

AGA

Das Herzstück *der Küche*



AGA – bringt *Herz und Seele* in Ihr Zuhause

Wer das Wort AGA fallen lässt, wird immer eine emotionale Reaktion erhalten.

Für hunderttausende Liebhaber des AGA handelt es sich dabei nicht nur um einen Herd, sondern um einen Lebensstil. Besitzer eines AGA lieben ihren Herd und könnten sich ein Leben ohne ihn nicht mehr vorstellen. Jeder AGA-Besitzer sagt dasselbe: Ich liebe meinen AGA.

Es gibt kein anderes Haushaltsgerät, das diese Art von Gefühl oder Treueempfinden auslöst – noch dazu so lange. Und es gibt sehr gute Gründe dafür. Vor 90 Jahren wurde der erste AGA überhaupt aufgestellt. Seither hat er einen Platz im Herzen und Leben von hunderttausenden Menschen in aller Welt.

Ein AGA ist mehr als nur ein Herd. Er ist eine Art zu leben, und zwar eine besonders sanfte. In einer Welt, die sich rasant weiterentwickelt, ist ein AGA in der eigenen Küche etwas ganz Besonderes. Seit Generationen schwärmen AGA-Besitzer von seiner sanften Wärme und der gemütlichen Atmosphäre, die er in der Küche erzeugt.

Tatsache ist, dass der AGA ein erstklassiger Herd ist – einfach anzuwenden und ein Blickfang in jeder Küche. Dass mit ihm hervorragende Gerichte gelingen, brauchen wir nicht extra zu erwähnen. Sein Design war von Anfang an innovativ und ist heute Kult.

Der AGA ist zudem in verschiedenen Farben, Größen und Betriebsarten erhältlich und kann ganz auf den Rhythmus Ihres persönlichen Alltags programmiert werden.



Scanne mich!



*„Ein AGA ist mehr als nur ein
Herd. Er ist eine Art zu leben.“*



Ein Klassiker entsteht

Die Geschichte des AGA-Herdes ist die Geschichte preisgekrönter Innovation und einer Tradition, die bis ins Jahr 1922 zurückreicht.



„Ich habe versucht, das Problem zu lösen und habe einen Herd entwickelt, der, wie ich glaube, nicht nur praktisch ist, sondern sich auch durch niedrige Betriebskosten auszeichnet.“

Dr Gustaf Dalén

Die Geschichte des AGA-Herdes beginnt im Jahr 1922, als Dr. Gustaf Dalén, ein weltbekannte Physiker und Nobelpreisträger, infolge einer Explosion bei einem Experiment sein Augenlicht verloren hatte. Er war nun an sein Zuhause gefesselt und erlebte, wie seine Frau und sein Dienstmädchen bei der Essenzubereitung ständig in der Nähe des altmodischen Herdes bleiben mussten.

Dalén rechnete sicher nicht damit, dass seine Erfindung ein derart großer Erfolg werden würde. Eigentlich wollte er nur einen Herd entwickeln, der seiner Frau das Kochen, das damals auf äußerst ineffizienten, kostspieligen und oft gefährlichen Herden stattfand, erleichtert.

Trotz seiner Erblindung war er entschlossen, einen Herd zu erschaffen, der jede kulinarische Technik beherrscht, einfach anzuwenden ist und perfekte Resultate liefert. Das gelang ihm auch.

Und er war stolz auf seine Leistung. Er sagte: „Ich hatte Gelegenheit, mir Gedanken über die Wirtschaftlichkeit und Effizienz moderner Küchengeräte zu machen. Mir schien, dass man einen Herd entwickeln müsste, der den hohen Anforderungen und der Entwicklung der heutigen Technik besser gerecht wird.“

5 Gründe *zum Verlieben*

Wir zeigen Ihnen später, warum Ihr Kopf sofort ja zu einem AGA sagen wird. Hier zunächst ein paar – in beliebiger Reihenfolge aufgeführte – Gründe, warum Ihr Herz gleich schneller schlagen wird ...

1 Ein AGA schafft alles – und das auch noch sanft

Der AGA behandelt das Gargut anders: Er setzt das Essen nicht bloß trockener Direkthitze aus. Stattdessen geben seine gusseisernen Öfen sanfte Strahlungswärme ab. Das Essen trocknet nicht aus und alle guten Aromen bleiben erhalten. Von schnellen Pfannengerichten bis zu raffinierten Soufflés, der AGA beherrscht jede Zubereitungsart souverän. Im AGA werden Kuchen leichter, Fleisch bleibt saftig und Pommes Frites oder Pizzen werden schön knusprig.



2 Der AGA wird ein Teil Ihrer Familie

Niemand kann einem AGA widerstehen – schon wenn man die Küche betritt, fühlt man sich von seiner sanften Wärme angezogen und möchte sich an ihn lehnen. Kein Wunder, dass der beste Platz beim AGA oft heiß umkämpft ist! Oft hören wir von Kunden, dass ihr AGA so etwas wie ein Familienmitglied geworden ist – etwas, das sie im Leben nicht mehr missen möchten. Es gibt wohl keinen anderen Gegenstand im Haushalt, dem so viel Zuneigung zuteil wird.

3 Ein Modell für jeden Geschmack

Für welche Größe Sie sich auch entscheiden, Sie werden Ihren AGA sofort ins Herz schließen. Sie können Ihren AGA auch durch ein frei stehendes oder ein integriertes Modul ergänzen – das ist ein konventioneller Ofen mit integriertem Grill und Kochfeld, „verpackt“ in ein gusseisernes Paket. Der AGA ist in 14 Farben erhältlich. Eine davon trifft den Stil Ihrer Küche garantiert.



4 Wahre Größe: Ein AGA und seine großen Öfen

Der AGA ist bekannt für seine großen Öfen. Der Bratofen ist groß genug für einen 13 kg schweren Braten – perfekt für das Sonntagsessen für die Großfamilie oder auch die Weihnachtsgans samt Beilagen. In diesen Öfen vermischen sich die verschiedenen Aromen nämlich nicht.

