

AGATM for life

Brochure 2023-2024



 MADE IN
BRITAIN

INHOUD

AGA eR7	11
AGA R7	12
AGA Modules	13
AGA eR3	17
AGA R3	21
AGA Masterchef Deluxe	25
AGA ERA	28



De AGA eR3 170-5 in Linen



AGA eR3 100 - Duck Egg Blue



WAAROM KIEZEN VOOR AGA?

Stap in de betoverende wereld van culinaire perfectie met het iconische AGA-fornuis, een keuze die zowel je keuken als je kookervaring transformeert.

Terugblikkend op een rijke geschiedenis die teruggaat tot 1922, belichaamt het AGA-fornuis een tijdloze charme die elke keuken met elegantie vult.

Wat dit fornuis echt onderscheidt, is de innovatieve warmteopslagtechnologie. Deze technologie zorgt voor een gestage en gelijkmatige afgifte van warmte, waardoor al je culinaire creaties consistent en voortreffelijk worden bereid.

Van langzaam gegaarde gerechten tot heerlijke bakcreaties, het AGA-fornuis biedt een betrouwbare partner in de keuken, die elke kok zal verwonderen.

Maar het AGA-fornuis is meer dan alleen een keukenapparaat; het is een erfenis die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Met een duurzaam fornuis die de tand des tijds doorstaat, is het AGA-fornuis niet alleen een investering in uitmuntendheid, maar ook in familietradities en herinneringen die worden gecreëerd rondom heerlijke maaltijden.

Kiezen voor een AGA-fornuis betekent toetreden tot een wereld van ongeëvenaarde kwaliteit, tijdloze stijl en gastronomische avonturen. Het is meer dan alleen een fornuis; het is een levensstijlkeuze voor degenen die streven naar het beste in de keuken en in het leven.



ELKE KOK & ELKE KEUKEN

Er is een AGA-fornuis voor elke kok en elke keuken. Je hoeft geen groot huis te hebben (AGA is beschikbaar vanaf 60 cm) en je hebt geen enorm energiebudget nodig.

Ook als je van inductiekoken houdt is AGA ideaal, want veel van onze fornuizen zijn uitgerust met een geavanceerde inductiekookplaat.

Het merendeel van de AGA collectie staat enkel aan bij gebruik om energie te besparen. Indien je de voorkeur geeft aan een fornuis wat ook de ruimte verwarmd en altijd klaar is om te koken dan biedt AGA ook nog steeds modellen ontworpen om altijd aan te staan.

Als je ooit een AGA hebt gehad, hoeven we je niet te vertellen dat het eten beter smaakt. We hoeven het dan niet te hebben over de unieke warmte van een AGA in de keuken. We hoeven je niet te vertellen hoe een AGA-fornuis aanvoelt. Dit zijn allemaal dingen die je ons ook kunt vertellen.

De AGA collectie is de laatste jaren vernieuwd en uitgerust met de laatste innovaties waardoor je ruime keuze hebt.

INDUCTIEKOKEN

Veilig, snel en energiezuinig

Koken op inductie is de veiligste, snelste en meest regelbare en energiezuinige manier van koken.

Zodra de pan contact maakt met het kookvlak, wordt de pan direct verwarmt en dus het product rechtstreeks verhit. Dit geeft de mogelijkheid om ook op hoge temperaturen te kunnen bakken.

De inductiekookplaat is eenvoudig schoon te houden en eventuele vlekken kunnen eenvoudig worden weggehaald. Het touch display zorgt er ook voor dat bediening simpel en eenvoudig gaat.



