

# EL PAE Cocina de AEG pone el acento en la innovación y el diseño

*Con más de 130 años en el mercado, la gama de PAE AEG forma parte de la filosofía de la marca de crear productos del hogar que ayuden a cocinar y cuidar las prendas, desde el punto de vista de la máxima calidad.*

**P**ara Beatriz del Olmo, Marketing Activation Manager de AEG, la gama especial cocina proporciona la tecnología más avanzada para facilitar el día a día en las tareas domésticas, aparte de conseguir los mejores resultados en lo que se refiere a sabor, texturas y conservación de todos los nutrientes. De ahí que señale que “estamos muy orgullosos de combinar en nuestros productos buenas prestaciones, fácil utilización, diseño y garantía de larga vida de uso”, concluye. Fundamentalmente porque,

en la actualidad, el cliente de un producto de PAE Cocina demanda productos de vanguardia basados en la innovación y que, por añadidura, combinen una tecnología inteligente con un diseño intuitivo de respuesta rápida. “Continuando con nuestra filosofía de diseño y nuestro mensaje visionario original, es decir, perfección en forma y funcionamiento, desde AEG seguiremos innovando, absolutamente comprometidos con la misión de transmitir nuestro legado a las generaciones futuras”, destaca del Olmo.

Ante esos productos innovadores e inteligentes, tecnológicamente hablando, le preguntamos a la Marketing Activation Manager de AEG acerca de la importancia que tiene el diseño en sus productos. “Muchísima. En nuestra compañía apostamos totalmente por el diseño. De hecho, todos nuestros electrodomésticos se caracterizan por tener acabados modernos y elegantes, por lo que resultan atractivos para cualquier cocina”. Y en cuanto al producto estrella del PAE Cocina a día de hoy, Beatriz del Olmo lo tiene clarísimo: “Sin duda, los robots de cocina y las batidoras de vaso profesionales, como la nueva Gourmet 7 de AEG”, afirma.

Y en este repaso que hacemos con la portavoz de AEG sobre la actualidad del segmen-



**“Nuestros electrodomésticos son capaces de preservar el sabor, los nutrientes y el color, porque llevamos la profesionalidad gastronómica al hogar”**

to PAE Cocina, las tendencias y el futuro que se nos presentan a la vuelta de la esquina, queremos saber cuál es el elemento diferencial de sus electrodomésticos y por qué motivo un consumidor debe elegir su producto. *“Nuestro PAE de Cocina está formado por productos con tecnologías de programación, que facilitan el proceso de preparación de alimentos, acortan tiempos y pueden proporcionar texturas cada vez más delicadas”,* contesta del Olmo. A la vez que añade: *“También son capaces de preservar el sabor, los nutrientes y el color, es decir, llevamos la profesionalidad gastronómica al hogar”.*

### Elaboración profesional

Y como la elaboración de una buena comida no es solo el resultado de una selección de los mejores ingredientes sino, también, consecuencia de lograr el máximo provecho por medio de la utilización de las herramientas de cocina adecuadas, la firma ha puesto en el mercado español una serie de productos que resultan imprescindibles en esa ecuación. *“Acabamos de lanzar al mercado las batidoras de vaso Gourmet 7 y Compact 7, dos formatos que incluyen las mismas prestaciones. Se trata de unas batidoras que abren desconocidas posibilidades en las cocinas domésticas, tanto en la preparación de batidos y sopas como de bebidas y salsas”,* destaca del Olmo.

Sobre todo, porque la compañía se ha percatado de que, cada vez más, los amantes de los fogones utilizan un electrodoméstico como la batidora como parte de su rutina en la preparación de los alimentos. *“Con esta finalidad hemos diseñado y desarrollado nuestra nueva batidora Gourmet 7 de AEG. Con la intención de trasladar al hogar la alta eficiencia, para poder disfrutar de una gastronomía cada vez más profesional”.* ▶



BEATRIZ DEL OLMO

## Con SenseCook ya no quemarás el aceite

El pasado 28 de mayo AEG presentó SenseCook, la línea de cocción asistida más avanzada en placas de inducción que permite un control absoluto del tiempo y temperatura para cocinar con absoluta precisión. Esta línea está compuesta por tres familias de placas de inducción equipadas con sensores muy avanzados para garantizar que todo esté perfectamente controlado: SenseFry proporciona la temperatura y el tiempo adecuados para que la carne siempre esté hecha al gusto; SenseBoil detecta las vibraciones de las burbujas al ebullición del agua y baja la temperatura automáticamente para evitar derrames y SensePro permite un control absoluto del proceso de cocción gracias a la sonda térmica.

El cocinero Caco Galmés elaboró un menú degustación. Cada plato contaba algo de los electrodomésticos de AEG. De las encimeras con cocción asistida gracias a la placa, destacó que indican lo que el usuario tiene que hacer. *“La placa sube la temperatura cuando es necesario. Tenemos la sonda y no vamos a quemar el aceite nunca”,* afirmó. Repitió que, con esta placa, nunca se quema el aceite. *“Nos va a facilitar la vida. Va controlando el tiempo y la temperatura del aceite. La cocina asistida será la revolución”,* expresó. Explicó que la sonda es inalámbrica y recomendó guardarla en el cajón porque se autocarga sola, con el calor. Su conexión no intercede ni con el Wi-Fi ni con Bluetooth. Hay un sensor en la sonda y otro en la propia placa. La sonda, con la función de termómetro, marca la temperatura interior del alimento. A la placa le puedes detallar si se va a cocinar sin tapa o con tapa. La empresa ha pensado que el tamaño de 80 es el perfecto para este concepto. La durabilidad de la sonda, que se puede lavar en el lavavajillas, será previsiblemente mayor que la del propio producto.

En una segunda parte del showcooking se utilizó la cocción de vapor de hornos de AEG. Los hornos, aunque tengan cocina asistida, se pueden usar con las funciones de un horno convencional. Se puede emplear el vapor al 100%, al 50% y al 25% (golpe de calor). Los menús son muy fáciles y muy intuitivos. El cocinero concluyó que éstas *“son las soluciones profesionales definitivas en un entorno doméstico”.*

En resumen, la nueva placa SensePro, equipada con sonda térmica inalámbrica (y sin batería) permite cocinar al punto deseado con la máxima precisión. Incluso es posible cocinar al vacío. La sonda térmica inalámbrica es el asistente perfecto para la placa, ya que permite saber la temperatura del núcleo del alimento, con una precisión  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Además, gracias al control grado a grado de la sonda, se puede cocinar al vacío a baja temperatura, obteniendo así un nuevo mundo de posibilidades a la hora de cocinar. Otra de las ventajas es que posee pantalla TFT a color para un control e interacción avanzados. Es posible controlar y ampliar las zonas de cocción con un solo toque mientras se recibe información sobre las zonas activas.