5 Zu 70 % aus Recyclingmaterialien

Nicht nur, weil er von versierten Handwerkern in Großbritannien gebaut wird, ist der AGA außergewöhnlich. Seit der Herstellung des ersten Modells vor 90 Jahren bestehen 70 % jedes AGA aus wiederverwerteten Materialien. KFZ-Getriebe, Abflussrinnen, alte Maschinen, Lichtmasten und vieles mehr. Die Ökobilanz des AGA kann sich durchaus sehen lassen!



Der AGA-Herd *eine Einführung*

Hinter dem Design jedes AGA-Herdes verbirgt sich ein gusseisernes Wunderwerk. Ein AGA-Herd ist ständig betriebsbereit. Er ist mit sehr wenig Schaltern und Reglern zu bedienen, pflegeleicht und bereitet viel Freude – ein Leben lang.

Die meisten AGA-Herde sind mit einem Bratofen, einem Schmorofen, einer Schmorplatte und einem Kochfeld ausgestattet. Ein AGA ist immer betriebsbereit, egal für welche Zubereitungsart. Die gusseiserne Machart macht's möglich. AGA-Wärmespeicherherde können die Wärme nämlich speichern und über die Öfen und Kochplatten gleichmäßig abgeben. Jede Kochzone hat eine voreingestellte Temperatur. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart auch noch jede Menge Stress. Die von allen Oberflächen gleichzeitig abstrahlende Wärme ermöglicht zudem ein sanfteres Garen, im Gegensatz zur aggressiveren Direkthitze herkömmlicher Herde. Jeder AGA kann im gesamten Temperaturbereich und für jede Zubereitungsart eingesetzt werden. Die gut isolierten Verkleidungen und Kochfeldabdeckungen sorgen für einen sparsamen Energieverbrauch.

Die Anatomie *einer* Legende

Der AGA ist der beste Herd der Welt. Ein Blick ins Innere erklärt, warum das Design so gut funktioniert.



KOCHPLATTE

Auf der Kochplatte können Sie Wasser schnell erhitzen, köstliche Pfannengerichte, Toasts oder perfekte Steaks zubereiten – schnell und unkompliziert.

GARPLATTE

Hier können Sie drei große Kochtöpfe gleichzeitig unterbringen oder Pfannkuchen, getoastete Brötchen, Schnitzel und vieles mehr direkt auf der Oberfläche zubereiten.

BEDIENFELD

In jedem AGA-Modell befindet sich ein diskret untergebrachtes Bedienfeld zur Steuerung der Kochzonen.

BACKOFEN

Ein mäßig heißer Ofen für perfekte Kuchen und Kekse, aber auch für Lasagne und jedes Gericht, das

etwas weniger Hitze benötigt als im Bratofen. Wie bei allen AGA-Öfen können Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten. Die Aromen vermischen sich nämlich nicht.

BRATOFEN

Da die Wärme von allen Seiten abgegeben wird, kann in diesem Ofen nichts austrocknen. Das Fleisch schrumpft außerdem nicht so stark. Hier können Sie auch braten, backen, grillen und rösten – immer mit einem perfekten Ergebnis.

SCHMOROFEN

Perfekt für langsam gegerichte Gerichte wie Aufläufe, Eintöpfe oder geschmortes Fleisch, aber auch für das Dämpfen von Wurzelgemüse und Reis. Die meisten Gerichte werden zunächst auf einem Kochfeld erhitzt und danach im Schmorofen langsam

und sanft fertiggegart. So bleiben ihre guten Nährstoffe erhalten.

WÄRMEOFEN (5-OFEN-MODELL)

Im Wärmeofen werden Gerichte, Teller und Serviergeschirr für eine begrenzte Zeit warm gehalten und hier rastet Fleisch, bevor es aufgeschnitten wird. Das Essen sollte nicht allzu lange, jedenfalls nicht länger als zwei Stunden im Wärmeofen bleiben.

NIEDERTEMPERATUR-OFEN (5-OFEN-MODELL)

Der neue Niedertemperatur-Ofen ist ideal für Gerichte wie Lammschulter oder Lammkeule, gedämpfte Süßspeisen, Aufläufe und Saucen.

Hinweis: 5-Ofen-Modelle verfügen über einen zusätzlichen Wärmeofen und einen Niedertemperatur-Ofen (siehe Seite 10-11, 12-13).

AGA City60

Das Kochen mit dem AGA City60 ist ein wahres Vergnügen und gelingt immer

Denn ein AGA funktioniert anders als andere Herde. Dank der gleichmäßigen Strahlungswärme, die von allen Seiten der gusseisernen Öfen abgegeben wird, bleiben die Aromen des Garguts erhalten, es trocknet nicht aus, behält seine guten Nährstoffe und erhält eine herrliche Konsistenz.

Wie beim traditionellen AGA ist jede Kochzone des AGA City60 auf verschiedene Temperaturen voreingestellt. Bei diesem Modell erledigen das elektrische Elemente, die in die gusseisernen Öfen und unter der Kochplatte eingebaut sind. Mit dieser gleichmäßigen Strahlungswärme gelingt einfach jedes Gericht, das Sie kochen. Denn der AGA City60 behandelt das Essen so, wie es behandelt werden sollte – damit Sie aus Ihren Zutaten ein herrliches Geschmackserlebnis zaubern können.

Elektrisch betrieben

„Nach Bedarf ein- und ausschalten“

Der im Jahr 2011 vorgestellte AGA Total Control war der erste elektrisch betriebene AGA-Herd. Er lässt sich je nach Bedarf ein- und

ausschalten. Der AGA City60 ist der jüngste Neuzugang zur Familie der AGA-Herde der neuen Generation. Dank der eingesetzten Technologie verbraucht er Energie nur, wenn er verwendet wird. Gleichzeitig profitieren Sie beim Kochen von allen Vorteilen der Strahlungswärme.

So funktioniert er

Der AGA City60 ist denkbar einfach zu bedienen. Ein Regler steuert die Herdplatten und einer die Öfen – dahinter steckt ein bewusst einfaches Design.