AGA eR3 170-5, met twee kookplaten en een inductiekookplaat met drie zones



- De inductie kookplaten van AGA zijn innovatief en hebben vele mogelijkheden. Zie hier een korte greep uit de beschikbare functies:
- De Power Boost-functie** zorgt onmiddellijk voor maximaal vermogen; ideaal om een grote pan water snel aan de kook te brengen.
 - Met pandetectie** detecteert de kookplaat of er een pan op een van de kookzones is geplaatst. Zodra de pan is verwijderd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
 - Droogkookbeveiliging en kinderslot** voor extra veiligheid en gemoedsrust.
 - De pauzeknop** is handig om even te stoppen met koken, als je snel iets anders moet doen.
- De AGA inductiekookplaat heeft drie automatische standen:
- 1 (44°C) – ontdooien, boter of chocolade smelten
 - 2 (70°C) – warm houden, zodra je gerechten hebt bereid
 - 3 (94°C) – ideaal voor sudderen

17 prachtige kleuren



AGA eR7 100 in Olivine

DE VOORDELEN VAN GIETIJZER

Met AGA smaakt het beter

Verheug je op een culinaire revolutie met een AGA-fornuis, waar smaken tot leven komen.
De betoverende gelijkmatige stralingswarmte van dit meesterwerk brengt de essentie van voedsel tot volle bloei - vocht, textuur en smaak blijven beter behouden in elk gerecht.

De stralingswarmte is afkomstig van de binnenwanden van de oven, die gestaag en gelijkmatig worden verwarmd.
De temperatuur van de verschillende ovens kan vooraf worden ingesteld om eenvoudig en stressvrij te kunnen koken.

Het gietijzer voor de onderdelen van een AGA-fornuis wordt vervaardigd in gieterijen die gebruik maken van geavanceerde technieken voor het werken met gietijzer, dat de warmte vasthoudt en verspreidt. Gesmolten bij extreme temperaturen en gegoten in tijdloze vormen, belichaamt AGA duurzaamheid en perfectie.

Dompel jezelf onder in de wereld van gastronomisch genot en creëer herinneringen met het AGA-fornuis. Hier gaat culinaire verbeelding hand in hand met ambachtelijke excellentie, en elke maaltijd wordt een avontuur om van te genieten en te delen.



AGA eR7 - Darthmouth Blue

DE SCHOONHEID VAN EMAILLE

De meeste fornuizen worden in een paar minuten met een verf compressor gespoten, maar een AGA-fornuis wordt beschermd door meerdere lagen emaille die in drie dagen worden aangebracht en ten minste drie maal worden verhit.

Doordat dit zo zorgvuldig wordt gedaan, wordt de levensduur van een AGA-fornuis niet uitgedrukt in jaren, maar in decennia.



Raspberry



Olivine



White



Slate



Salcombe Blue



Pewter



Pearl Ashes



Linen



Duck Egg Blue



Dove



Aubergine



Black



Darthmouth Blue



Dark Blue



Cream



Blush



British Racing Green

De AGA fornuizen zijn verkrijgbaar in 17 prachtige kleuren

Wij stellen al het mogelijk in het werk om de kleuren zo getrouw mogelijk te maken als het drukproces kan toelaten. Kleurmonsters zijn te verkrijgen bij de AGA-specialisten.

AGA™ for life

7 SERIES



AGA eR7



eR7 3-oven



eR7 5-oven

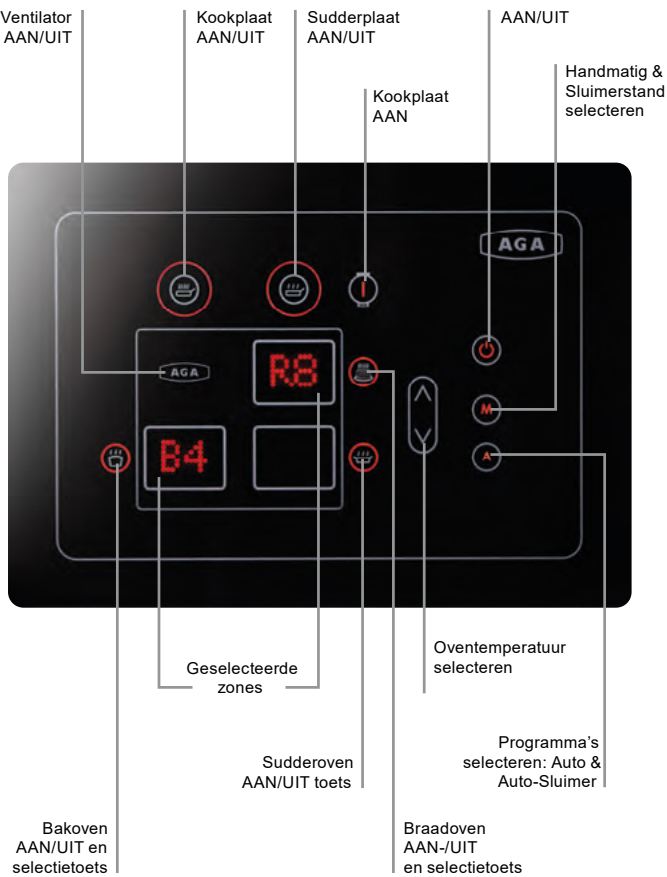
Ventilatie:interne ventilatie
(externe ook verkrijgbaar)

