou quer deleitar o palato dos seus convidados? Ou talvez queira ter na sua cozinha uma liquidificadora que lhe permita preparar todas as manhãs um pequeno-almoço rápido, mas repleto de vitaminas? E que seja muito fácil de manusear e limpar, é claro. Ou talvez queira levar consigo o seu batido favorito para o trabalho ou quando for praticar desporto? Além disso, deve querer que a sua liquidificadora seja simples e veloz, que ofereça um jarro próprio para servir ou beber diretamente a partir dele, sem a necessidade de passar os alimentos para outro recipiente, não é? A AEG pensa em tudo e oferece uma gama completa de modelos muito atrativos para desfrutar de todas essas possibilidades.



PNC: 950 075 656
EAN: 7332543450824
Mastercarton: 1

SB9300

Liquidificadora GourmetPro

- Motor turbo com 1,6 cavalos de potência (1200 watts) com função SlowPower Mixing para extrair os nutrientes da forma ideal.
- Tecnologia NutriBoost para impelir todos os ingredientes na direção da lâmina através do efeito de tornado.
- 8 programas com controlo de velocidade automático.
- Copo de Tritan de 2,2 l resistente a impactos e sem BPA.
- Lâmina ultra afiada com seis pás e revestimento em titânio, cortada a laser.
- Visor LCD com função de contagem decrescente.



PNC: 950 008 570
EAN: 7332543576807
Mastercarton: 2

SB7-8000

Liquidificadora 7 Series

- Motor de alta potência (1000 watts) com 1,4 cavalos, até 23.000 r.p.m.
- Efeito vórtice na direção da lâmina.
- 5 níveis de velocidade + funções Smoothie, Ice-Crush e Turbo.
- Copo de vidro térmico resistente com 1,65 l
- Lâmina TruFlow® revestida a titânio com quatro pás.



PNC: 950 075 686
EAN: 7332543543885
Mastercarton: 4

SB2900

Liquidificadora desportiva

- Motor de 0,5 cavalos de potência (450 watts), até 23.000 r.p.m
- Copo transportável, lavável na máquina de lavar loiça e resistente ao frio e ao calor (40° a 80°)
- 2 copos de Tritan com 0,6 l resistentes a impactos com tampa e livres de BPA
- Mini-picadora com 500 ml
- Lâmina para moer café
- Stick de refrigeração
- Lâmina em aço inoxidável de quatro pás.



PNC: 950 075 666
EAN: 7332543421688
Mastercarton: 4

SB2500

Liquidificadora desportiva

- Motor de 0,4 cavalos de potência (300 watts), até 23.000 r.p.m
- Copo transportável, lavável na máquina de lavar loiça e resistente ao frio e ao calor (40° a 80°)
- 2 copos de Tritan com 0,6 l resistente a impactos com tampa e livres de BPA
- Lâmina em aço inoxidável de quatro pás.

Acessórios para liquidificadoras

O MELHOR PARA O MELHOR PRODUTO

Para complementar da melhor forma os nossos produtos ou satisfazer necessidades mais específicas, oferecemos sempre os acessórios mais adequados. Vale a pena ter uma atenção especial no momento de escolher e comprar acessórios para garantir um bom resultado e uma longa vida útil.



PNC: 900 167 819
EAN: 7319599019700
Mastercarton: 12

ASBEB 1

Copo adicional grande

- Copo extra com 0,6 litros de capacidade
- Adequado para modelos SB2400, SB2500 e SB2900
- Tampa hermética
- Fabricado em Tritan, lavável na máquina de lavar loiça e resistente ao frio e ao calor



PNC: 900 168 109
EAN: 7319599021772
Mastercarton: 4

ASBEB 2

Copos adicionais pequenos

- Dois copos extra com 0,3 litros de capacidade
- Adequados para modelos SB2400, SB2500 e SB2900
- Tampa hermética
- Fabricados em Tritan, laváveis na máquina de lavar loiça e resistentes ao frio e ao calor



Um companheiro muito prático

Contar com um copo de boa qualidade é fundamental para todos os amantes de batidos e smoothies. Os copos ASBEB, de desenho inteligente, servem como recipientes para misturar, bem como para conservar e beber o que preparou. Tudo em um!