Die Öfen werden unabhängig voneinander und von der Herdplatte bedient.

So funktioniert die Herdplatte

Leistungsstarke Heizelemente betreiben die Herdplatte. Diese kann auf große Hitze (kochen) oder kleine Hitze (schmoren) eingestellt werden. Rund um die eigentliche Herdplatte befindet sich eine weitere Zone, die genutzt werden kann. Bei der Einstellung „Kochen“ erreicht die Herdplatte die Temperatur in etwa 11 Minuten, bei der Einstellung

„Schmoren“ in etwa 8 Minuten aus dem kalten Zustand.

So funktionieren die Öfen

Mit dem linken oberen Regler kann der obere Ofen auf Braten, Backen oder Aus gestellt werden. Aus dem kalten Zustand erreicht der Ofen die benötigte Brat- bzw. Backtemperatur in etwa 60 Minuten. Der untere Schmorofen erreicht die volle Betriebstemperatur ebenfalls in etwa 60 Minuten.

OFENKONFIGURATION

- Brat-/Backofen
- Schmorofen
- Koch-/Schmorplatten Funktion

Der AGA City60 ist in zwei Designvarianten – traditionell und zeitgenössisch – sowie in 14 Farben erhältlich.







Der AGA Total Control ist ein AGA-Wärmespeicherherd mit der für das Leben im 21. Jahrhundert nötigen Flexibilität – eine britische Ikone neu gestaltet.



Das 5-Ofen-Modell ist der bislang größte Herd und ideal für große Küchen, Großfamilien und leidenschaftliche Köche.

AGA Total Control mit 3 oder 5 Öfen

Absolute Flexibilität, niedrigere Betriebskosten und mit drei oder fünf Öfen erhältlich.

Der AGA Total Control kann je nach Bedarf ein- und ausgeschaltet werden und spart somit Energie. Das macht ihn zum perfekten Herd für Familien, in denen nicht viel Zeit zum Kochen ist, und für alle, die tagsüber nicht zuhause sind. Auch Besitzer von Ferienhäusern oder Zweitwohnsitzen werden seine Vorzüge zu schätzen wissen. Sie alle werden sich jedoch über das gediegene Aussehen des AGA-Herdes und die wohlschmeckenden Gerichte freuen.

Der AGA Total Control sieht genauso aus wie ein traditioneller AGA-Herd und er nutzt auch dieselbe sanfte Strahlungswärme. Der Unterschied? Hinter dem mit Emaille beschichteten, gusseisernen Gehäuse verbirgt sich hochmoderne Technologie.

Über das Bedienfeld können die Herdplatten und Öfen unabhängig voneinander gesteuert und je nach Bedarf manuell eingeschaltet werden. Mithilfe der Fernbedienung ist es auch möglich, die gusseisernen Öfen so zu programmieren, dass

sie an sieben Tagen in der Woche für einen oder zwei Kochzyklen automatisch aktiviert werden.

3 ÖFEN

Der AGA Total Control mit drei Öfen ist mit einem Brat-, Back- und Schmorofen ausgestattet und wird über ein Touchscreen-Bedienfeld oder eine Fernbedienung gesteuert. Der bedienerfreundliche Herd ist ein Blickfang in jeder Küche und eignet sich besonders gut als Nachfolger für einen älteren AGA mit 2 Öfen, da er dieselben Abmessungen hat.

5 ÖFEN

Ideal für alle Besitzer eines 4-Ofen-AGA, die sich einen neuen AGA mit 5 Öfen zulegen wollen, da er gleich viel Platz verbraucht. Er bietet einen Brat-, Back-, Schmor-, Slow-Cooker- und Wärmeofen.

Beliebiger Standort in der Küche

Dank rauminterner Entlüftung können diese AGA-Herde nun überall in der Küche aufgestellt werden, auch

in einer Kücheninsel oder -halbinsel. Nun gibt es einen AGA-Herd für wirklich jeden Geschmack ...

WESENTLICHE MERKMALE

- Hochmodernes Bedienfeld
- Unabhängig gesteuerte Öfen (Brat-, Back- und Schmorofen)
- Unabhängig gesteuerte Herdplatten
- Reduzierte Betriebskosten

OFENKONFIGURATION

- Bratofen
- Schmorofen
- Backofen
- Niedertemperatur-Ofen (nur 5-Ofen-Modell)
- Wärmeofen (nur 5-Ofen-Modell)

Weitere Optionen für Ihren Aga

- Emaillierte Plattenabdeckungen
- Plakette nach Wahl
- Rauminterne Entlüftung
- Integriertes Modul



AGA Total Control mit 3 Öfen



AGA Total Control mit 5 Öfen



Touchscreen-Bedienfeld

3-Ofen und 5-Ofen Modell

AGA Dual Control

Mit der neuen Energie-spar-Funktion und kontrollierbaren Herdplatten. Erhältlich als Drei- oder Fünf-Ofen-Modell.

Der neue elektrisch betriebene AGA Dual Control hat alles, was Sie an einem AGA-Herd lieben, und als Bonus noch mehr Flexibilität sowie reduzierte Betriebs- und Wartungskosten.

Und über einen Regler auf dem diskret untergebrachten Bedienfeld können die beiden Herdplatten zudem einzeln ein- und ausgeschaltet werden. Wenn gewünscht, können Sie auf diese Weise die Wärme, die der Herd in den Raum abgibt, reduzieren. Die Öfen des elektrisch betriebenen AGA Dual Control bieten einen neuen Energiesparmodus und können auch ganz ausgeschaltet werden.

Beim Kochen mit einem AGA Dual Control nutzt man dieselben Prinzipien wie bei einem traditionellen AGA. Nur die Betriebskosten des elektrisch betriebenen AGA (13 Ampere) sind um 50 % niedriger.

Der AGA Dual Control ist wie geschaffen für alle, die Wert auf

gutes Essen und eine stilvolle, gemütliche Küche legen.

3 ÖFEN

Der AGA Dual Control mit drei Öfen ist mit einem Brat-, Back- und Schmorofen ausgestattet und wird über das besonders anwendungsfreundliche Bedienfeld gesteuert. Es gibt einen Regler für die Öfen und einen für die Herdplatten.