De AGA eR7 is gemaakt om enkel aan te staan bij gebruik en is daardoor een energiezuinige AGA, maar met dezelfde voordelen en mogelijkheden. De AGA eR7 is voorzien van een touchscreen display waarmee de bak-, braad- en sudderoven afzonderlijk zijn te bedienen. Er zijn 4 warmtestanden voor de bakoven en 5 voor de braadoven. De eR7 5-oven is daarnaast uitgerust met een warmhoudplaat of inductieplaat. De extra ovens zijn een slow-cook oven en een garingsoven die zijn te bedienen met een schakelaar op de voorkant. De kookplaten kunnen onafhankelijk van de ovens en van elkaar worden aan- en uitgezet en warmen op in 10-12 minuten.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch.
- Kookplaat en sudderplaat. Bij een 5-oven additioneel een warmhoudplaat of inductieplaat
- Bakoven, braadoven en sudderoven.
- De slow-cook oven en de garingsoven (bij de 5-oven modellen) worden bediend met een aparte schakelaar.
- Touchscreen bedieningspaneel met ledverlichting en digitale besturing van de drie gietijzeren ovens, wat een nauwkeurigere temperatuurregeling mogelijk maakt.
- Digitale warmte-indicator die duidelijk aangeeft of de AGA aan het opwarmen is en de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Een of alle ovens kunnen worden uitgezet om energie te besparen.
- Speciale Altrashell™-coating op de ovens, waardoor het gietijzer volledig is afgedicht en de ovens eenvoudiger zijn te reinigen.
- De deuren van de bak-, braad- en sudderovens hebben een nieuwe, beter isolerende, roestvrijstalen binnenkant die kan worden verwijderd om te worden gereinigd.
- De handrail en de binnenkant van de deuren zijn voorzien van de merknaam AGA.
- Roestvrijstalen handrail en bijpassende spiraalvormige rvs handgrepen, en gladde zwarte zijpanelen.

BEDIENINGSPANEEL VAN DE eR7



TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

BRAADOVEN	De braadoven heeft vijf vooraf ingestelde kookstanden: R9, R8, R7, R6 en B4. Dat biedt de flexibiliteit om de oventemperatuur te variëren van zeer warm tot matig warm. Deze oven kan dus dienst doen als een tweede bakoven. R9 is de ideale kookstand als u snel iets wilt grillen.
BAKOVEN	De bakoven heeft vier vooraf ingestelde kookstanden: B4, B3, B2 en B1. Dat biedt de flexibiliteit om de oventemperatuur te variëren van matig warm tot koel. Deze oven kan dus dienst doen als een tweede sudderoven.
SUDDEROVEN	Koken in de sudderoven zorgt voor nog meer smaak en zorgt voor een perfect gerecht. Deze oven heeft een vaste temperatuur.

OPWARMTIJDEN VAN DE OVEN

De opwarmtijd van de oven hangt af van de gekozen temperatuurstand. We adviseren u om de oven één uur te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat u gaat koken. Zo worden de gietstukken van de oven opgewarmd, voor de beste kookresultaten.

DE AFSTANDSBEDIENING

Het AGA eR7-fornuis wordt geleverd met een afstandsbediening waarmee u de ovens kunt programmeren.