E, quando terminar de misturar, poderá beber aquilo que preparou a partir do mesmo copo, sem qualquer inconveniente, já que são livres de BPA, para além de serem absolutamente neutros em termos de odores e sabores. Como se isto não bastasse, são laváveis na máquina de lavar loiça e são extraordinariamente estáveis e leves.

Gama 7 Series

UMA DECLARAÇÃO DE BOM GOSTO



PNC: 950 075 480
EAN: 7332543340613
Mastercarton: 4

STM 7500S Varinha 7 Series

- 700 watts de potência
- 2 níveis de velocidade com Turbo
- Lâmina revestida a titânio com duas pás
- Pé em aço inoxidável
- Inclui copo de 0,8 l com tampa
- Inclui mini-picadora de 1000 ml
- Inclui batedor de arames
- Acessórios laváveis na máquina de lavar loiça.



PNC: 950 008 570
EAN: 7332543576807
Mastercarton: 2

SB7-8000 Liquidificadora 7 Series

- Motor de alta potência (1000 watts) com 1,4 cavalos, até 23.000 r.p.m.
- Efeito vórtice na direção da lâmina.
- 5 níveis de velocidade + funções Smoothie, Ice-Crush e Turbo.
- Copo de vidro térmico resistente com 1,65 l
- Lâmina TruFlow® revestida a titânio com quatro pás.



PNC: 950 074 343
EAN: 7332543331796
Mastercarton: 2

KF 7800 Cafeteira 7 Series

- Visor LCD HighContrast™
- Temporizador de 24 horas
- Sistema de infusão ProBrew™
- Seletor de aroma
- Filtro para café Goldton
- Filtro para água
- Jarro térmico até 12 chávenas
- Desligar automático (5 minutos)



PNC: 950 074 750
EAN: 7332543331789
Mastercarton: 2

EWA 7800 Jarro elétrico 7 Series

- Temperatura programável
- 8 níveis de temperatura (de 50 a 100 °C)
- 2.400 watts
- Capacidade de 1,7 l
- Função 1 taça: aquece apenas 200 ml
- Função manter quente
- Filtro anticalcário removível
- Tampa de abertura com apenas uma mão.



PNC: 950 073 119
EAN: 7332543331741
Mastercarton: 2

AT 7800 Torradeira Serie 7

- Visor LCD HighContrast™
- Função de tostagem com contagem decrescente
- Função LiftCheck: tecla de controlo para 10 segundos
- 7 níveis de tostagem
- Suporte exterior para pãezinhos e bolos
- Cool touch
- Botão de aquecimento/descongelamento/stop
- Fendas profundas e largas
- Placa de recolha de migalhas.



Gama 7000 Series

7000 SERIES

Desenvolvido para aqueles que procuram um produto com estilo e design apelativo para equiparem a cozinha do seu lar.

A 7000 Series torna o momento do pequeno-almoço mais divertido e agradável. Um momento especial que irá partilhar com aqueles que mais gosta, tornando o pequeno-almoço a refeição mais importante para a sua vida.

O design é suave e linear juntamente com características simples e fáceis de utilizar. Tudo isto faz do 7000 Series simples e prático.



PNC: 950 008 584
EAN: 7332543594290
Mastercarton: 2

KF 7600
Cafeteira 7000 Series

- Visor LCD
- Temporizador de 24 horas
- Seletor de aroma
- Filtro 1x4
- Jarro de vidro até 16 chávenas
- Desligar automático (40 minutos)
- Sistema anti-gota



PNC: 950 073 119
EAN: 7332543331741
Mastercarton: 2

EWA 7700
Jarro elétrico 7000 Series

- Temperatura programável
- 8 níveis de temperatura (de 50 a 100 °C)
- 2.400 watts
- Capacidade de 1,5 l
- Filtro anticalcário removível
- Tampa de abertura com apenas uma mão



PNC: 950 008 586
EAN: 7332543594207
Mastercarton: 2

AT 7750
Torradeira 7000 Series

- 7 níveis de tostagem
- Suporte para pãezinhos e bolos
- Cool Touch
- Botão de aquecimento/descongelamento/stop
- Fendas profundas e largas
- Placa de recolha de migalhas.