5 ÖFEN

Wie der Dual Control mit drei Öfen verfügt auch das 5-Ofen-Modell über einen Brat-, Back- und Schmorofen. Zusätzlich ist er mit einer Herdplatte, einem Slow-Cooker- und einem Wärmeofen ausgestattet. Die zusätzlichen zwei Öfen und die Herdplatte werden über eine eigene Taste reguliert.

Beliebiger Standort in der Küche

Wie der Total Control ist auch der AGA Dual Control mit einer rauminternen Entlüftung ausgestattet. Er kann daher überall in der Küche aufgestellt werden.

WESENTLICHE MERKMALE

- Unabhängig gesteuerte Herdplatten
- Die Öfen, die immer gleichzeitig in Betrieb sind, können bei Bedarf ganz ausgeschaltet werden
- Energiesparmodus für die 3 Öfen
- Reduzierte Betriebskosten
- Kurze Aufheizdauer vom Energiesparmodus zur vollen Betriebstemperatur
- als Elektro-Gas-Modell oder Elektro-Modell erhältlich

OFENKONFIGURATION

- Bratofen
- Schmorofen
- Backofen
- Niedertemperatur-Ofen (nur 5-Ofen-Modell)
- Wärmeofen (nur 5-Ofen-Modell)

Weitere Optionen für Ihren Aga

- Emaillierte Plattenabdeckungen
- Plakette nach Wahl
- Rauminterne Entlüftung
- Integriertes Modul



AGA Dual Control mit 3 Öfen



AGA Dual Control mit 5 Öfen



Anwenderfreundliches Bedienfeld (Elektro)



Anwenderfreundliches Bedienfeld (Elektro-Gas)



*Alle Annehmlichkeiten
eines traditionellen
AGA-
Wärmespeicherherdes,
dazu Herdplatten,
die Sie nach
Bedarf ein- und
ausschalten können.*



*Der AGA Dual
Control ist ein
schönes Beispiel
für die gelungene
Verschmelzung von
traditionellem und
modernem Design*



AGA *Modules*

Ein frei stehendes oder integriertes Modul macht Ihren AGA-Herd noch vielseitiger.

Verleihen Sie Ihrem AGA noch mehr Vielseitigkeit – mit einem frei stehenden oder integrierten Modul.

Das frei stehende Modul (siehe Abbildung unten) kann alleine oder als Teil einer standardmäßigen Kücheneinrichtung aufgestellt werden. Es bietet eine Reihe von Kochoptionen, mit einem konventionellen Ofen und integriertem Grill, Heißluftofen und Gas- oder Glaskeramikkochfeld. Sie können es überall in der Küche als stimmige Ergänzung zu Ihrem AGA aufstellen.

Das integrierte Modul (gegenüber) lässt sich mit einem Dual Control oder einem Total Control mit drei oder fünf Öfen kombinieren. Es wird mit derselben Liebe zum Detail wie Ihr AGA hergestellt und ist in denselben Farben erhältlich. Dieser Einzelherd wird links vom AGA aufgestellt und funktioniert unabhängig vom AGA selbst.



AGA frei stehendes Modul



AGA Modul mit 4 Gasbrennern



AGA Glaskeramik-Modul mit 4 Kochstellen



3-Ofen-AGA-Herd mit integriertem Modul, Küche von Fired Earth.

Classic Special Edition

Ein durch und durch moderner AGA mit der gediegenen Ästhetik der 1930er.



Alles ist fast so, wie es immer war: vom Hebelregler (ohne Funktion, da ein moderner AGA ohne ihn auskommt) über die passenden emaillierten Plattenabdeckungen bis hin zur nostalgischen AGA-Plakette. Dieser AGA-Herd Special Edition wird – ganz wie in den 1930ern – nur in Crème geliefert.

Er ist mit 2, 3, 4 oder 5 Öfen erhältlich und bietet alle Raffinessen, die man heutzutage erwarten kann, darunter verschiedene Wärmequellen und Abzugslösungen, ein Gas- oder

Glaskeramikkochfeld (nur anstelle der Wärmeplatte beim 4-Ofen-Modell) sowie Erweiterungen mit einem integrierten oder frei stehenden Modul.

OFENKONFIGURATION

- Bratofen
- Schmorofen
- Backofen (3- und 5-Ofen-Modell)
- Wärmeofen (5-Ofen-Modell)

WEITERE OPTIONEN

- AGA Total Control (3- und 5-Ofen-Modell)



Total Control Classic SE mit 3 Öfen



Total Control Classic SE mit 5 Öfen

AGA New Look

Der New Look AGA bringt frischen Wind in Ihre Küche



Im New Look AGA schlägt noch immer ein gusseisernes Herz. Es sind die stilvollen Designelemente, die ihm einen modernen Touch im klassischen Sinn geben.

Der New Look-Stil ist für alle AGA Total Control und AGA Dual Control Herde mit 3 Öfen und in allen verfügbaren Farben erhältlich.

MERKMALE

NEUE Plakette

Die Plakette des New Look AGA ist verchromt und unverkennbar aus dem Hause AGA. Sie ist hochglanzpoliert und verleiht diesem neuen Modell ein unübersehbares Qualitätssiegel.

NEUER Handlauf

Der elegante Handlauf des New Look AGA besteht aus geschmeidigem Edelstahl. Seine neu gestalteten Halterungen sind aus verchromtem Aluminium gefertigt.

NEUE Türscharniere

Bei den bewährten Türen des New Look AGA haben wir nichts verändert, wir haben nur die Scharniere mit Chromdetails veredelt.

NEUE Griffe an der Abdeckung

Bei den Griffen haben Sie die Wahl zwischen dem verchromten Original oder einem

aussagekräftigen Design aus schwarzem, nylonbeschichtetem Stahl.

NEUE Tür

Die Türen des New Look AGA sind außen mit einer Edelstahlplatte verstärkt, die mit den neu gestalteten Türriegeln aus Edelstahl ein harmonisches Gesamtbild ergibt.