Op het display ziet u de tijd, datum en het programma. De kookplaten werken alleen als handmatig is geselecteerd.



AGA R7



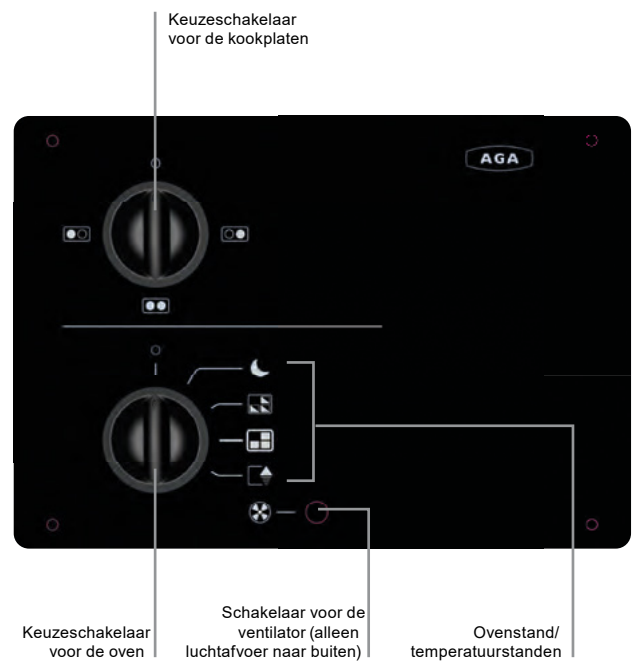
R7 3-oven Raspberry



R7 5-oven Raspberry

Ventilatie:interne ventilatie (externe ook verkrijgbaar)

BEDIENINGSPANEEL VAN DE R7



De AGA R7 is gemaakt om altijd aan te staan zoals ook de traditionele AGA. De R7 3-oven bestaat uit drie ovens met 4 temperatuurstanden zodat het energieverbruik en de warmteafgifte in de keuken kan worden aangepast. Daarnaast is het fornuis uitgerust met een apart te bedienen kookplaat en een sudderplaat. De R7 5-oven is tevens uitgerust met een warmhoudplaat of inductiekookplaat. De extra ovens zijn perfect als een slow-cook oven en zijn ideaal te gebruiken als garingsoven. De kookplaten worden onafhankelijk van de ovens bediend en ook van elkaar. De opwarmtijd van de kookplaten is slechts 10 tot 12 minuten.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch.
- Kookplaat en sudderplaat. Bij een 5-oven additioneel een warmhoudplaat of inductieplaat.
- Bakoven, braadoven en sudderoven.
- De slow-cook oven en de garingsoven (bij de 5-oven modellen) worden bediend met een aparte schakelaar.
- Vier temperatuurstanden op de drie belangrijkste ovens, voor meer controle, flexibiliteit en energiebesparing. Namelijk:
 - een sluimerstand voor maximale energiebesparing.
 - laag temperatuurstand voor minder warmte dan normaal.
 - normale warmtestand, de temperatuurstand voor het dagelijks koken.
 - een hoge temperatuurstand voor het koken van grotere hoeveelheden bij feestelijke gelegenheden.
- Speciale Altrashell™-coating op de ovens, waardoor het gietijzer volledig is afgedicht en de ovens eenvoudiger zijn te reinigen.
- De deuren van de bak-, braad- en sudderovens hebben een nieuwe, beter isolerende, roestvrijstalen binnenkant die kan worden verwijderd om te worden gereinigd.
- De handrail en de binnenkant van de deuren zijn voorzien van de merknaam AGA.
- Roestvrijstalen handrail en bijpassende spiraalvormige rvs handgrepen en gladde zwarte zijpanelen.

TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

	NORMAAL Voor dagelijks gebruik. De verschillende ovens blijven op een temperatuur die geschikt is voor bakken, braden of sudderen.
	LAAG Voor het koken bij een lagere temperatuur (10 °C lager dan normaal). Houd er rekening mee dat het 2½ uur duurt voordat de normale oventemperatuur is gedaald tot de lagere kooktemperatuur. Het duurt ongeveer 2 uur voordat de lagere kooktemperatuur is gestegen tot de normale kooktemperatuur.
	HOOG Voor het koken bij een hogere temperatuur (10 °C hoger dan normaal). Houd er rekening mee dat het 2 uur duurt voordat de oventemperatuur is gestegen tot de hogere kooktemperatuur. Het duurt ongeveer 2½ uur voordat de hogere kooktemperatuur is gedaald tot de normale kooktemperatuur.
	SLUIMERSTAND In de sluimerstand houdt het fornuis zo efficiënt mogelijk de warmte vast en verbruikt het zo min mogelijk energie. Houd er rekening mee dat het ongeveer 3½ uur duurt voordat de temperatuur van de oven in de sluimerstand is gestegen tot de normale kooktemperatuur.

INDICATIE VAN DE OVENTEMPERATUUR
Als een bepaalde stand is ingesteld, knippert het bijbehorende symbool, terwijl de oven opwarmt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt dat symbool aanhoudend rood. Het symbool blijft rood en knippert niet wanneer de oven afkoelt.

AGA 7-serie Specificaties

	Bedieningspaneel
	Braadoven
	Bakoven
	Sudderoven
	Garingsoven
	Warmhoudoven



SPECIFICATIES

	R7 100	R7 150	R7 150i	eR7 100	eR7 150	R7 150i
HOOGTE (MM)	915	915	915	915	915	915
BREEDTE (MM)	987	1478	1478	987	1478	1478
DIEPTE(MM)*	698	698	698	698	698	698
GEWICHT (MM)	444	554	559	370	480	485
AANSLUITINGEN	3 Fase Krachtstroom 16A	1x 220V + 3 Fase Krachtstroom 16A	1x 220V + 3 Fase Krachtstroom 16A	3 Fase Krachtstroom 25A	1x 220V +3 Fase Krachtstroom 25A	1x 220V + 3 Fase Krachtstroom 25A

	BAK-/BRAAD-/SUDDEROVEN	GARINGSOVEN	WARMHOUDOVEN
HOOGTE (MM)	250	250	250
BREEDTE (MM)	350	350	350
DIEPTE(MM)	500	530	530
INHOUD (LITERS)	40,6 (BAKOVEN 39L)	43	43

Raadpleeg de gebruikers- en installatiehandleiding voor gedetailleerde afmetingen en benodigde vrije ruimte.

AGA Modules

De AGA modules zijn conventionele fornuizen en bieden u extra kookmogelijkheden. Zij zijn voorzien van een slow cooking oven met een geïntegreerde grill, een heteluchtoven, en een gas- of keramische kookplaat; de perfecte aanvulling op uw AGA fornuis.

De module worden met dezelfde zorgzaamheid en oog voor detail vervaardigd als de rest van de AGA collectie.

VRIJSTAANDE MODULE

De vrijstaande module kan los worden geplaatst of worden ingebouwd tussen keukenkastjes. Het is de perfecte oplossing voor een compacte keuken of als tweede fornuis.

GEÏNTEGREERDE MODULE

De geïntegreerde module is ontworpen om links naast een AGA R7 of eR7 te plaatsen. Door deze uitbreiding krijgt u meer mogelijkheden omdat de module snel warm is bent u meer flexibel.



AGA Module met keramische kookplaat



AGA Module met gaskookplaat

OVEN CONFIGURATIE

- Slow cooking oven met geïntegreerde grill
- Hetelucht oven

KOOKPLAAT KEUZE

- Keramische kookplaat (4 kookzones)
- Gaskookplaat (4 branders)



AGA™ for life

3 SERIES



ENERGIEZUINIG • FLEXIBEL • REGELBAAR

MAAK KENNIS MET DE AGA 3-SERIES

De fornuizen uit de AGA 3-series combineren de voordelen van gietijzer met heteluchtovens en inductiekookplaten. Deze combinatie zorgt voor nog meer flexibiliteit en tilt de mogelijkheden naar een geheel nieuw niveau.