Gama 3 Series

3 SERIES



PNC: 950 075 498 / PNC: 950 008 572
 EAN: 7332543562190 / EAN: 7332543578467
 Mastercarton: 4 / Mastercarton: 4

STM 3400

STM 3200

Varinhas 3 Series

- Função Turbo para maior potência
- Pé em aço inoxidável com duas lâminas
- Motor de 600 watts de potência
- 2 velocidades
- Acessórios incluídos:
 - Batedor de arames (apenas STM3400)
 - Mini-picadora 600 ml (apenas STM3400)
 - Copo graduado 600 ml
- Acessórios laváveis na máquina de lavar loiça
- Cabo 1 metro



PNC: 950 008 578
 EAN: 7332543594238
 Mastercarton: 4

HM 3310

Batedeira 3 Series

- 5 velocidades
- Botão de ejeção de varas e batedores
- Varas e batedores em aço inoxidável laváveis na máquina de lavar loiça
- 350 watts de potência
- Cabo 1 metro



PNC: 950 075 557
 EAN: 7332543475506
 Mastercarton: 4

SM 3300

Batidora com taça 3 Series

- 5 Velocidades
- Taça em aço inoxidável com 3,5 litros de capacidade
- Botão de ejeção de varas e batedores
- Varas e batedores em aço inoxidável laváveis na máquina de lavar loiça
- 350 watts de potência



PNC: 950 074 381
 EAN: 7332543438648
 Mastercarton: 2

KF 3300

Cafeteira 3 Series

- Filtro 1x4
- Jarro de vidro até 12 chávenas
- Desligar automático (40 minutos)
- Sistema anti-gota



PNC: 950 074 772
 EAN: 7332543451432
 Mastercarton: 4

EWA 3300

Jarro elétrico 3 Series

- 2.200 watts
- Capacidade de 1,7 l
- Filtro anticalcário removível
- Tampa de abertura com apenas uma mão.



PNC: 950 073 129
 EAN: 7332543438594
 Mastercarton: 4

AT 3300

Torradeira 3 Series

- 7 níveis de tostagem
- Suporte para pãezinhos e bolos integrado
- Botão de aquecimento/descongelamento/stop
- Fendas profundas e largas
- Placa de recolha de migalhas.
- Tampa do pó



Robots de cozinha UltraMix

POTÊNCIA E VERSATILIDADE

Torne-se um profissional da cozinha ou da pastelaria com a ajuda das 10 velocidades e da potência do motor de 1,6 cavalos oferecidos pelo robot de cozinha ULTRA MIX. Será o seu aliado para misturar, amassar e até mesmo bater claras em castelo. Dispõe ainda de uma vasta gama de acessórios para equipar-se ao pormenor: não irá resistir nem à mais requintada receita!



Robots de cozinha UltraMix

POTÊNCIA E VERSATILIDADE

O revestimento totalmente em metal do robot de cozinha Ultramix garante uma longa vida útil. Graças ao sistema de abertura One Touch, é possível levantar o braço com toda a facilidade.



Potência

Motor de alta potência com 1,6 cavalos permite realizar praticamente todos os modos de preparação.

1,6 CV



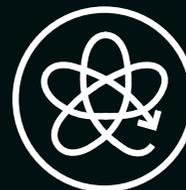
Iluminação

As luzes LED do braço oscilante proporcionam a luz perfeita para visualizar o conteúdo do recipiente.



Eficiência

Graças às oscilações elípticas dos batedores, não ficarão restos de farinha ou de açúcar colados às paredes das taças em aço inoxidável.



Robots de cozinha UltraMix

POTÊNCIA E VERSATILIDADE

A elevada potência permite que prepare as receitas mais exigentes sem esforços desnecessários.