NEUER Sockel

Die verchromte Vorderseite des Sockels spricht dieselbe Designsprache wie das gesamte Modell. Bei den traditionellen Modellen ist der Sockel schwarz. Die neue Metalloberfläche verleiht dem AGA ein völlig neues Erscheinungsbild.



Total Control New Look mit 3 Öfen



Dual Control New Look mit 3 Öfen



10 Kochoptionen für Ihren AGA

Der AGA-Herd beherrscht alle Zubereitungsarten meisterlich.



KOCHEN (auf der Kochplatte)

Die AGA-Kochplatte gart so schnell, dass die natürlichen Aromen, die Farben und Nährstoffe von frischem Gemüse erhalten bleiben.



GRILLEN (auf der Kochplatte und auf dem Bratofen)

Steaks, in einer AGA Grillpfanne zubereitet, verschließen dank der intensiven Hitze der AGA-Kochplatte die Poren. Das Ergebnis: die Aromen bleiben erhalten und das Fleisch bleibt innen saftig. Auf dem Bratofen können Sie ein komplettes englisches Frühstück zubereiten.



KURZ BRATEN (auf der Kochplatte)

Wenn Sie Huhn oder Fisch braten oder sautieren, wird das Fleisch außen knuspriger und bleibt innen saftiger.



BRATEN (im Bratofen)

Hier gelingt jeder Braten – das Fleisch schrumpft nicht so stark, trocknet nicht aus und wird gleichmäßig gar, denn im Gegensatz zu konventionellen Herden kommt die Wärme aus allen Richtungen und nicht nur aus einer. Gebratenes Gemüse bleibt aromatisch, Kartoffeln werden schön braun und knusprig.



TOASTEN (auf der Kochplatte oder auf der Schmorplatte)

Der berühmte AGA-Toast schmeckt besser: außen knusprig, innen herrlich fluffig. Toasten Sie Sandwiches auf der Kochplatte oder auf der Schmorplatte (kein Toaster erforderlich).



SCHMOREN (auf der Schmorplatte oder auf dem Schmorofen)

Die Schmorplatte gibt eine besonders sanfte Wärme ab – ideal für Saucen oder das Erwärmen von Milch. Im AGA Schmorofen können Saucen, Aufläufe, Suppen, Curry-Gerichte und Fleischragouts bei sanfter Hitze so lange kochen, bis sie richtig gut sind – wenn nötig auch für Stunden.



BACKEN (im Backofen)

Wie ein traditioneller Backofen aus Ziegeln erzeugen die AGA-Brat- und Backöfen ebenfalls gleichmäßige Rundumhitze – perfekt für leichte Pasteten, fluffige Kuchen und perfekt gebackenes Brot.



DÄMPFEN (im Schmorofen)

Im legendären AGA-Schmorofen gelingen gedämpfte Süßspeisen garantiert, ohne dass sich zu viel Dampf in Ihrer Küche entwickelt. Gedämpftes Wurzelgemüse behält seine Aromen und Nährstoffe.



AUFLAUF (im Schmorofen)

Die sanfte, gleichmäßige Wärme im AGA-Schmorofen erzeugt Aufläufe, Eintöpfe, Braten oder gedünstete Fleischgerichte, die besonders saftig und reichhaltig sind.



PFANNENBRATEN (auf der Kochplatte)

Mit einem AGA-Wok auf der Kochplatte gelingen Pfannengerichte und kurz gebratene Leckerbissen aus der asiatischen Küche.



AGA Masterchef XL - Cranberry



Konventionelle AGA-Herde

Neben dem berühmten Range-Cooker selbst gibt es in der Welt von AGA noch sehr viel mehr zu entdecken. Zur AGA-Kollektion gehören auch konventionelle Range-Cooker mit besonders hoher Leistungsfähigkeit.

SIX-FOUR

Der S-Serie Six-Four überzeugt mit dem formschönen, robusten Design eines gusseisernen AGA-Wärmespeicherherdes und reagiert dazu gleich schnell wie ein konventioneller Range-Cooker.

Zur Ausstattung des S-Serie Six-Four gehören wahlweise entweder ein Kochfeld mit sechs Gasbrennern oder ein Glaskeramikfeld mit sechs Kochstellen sowie drei Öfen – ein leistungsstarker konventioneller Elektroofen, ein Schmorofen, ein Heißluftofen und ein separater Glaskeramik-Grill mit Rapid-Response-Funktion.

Der Six-Four eignet sich für alle Zubereitungsarten – ob Sie einen schnellen Imbiss zaubern oder eine große Gästeschar kulinarisch verwöhnen möchten.

Kurzum: Der AGA Six-Four setzt neue Maßstäbe im Bereich konventionelle Herde.



S-Series Six-Four

MASTERCHEF^{XL}

Der AGA Masterchef^{XL} ist ein schönes Beispiel für ein hochwertiges, zeitloses Design, das sich in jede Kücheneinrichtung einfügt. Sein klassisch schlichtes, zurückhaltendes Aussehen trifft einfach jeden Geschmack, vom traditionellen bis zum zeitgenössischen. Und eine der fünf Farben, in denen er erhältlich ist, passt sicher zu Ihrer Küche.

Eine Kombination hochmoderner Funktionen. Der neue AGA Masterchef^{XL} verfügt über ein Induktionsfeld oder ein Kochfeld mit Gasbrennern sowie drei Öfen und einen ausziehbaren Grill.

AUSFAHRBARER GRILL

Er erleichtert nicht nur die Überprüfung des Grillguts, sondern verhindert auch ein zu weites Herausziehen des Grills.

MULTIFUNKTIONSOFEN

Dieser große Multifunktionsofen mit einem Fassungsvermögen von 69 Litern beherbergt einen Heißluftofen, konventionellen Ofen, Umluftofen, Unterhitze, Heißluftgrill,

Bräunungselement, Auftaufunktion und Rapid-Response-Funktionen.