De 3-serie modellen zijn voorzien van alle kookfuncties die je je maar kunt wensen. Deze reeks is beschikbaar in de volgende maten: 60, 90, 100, 110, 150, 160 en 170cm.

De combinatie van ovens, kookplaten en een inductiekookplaat maakt de AGA tot een fornuis voor alle seizoenen, waarmee je heel eenvoudig je energieverbruik kunt aanpassen.



DE OVENS

Afzonderlijk regelbaar, dus flexibel en energiezuinig

Alle eR3 modellen (inclusief de AGA eR3 60) hebben twee gietijzeren ovens – één voor braden of bakken en de andere voor het sudderen. Voor het koken wordt gebruikgemaakt van de gelijkmatige stralingswarmte van het gietijzer, die ervoor zorgt dat de gerechten geweldig smaken en alle goede eigenschappen behouden blijven.

U kunt de gietijzeren ovens aan laten staan als u die aangename warmte van de AGA in de keuken wilt hebben of u kunt ze uitschakelen.

De heteluchtoven van 90 liter (in de modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm) is ideaal wanneer de gietijzeren ovens niet aan staan, of wanneer extra capaciteit nodig is of om doordeweeks snel een grote maaltijd te bereiden. De AGA is ideaal om te koken voor een grotere groep, want alle ovens kunnen gelijktijdig worden gebruikt.

De AGA eR3 modellen hebben ook een apart te verwarmen garingsoven en de modellen van 90cm en 150cm zijn voorzien van een hogere versie.

We besteden veel aandacht aan zelfs de kleinste details, zoals de stijlvolle handrail met onze merknaam erop en de moderne draaiknoppen. De fornuizen zijn gemaakt om een leven lang mee te gaan.

WAT ZIT ER AAN DE BOVENKANT

Uiterst energiezuinige kookplaten

Alle 3-series modellen worden standaard geleverd met 1 of meerdere AGA kookplaten. Deze kookplaten zijn iconisch voor AGA fornuizen en kunnen tegelijkertijd drie pannen verwarmen. Ook hebben 3-serie modellen een innovatieve en gebruiksvriendelijke inductiekookplaat.



DE AGA eR3 60

Alle voordelen van een AGA maar dan in een compacte variant.

2 verschillende ovens

Doordat de ovens van gietijzer zijn gemaakt straalt de warmte vanaf alle kanten heel zacht op uw gerecht af. Deze typische manier van AGA koken zorgt dat alle smaken in de ingrediënten goed behouden blijven.

De opwarmtijd van de ovens is ongeveer 45 minuten. Dit heeft te maken met het feit dat de gietijzeren panelen aan de binnenkant van de oven op temperatuur dienen te komen.

AGA kookplaat

De bovenkant van de AGA eR3 60 is uitgerust met een AGA kookplaat, zoals deze ook op de AGA R7 en eR7 zit. Deze kookplaat is los te bedienen en warmt binnen 10 minuten op. De kookplaat wordt gebruikt om op te bakken, wokken, grillen en stomen. Tevens is dit fornuis ook te verkrijgen met 4 gaspitten aan de bovenkant.



SPECIFICATIES VAN DE AGA eR3-SERIE



AGA eR3 60 (dual fuel)



AGA eR3 60 (elektrisch)



eR3 90

	Braad-/bakoven
	Sudderoven
	Warmhoudoven
	Opbergruimte
	Heteluchtoven



eR3 100/3-deurs



eR3 100/4-deurs



eR3 110



eR3 150



eR3 160



eR3 170

Oven	Hoogte	Breedte	Diepte	Inhoud
Braad-/bak-/sudderoven	260 mm	355 mm	455 mm	42L
Warmhoudoven	255 mm	345 mm	500 mm	44L
Hoge warmhoudoven	585 mm	290 mm	475 mm	81L
Heteluchtoven	577 mm	362 mm	429 mm	90L
Opbergruimte	255 mm	345 mm	500 mm	44L



R3 OVENS & GRILL

Met en snelle infrarood grill en een spaarstand voor de ovens

De AGA R3 is ontworpen om altijd aan te staan en om klaar te staan voor elk moment. Ook zorgen de R3 modellen hierdoor voor een aangename warmte in de ruimte.