Graças à vasta gama de acessórios, pode preparar desde uma simples receitas a um jantar de quatro pratos.



PNC: 950 008 598
EAN: 7332543597468
Mastercarton: 1

KM5220

Robot de cozinha UltraMix

- Muito potente graças ao motor de elevada performance com 1,6 cavalos de potência
- 10 níveis de velocidade com regulador com retroiluminação azul
- Dispositivo agitador planetário para remover e bater de forma uniforme, sem restos nas paredes do recipiente
- Revestimento completamente em metal que garante uma longa vida útil
- Luz LED para iluminar perfeitamente o conteúdo do recipiente
- Acessórios incluídos:
 - 2 taças em aço inoxidável (4,8 l com pega e 2,9 l)
 - Três batedores
 - SoftEdgeBeater™ com revestimento em silicone
 - Tampa PerfectRiseLid™
 - Tampa anti-salpicos



PNC: 950 075 563
EAN: 7332543440344
Mastercarton: 1

KM4100

Robot de cozinha UltraMix

- Muito potente graças ao motor de elevada performance com 1,4 cavalos de potência
- 10 níveis de velocidade com regulador equipado com retroiluminação azul
- Dispositivo agitador planetário para remover e bater de forma uniforme, sem restos nas paredes do recipiente
- Revestimento completamente em metal que garante uma longa vida útil
- Luz LED para iluminar perfeitamente o conteúdo do recipiente
- Acessórios incluídos:
 - 2 taças em aço inoxidável (4,8 l com pega e 2,9 l)
 - Três batedores
 - Tampa anti-salpicos

Acessórios para robots de cozinha

POTENCIE AS SUAS CAPACIDADES

Se pretendemos obter resultados perfeitos, cada método e cada processo exigem as ferramentas adequadas. A AEG oferece acessórios para preparar massas artesanais, saladas, pratos de carne e outros ao seu gosto.



PNC: 900 167 704
EAN: 7319599018543
Mastercarton: 4

AUM ES

Conjunto de quatro acessórios para ralar, cortar ou picar

- Ideais para preparar saladas com verduras, hortaliças ou frutos cortados em rodela, até mesmo para cortar batatas
- Inclui lâminas para rodela grossas, finas, ralado grosseiro, ralado fino e lâmina para fatiar.



PNC: 900 167 703
EAN : 7319599018536
Mastercarton: 4

AUM MG

Moedor de carne com duas lâminas

- Ideal para preparar a suas próprias almôndegas, hambúrgueres ou carne picada.



Made in Italy

PNC: 900 167 751
EAN: 7319599019052
Mastercarton: 10

AUM PR

Acessório para fazer massa caseira, o primeiro passo para preparar as suas próprias massas ao estilo italiano

- Ideal para massas caseiras: esparguete, tagliatelle, placas para lasanha ou canelones, etc.
- Equipado com roda de ajuste com nove posições para diferentes espessuras.



Made in Italy

PNC: 900 167 752
EAN: 7319599019069
Mastercarton: 10

AUM PSC

Cortador para esparguete, o segundo passo para preparar as suas próprias massas ao estilo italiano

- Ideal para fazer esparguete da maneira artesanal
- Rebordos de corte de alta precisão e rolos antiaderentes.



Made in Italy

PNC: 900 167 753
EAN: 7319599019076
Mastercarton: 10

AUM PTC

Cortador para *tagliatelle*, o terceiro passo para preparar as suas próprias massas ao estilo italiano

- Ideal para fazer tagliatelle da maneira artesanal
- Rebordos de corte de alta precisão e rolos antiaderentes.

QUAL É A MELHOR FORMA DE CUIDAR DA ROUPA?



PRECISÃO

Imagine que tem em casa um ferro a vapor com capacidade para passar a roupa livrando-a de todos os vincos e que, além disso, mantém as cores da roupa tal como no dia em que a comprou. Um ferro a vapor que não compromete o mínimo de qualidade. Que chega a todos os recantos sem deixar para trás um único milímetro. Com total precisão e cuidado. Sem uma única falha. Nunca.