NIEDERTEMPERATUR-OFEN

Thermostat-Steuerung für die sanfte Zubereitung von Gerichten wie z. B. Aufläufen oder für das Trocknen von Meringues.

HEISSLUFTOFEN

Im Heißluftofen mit einer Kapazität von 69 Litern kann man auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen, da der Ofen eine gleichmäßige Hitze im gesamten Ofen erzeugt.

Dieses Modell ist Understatement pur – perfekt für alle, die einen AGA besitzen möchten, jedoch die sofortige Regulierbarkeit eines normalen Range Cookers bevorzugen.



Mit Induktionsfeld erhältlich

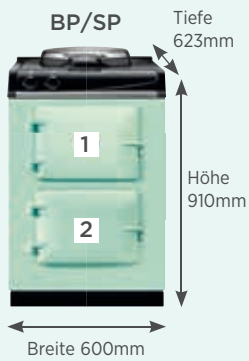


AGA Masterchef^{XL}

AGA-Herde *in Zahlen*

AGA CITY60

Gewicht (ca.): 223 kg
Erforderlicher Platz: 607 mm



OFENABMESSUNGEN (mm)	Höhe	Breite	Tiefe
Brat-/Backofen	254	349	455
Schmorofen	254	349	455

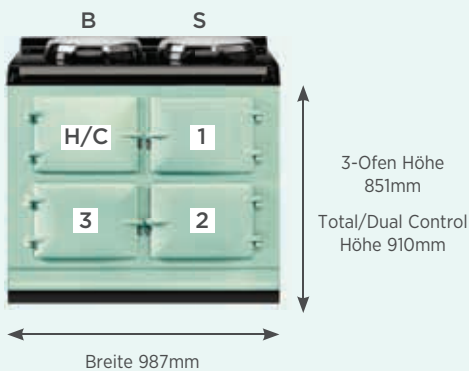
BP/SP. Koch-/Schmorplatte

1. Brat-/Back- ofen

2. Schmorofen

3-OFEN AGA

Gewicht (ca.): 477 kg
AGA Total Control Gewicht (ca.): 370 kg
AGA Dual Control Gewicht (ca.): 444 kg



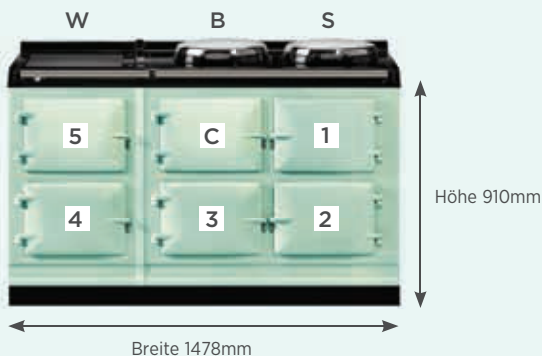
3-OFEN AGA MIT INTEGRIERTEM MODUL

Gewicht (ca.): 606 kg
AGA Total Control Gewicht (ca.): 464 kg
AGA Dual Control Gewicht (ca.): 538kg



5-OFEN AGA TOTAL/DUAL CONTROL

AGA Total Control Gewicht (ca.): 480kg
AGA Dual Control Gewicht (ca.): 554kg



5-OFEN AGA TOTAL/DUAL CONTROL MIT INTEGRIERTEM MODUL

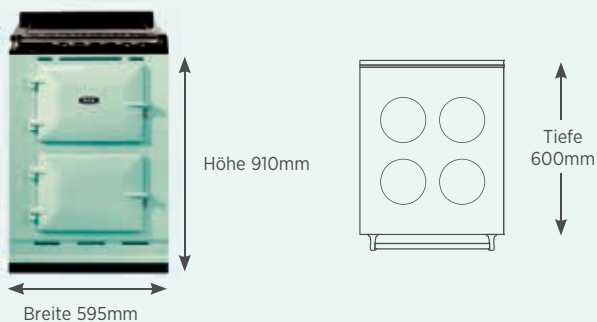
AGA Total Control Gewicht (ca.): 574kg
AGA Dual Control Gewicht (ca.): 648kg



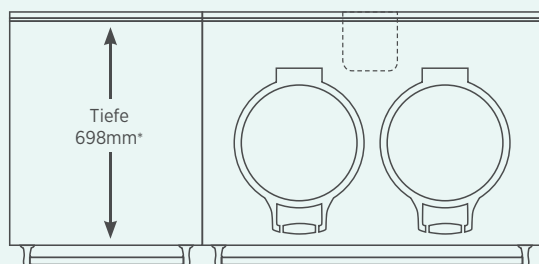
FREI STEHENDES MODUL

Gewicht (ca.): Elektro 94 kg / Gas 129 kg

STANDARDMODUL



3-OFEN AGA (mit oder ohne integriertes Modul)



*Tiefe ohne Handlauf.

OFENABMESSUNGEN (MM)

	Höhe	Breite	Tiefe	City60 Tiefe
Brat- / Back- & Schmorofen	254	349	495	455
Schmorofen (4-Ofen-Modell)	254	349	530	N/A
Niedertemperatur-Ofen (5-Ofen-Modell)	254	349	530	N/A
Wärmeofen	254	349	530	N/A
Modul oben	220	349	480	N/A
Modul unten	250	349	430	N/A

ABKÜRZUNGEN UND ZIFFERN

- H.** Wärmequelle **C.** Bedienfeld (AGA Total Control & Dual Control)
W. Warmhalteplatte **B.** Kochplatte **S.** Schmorplatte
1. Bratofen **2.** Schmorofen **3.** Backofen
4. Wärmeofen **5.** Niedertemperatur-Ofen

ZUBEHÖR FÜR IHREN AGA

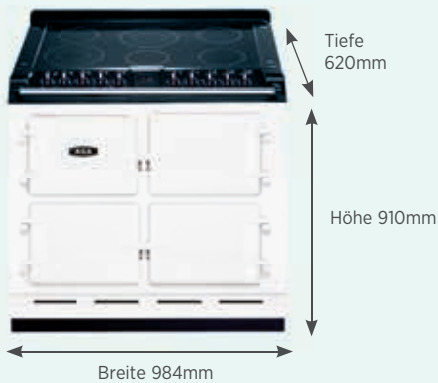
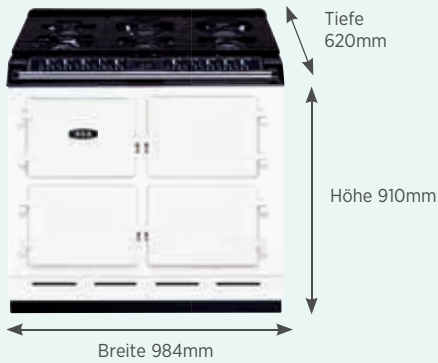
Weitere technische Details, Abluftoptionen, rauminterne Entlüftung und Zubehör wie z. B. Dunstabzugshauben erhalten Sie vom Vertriebshändler in Ihrer Nähe.