DESLIGAR AUTOMÁTICO

Imagine como se sentiria caso se apercebesse que tinha deixado o ferro de engomar ligado... Os ferros a vapor da AEG dispõem de um sistema de segurança de quatro etapas que se encarrega de proteger a posição e o desligar quando não está a ser utilizado ou se cair acidentalmente.



VAPOR

Imagine toda a potência de um ferro a vapor capaz de alcançar resultados rápidos, mas que também protege os tecidos e os torna mais suaves, ao mesmo tempo que preserva as cores e aquele cheiro tão agradável a frescura e limpeza..



RESULTADOS

Se há algo que nos sabe bem é vestir roupa acabada de passar a ferro. Sentimo-nos melhor do que nunca. E, com os ferros a vapor da AEG, poderá desfrutar também de uma vasta gama de benefícios técnicos para combater os vincos com excelentes resultados.

QUAL É A MELHOR FORMA DE CUIDAR DA ROUPA?

A moda exige um pensamento criativo e é um aspeto muito importante em qualquer cultura. No que diz respeito à moda que queremos vestir, esta consiste muitas vezes em peças que nos são muito queridas e que têm um especial significado pessoal.



PRECISÃO

Ferros a vapor com ponta de precisão especial, com características de deslizamento de excelência, ideais para chegar a qualquer ponto das peças de roupa: com uma distribuição uniforme do vapor para engomar com total precisão.



DESLIGAR AUTOMÁTICO

Sinta a segurança de confiar nos seus eletrodomésticos graças ao sistema de desligar automático incorporado que, além disso, o ajudará a poupar eletricidade.



VAPOR

Roupa sem vestígios de vincos graças à ação suave e profunda do vapor para que seja mais fácil e menos cansativo engomar diferentes tipos de tecidos.



RESULTADOS

Sinta-se mais atraente ao vestir camisas e blusas engomadas na perfeição, ou com aquele vestido elegante, imaculado e como novo.



SEDA

Para engomar peças em seda, deverá selecionar a posição específica no ferro de engomar e sem qualquer tipo de vapor. Se antes engomou uma peça de roupa de algodão, deixe o ferro arrefecer até a temperatura adequada. Deverá engomar sempre os tecidos de seda de seguida para que a temperatura do ferro seja mantida no nível ideal. Graças à ponta de precisão, poderá deslizar o ferro facilmente para chegar a todos os recantos e desviar-se dos botões.



ALGODÃO

Experimente engomar com os nossos modelos de alta potência e poderá comprová-lo: o algodão nunca foi tão suave, nunca cheirou tão bem e nunca teve um toque tão agradável. É fantástico ver como uma camisa ou um vestido voltar a brilhar como se fossem novos, graças à força e delicadeza da ação do vapor.

Ferros com caldeira QuickSteam

PRONTO EM SEGUNDOS

Aquecimento super-rápido: pronta para engomar em 90 segundos

**Segurança adicional**

O indicador de calor persistente ThermoSafe™ muda de vermelho para preto quando a temperatura da base do ferro baixa dos 40 °C. Desta forma, saberá sempre quando pode limpar o ferro com caldeira sem correr riscos.

**Velocidade e segurança**

Graças à tecnologia Thermoblock, o ferro com caldeira aquece em apenas 90 segundos e desliga automaticamente após 10 minutos sem ser utilizado.

**Potência**

Com uma pressão de vapor até 4,5 bares e um jato de vapor variável de até 115 g, poderá engomar facilmente qualquer tecido. A base em aço inoxidável, com 84 orifícios de saída, distribui o vapor de maneira uniforme sobre as fibras.



PNC: 950 071 741
EAN: 7332543324361
Mastercarton: 2

DBS 3350

Ferro caldeira QuickSteam

- Pressão de vapor 4,5 bar
- Vapor de até 115 g
- 2.350 watts
- Visor com três configurações de vapor
- Depósito de água removível com 1,2 L de capacidade
- Base em aço inoxidável com 84 orifícios de saída de vapor
- Desligar automático após 10 minutos de inatividade
- Aviso de temperatura ThermoSafe™.



PNC: 950 071 755
EAN: 7332543474899
Mastercarton: 2

DBS 3340

Ferro com caldeira QuickSteam

- Pressão de vapor 4 bar
- Vapor de até 100 g
- 2.350 watts
- Depósito de água removível com 1,2 L de capacidade
- Base em aço inoxidável com 84 orifícios de saída de vapor
- Desligar automático após 10 minutos de inatividade

Ferros a vapor 4 Safety

SEGURANÇA E PRECISÃO

Os ferros a vapor da gama 4Safety Precision não só oferecem a máxima segurança ao engomar, graças ao sistema de desligar automático integrado, como também permitem engomar, numa questão de segundos, os tecidos mais delicados e difíceis sem qualquer esforço, com rapidez e precisão.



Control total

Magníficas propriedades de deslizar e distribuição uniforme do vapor graças à base Resilium™ em alumínio, equipada com 500 orifícios, combinada com a ponta especificamente desenhada para engomar com a máxima precisão.



Segurança

A luz piloto de segurança da articulação do cabo e o sistema automático de desligar triplo (em 30 segundos após apoiar sobre a base ou apoiar lateralmente, em 8 minutos na posição vertical) garantem tranquilidade e confiança.



Elevado desempenho

Obtenha excelentes resultados graças aos 2.400 watts e ao vapor de até 180g bem como um de vapor permanente de 0 a 40 g por minuto.



PNC: 950 071 342
EAN: 7332543277902
Mastercarton: 4

DB 6130

Ferro a vapor 4Safety Precision

- 2.300 watts de potência
- Vapor de até 150 g com vapor variável de 0-40 g
- Ajuste automático do nível de vapor de acordo com a temperatura
- Ponta de precisão
- Base de ferro Resilium™ em alumínio com 500 orifícios

Consumíveis para engomar

OS COMPLEMENTOS IDEAIS

Para maior simplicidade e eficácia ao engomar, tal como para prolongar e garantir a manutenção do seu produto em perfeitas condições, oferecemos sempre os consumíveis mais indicados.

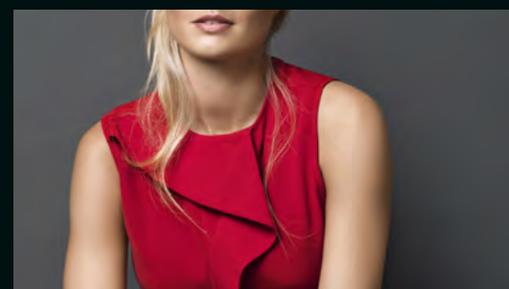


PNC: 900 167 278
EAN: 7319599014330
Mastercarton: 4

AEL06

2 filtros anticalcário

- Pack de 2 filtros anticalcário
- Compatível com os ferros com caldeira QuickSteam



Presunção de elegância

Uma camisa, uma blusa ou um vestido que parecem acabados de engomar são muito mais atrativos. Mas nem todos se atrevem a colocar o ferro de engomar em cima das peças mais delicadas. Por isso, engomar pode ser um problema. Precisa de alguns conselhos? Tenha cuidado com o nível de sensibilidade ou delicadeza dos tecidos e ajuste a temperatura em conformidade. Além disso, deverá começar por engomar as peças pelos seus elementos mais pequenos. Assim evitará que as superfícies maiores voltem a ganhar vincos, o que poderá acontecer caso deixe os detalhes para o final.

ENDEREÇO DE CONTACTO

PORTUGAL

ELECTROLUX HOME CARE & SDA PORTUGAL

Quinta da Fonte
Edifício Gonçalves Zarco - Q35
2774-518 Paço de Arcos

Serviço Após-Venda
21 440 39 39

Internet

www.aeg.com.pt
facebook.com/aegportugal/

Aqui poderá encontrar mais informações
sobre as nossas inovações e novidades
sobre produtos:

www.aeg.com.pt

Visite-nos também em:



[facebook.com/
portugal](https://facebook.com/portugal)



[www.youtube.com/
user/AEG](https://www.youtube.com/user/AEG)