Die Hersteller behalten sich das Recht auf nach der Publikation vorgenommene Änderungen an Design, Materialien oder Konstruktion aus Herstellungs- oder anderen Gründen vor. Diese Broschüre dient nur als Anschauungsmaterial und ersetzt weder die Installations- und Benutzeranweisungen noch die Notwendigkeit, ein Gerät selbst zu besichtigen. Gewichtsangaben und Abmessungen sind Näherungswerte und können je nach Modell und Betriebsart abweichen. Details zu allen Energieeffizienzklassen sowie technische Daten finden Sie auf unserer Website agaliving.de.

AGA City60: UK Patent Application No 1411723.8 and EU Registered Design Applied for 002544346.

AGA S-Serie & Masterchef *in Zahlen*

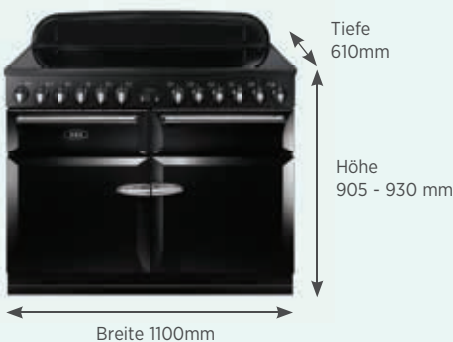
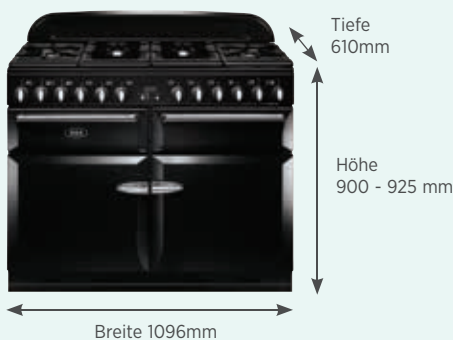
AGA SIX-FOUR



	Gas	Glaskeramik	
Gewicht	245 kg	218 kg	
Gesamtleistung	19,5 kW Gas 7,25 Elektro	17 kW Elektro	
Gasanschluss	½ BSP		
Stromversorgung	230 V 30 A	230 V 45 A mit optionalem 3-Phasen-Anschluss	
	Ofenvolumen	Ofenleistung	Ofenabmessungen innen
Oben rechts - konventionell	35,2 Liter	2 kW / 70 - 240°C	440 mm (T) x 320 mm (B) x 250 mm (H)
Unten links - Heißluft	32 Liter	2 kW / 70 - 220°C	400 mm (T) x 320 mm (B) x 250 mm (H)
Unten rechts - Schmorofen	35,2 Liter	1 kW / 70 - 120°C	440 mm (T) x 320 mm (B) x 250 mm (H)
Kochfeld - Leistung	Gas	Glaskeramik	
Vorne links (Wokring)	1 x 4,5 kW (Flüssiggas 1 x 4,0 kW)	1 x 0,75 kW / 2,2 kW	
Vorne Mitte	1 x 1,75 kW	1 x 1,2 kW	
Vorne rechts	1 x 3 kW	1 x 1,5 kW	
Hinten links	1 x 1,75 kW	1 x 1,2 kW	
Hinten Mitte	1 x 5 kW	1 x 0,75 / 2,2 kW	
Hinten rechts	1 x 3 kW	1 x 1,5 kW	
Grill - Leistung	2,2 kW	2,2 kW	

MASTERCHEF XL

Masterchef Gewicht (ca.): 132kg



Kurzübersicht	AGA Masterchef XL Elektro-Gas	AGA Masterchef XL Induktion
Breite mm	1096	1100
Tiefe (ohne Griffe) mm	610	610
Tiefe (mit Griffen) mm	685	685
Höhe (bis Herdplatte) mm Min - Max	900 - 925	905 - 930
Betriebsart	Elektro-Gas	Elektro
Leistung		Standard / Boost
	2 x 3,5 kW	2 x 1,15 kW / 2,00 kW
	1 x 3 kW	2 x 1,85 kW / 2,50 kW
	2 x 1,7 kW	1 x 1,85 kW / 3,00 kW
	1 x 1 kW	
Kochfeldleistung insgesamt bei 230 V	14,4 kW	7,4 kW
Max. elektrische Last bei 230 V	9,6 kW	16,9 kW
Ofenvolumen (links)	69 Liter	69 Liter
Ofenvolumen (rechts)	69 Liter	69 Liter
Ofenvolumen (oben)	21 Liter	21 Liter
Elektroöfen - Energieeffizienzklasse	A	A
Elektroöfen (links)	Multifunktionsofen	Multifunktionsofen
Elektroöfen (rechts)	Heißluft	Heißluft
Elektrischer Zwei-Kreis-Grill	Ja	Ja
Grill	Teleskopisch	Teleskopisch
Niedertemperatur-Ofen	Ja	Ja
Grillplatte (Elektro-Gas-Modell)	Ja	Nein
Wok-Ring (Elektro-Gas-Modell)	Ja	Nein
Selbstreinigende Beschichtung	Ja	Ja
Ofenbeleuchtung	Ja	Ja
Programmierbare Uhr & Kurzzeitwecker	Ja	Ja

Weitere Optionen für Ihren AGA-Herd

NEUE AGA-DUNSTABZUGSHAUBEN (für rauminterne Entlüftung)

AGA DUNSTABZUGSHAUBE SUPER EXTRACTOR*



Die neue AGA-Dunstabzugshaube ergänzt Herde mit rauminterner Entlüftung. Sie entfernt Kochdünste hocheffizient und fügt sich dem stilvollen Gesamtdesign perfekt ein.

- 2 integrierte Halogen-Spotlights (20 Watt)
- Verlängerbare Kaminlänge
- Erhältlich mit moderner oder klassischer AGA-Plakette

WESENTLICHE MERKMALE

- Ansaugvolumen: 1000 m³/Std.
- «Gebläse aus» mit 10 Minuten Verzögerung zur Entfernung von Restdämpfen
- Vier variable Geschwindigkeitsstufen
- Spülmaschinengeeignete Fettfilter aus Aluminiumfolie mit eingebauter Filterreinigungsanzeige nach 200 Betriebsstunden

*Bitte Verfügbarkeit angeben

AGA MASTERCHEF^{XL} DUNSTABZUGSHAUBE



Die Dunstabzugshaube AGA 110cm Traditional Hood ist die perfekte Ergänzung Ihres neuen AGA Masterchef^{XL} Range Cooker. Die technologisch hochentwickelte Dunstabzugshaube entfernt Kochdunst und Gerüche effektiv und sorgt dafür, dass die Küche ein Ort ist, an dem man gerne arbeitet.

- Geschwindigkeitsstufen
- moderne AGA-Plakette
- Abluft- oder Umluftmodus (wenn keine Außenwand vorhanden)
- Luftleitblechfilter

Bei der Installation des Dunstabzugshaube haben Sie die Wahl zwischen einem Umluft- und einem Abluftmodell.

WESENTLICHE MERKMALE

- 110 cm Dunstabzugshaube
- Oberfläche schwarz hochglänzend
- Chromleiste vorne
- Beleuchtung
- Ventilator mit 3

Geschwindigkeit	1	2	3
Ansaugvolumen m ³ /Stunde *	360	590	920
Ansaugvolumen m ³ /Stunde **	350	570	850
Druck PA	360	450	500
Eingangsleistung W	155	215	340
Geräuschpegel dBa ***	52	62	70

*Gemäß IEC 61592 bei Dunstabzugshaube im Abluftmodus. **Gemäß IEC 61591 bei „freier Luftzufuhr“. *** EN 60704 -2-13 Methode.

Die Dunstabzugshaube AGA 110 cm Traditional Hood wird nach anerkannten Standards gefertigt und erfüllt unter anderem die Norm BS EN ISO 9001. Sie erfüllt die maßgeblichen Anforderungen der entsprechenden EU-Richtlinien und trägt das CE-Zeichen.

AGA-Herd *Farben*

Sie haben die Wahl zwischen 14 ansprechenden Farben ...

Das Spannendste am Kauf eines AGA ist für viele die Farbauswahl. Und die Vielfalt der Farben ist groß.

Crème ist der Klassiker schlechthin und war ursprünglich die einzige Farbe, in der der AGA geliefert wurde.

Elegantes Schwarz passt zu jeder Einrichtung.

Dunkelblau und British Racing Green stehen für die gute, englische Tradition, während Zinngrau und Perlgrau dem traditionsreichen AGA-Herd einen modernen Touch geben. Weiß passt zu einem geradlinigen, dezenten Stil.

Neben diesen Standardfarben gibt es auch noch unsere AGA Signature-Farben.

Dazu gehören extravagantes Aubergine, zartes Lavendel und Himmelblau – sie alle passen sowohl in eine traditionelle als auch in eine moderne Umgebung.

FARBMUSTER IM HANDEL ERHÄLTlich

FARBEN



White



Black



Pearl Ashes



Aubergine



Heather



Cream



Pewter



Duck Egg Blue



Pistachio



Dark Blue



British Racing Green



Aqua



Rose



Lemon



Bitte beachten Sie, dass die hier abgebildeten Farbtöne den Einschränkungen des Druckprozesses unterliegen. Unter bestimmten Licht- und Temperaturbedingungen können geringfügige Farbabweichungen zwischen dem integrierten Modul und dem zugehörigen AGA-Herd sichtbar sein. Aufgrund der Emaillierung können die Farben während des Betriebs des Herdes nachdunkeln. Farbmuster sind in AGA-Geschäften erhältlich. Details zu technischen Daten finden Sie unter agaliving.de.

PLAKETTENOPTIONEN

Die AGA-Herdplakette ist seit 90 Jahren ein Symbol für allerhöchste Qualität. Die schwarze Plakette mit klassischer Schrift ist die Standardausführung. Das moderne AGA-Logo ist als Option erhältlich.



Modern



Klassische Schrift
– Schwarz



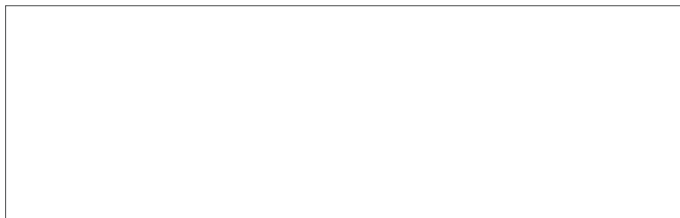
Klassische Schrift – Crème
Nur bei AGA Classic Special Edition



AGA Total Control mit 3 Öfen in Pearl Ashes
Bild mit freundlicher Genehmigung von Fine Fitted Interiors



Das Herzstück *Ihrer Küche*



agaliving.de

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten Sie von
AGA Deutschland, Switzerland, Austria unter info@agagermany.com.



Part of the
AGA RANGEMaster
Group

11/14/D008198

AGA ist der Handelsname von AGA Rangemaster Limited. Eingetragen in England und Wales unter der Firmennummer 3872754.
Eingetragener Firmensitz: AGA, Station Road, Ketley, Telford, Shropshire, TF1 5AQ England