De AGA R3 beschikt over onafhankelijk bedienbare ovens: een gietijzeren braadoven plus een stralingsoven die kan worden ingesteld op bakken of sudderen en een warmhoudoven.

De voortreffelijke infrarood grill, die in de rechterbovenoven is geplaatst, warmt op in slechts twee minuten en biedt drie hoogte opties voor een verscheidenheid aan grillopties.

De hoge standen bieden snel grillen, terwijl de lage standen ideaal zijn voor optimale controle bij het grillen.

Net als de AGA eR3-modellen heeft de R3 een heteluchtoven van 90 liter op de modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm, perfect voor die momenten waarop u geen gietijzeren ovens wilt of extra kookcapaciteit nodig heeft.

SPECIFICATIES VAN DE AGA R3



R3 90



R3 100 Kookplaat



R3 100 inductie



R3 110



R3 150



R3 160



R3 170

R3 OVENS	HOOGTE (MM)	BREEDTE (MM)	DIEPTE (MM)	BRUIKBARE CAPACITEIT (LITERS)
Bak/Braadoven	250	350	474	38.5
Suderooven	250	350	480	38
Hoge warmhoudoven (90cm en 150cm)	575	287	527	77
Warmhoudoven	252	350	512	40.4
Grill	250	350	512	-
Heteluchtoven	575	339	428	75

	Bak/Braadoven		Grill
	Suderooven		Warmhoudoven
	Grill/Warmhoudoven		Heteluchtoven

AGA 3 SERIES	AANTAL OVENS	KOOK-/SUDDER PLAAT	SUDDERPLAAT	KOOK PLAAT	INFRAROOD GRILL*	INDUCTIE PLAAT	BREEDTE (MM)	DIEPTE (MM)**	HOOGTE (MM)	GESCHATTE GEWICHT (KG)	TOTAAL OVEN CAPACITEIT (LITERS)	OPBERGPLEK (LITERS)
-----------------	--------------	--------------------	-------------	------------	------------------	----------------	--------------	---------------	-------------	------------------------	---------------------------------	---------------------

eR3												
AGA eR3 60	2	✓	-	-	-	-	601	620	910	223	84	-
AGA 60 Gas	2	Gas Pit	-	-	-	-	601	640	910	215	84	-
eR3 90-3i	3	✓	-	-	-	2-zone	900	634	913	300	165	-
eR3 100-3i	3	✓	-	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	-
eR3 100-4i	3	✓	-	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	44
eR3 110-4i	3	✓	-	-	-	3-zone	1100	634	913	340	128	44
eR3 150-4i	4	✓	✓	-	-	2-zone	1516	634	913	445	255	-
eR3 160-5i	4	✓	✓	-	-	2-zone	1600	634	913	455	218	44
eR3 170-5i	4	✓	✓	-	-	3-zone	1716	634	913	485	218	44

R3												
R3 90-3i	3	✓	-	-	✓	2-zone	900	634	913	300	-	-
R3 100-4h	3	-	✓	✓	✓	-	984	634	913	310	-	-
R3 100-4i	3	✓	-	-	✓	2-zone	984	634	913	310	-	-
R3 110-4i	3	✓	-	-	✓	3-zone	1100	634	913	340	-	-
R3 150-4i	4	✓	✓	-	✓	2-zone	1516	634	913	445	-	-
R3 160-5i	4	✓	✓	-	✓	2-zone	1598	634	913	455	-	-
R3 170-5i	4	✓	✓	-	✓	3-zone	1716	634	913	485	-	-

*de grill bevindt zich bovenaan de warmhoudoven op de R3-modellen van 90 en 150 cm.
**Diepte is exclusief handgrepen. Gietstukken kunnen enigszins variëren.

Raadpleeg de gebruikers- en installatiegids voor gedetailleerde afmetingen en vereiste spelingen.
Energie-efficiëntieklasse: De conventionele heteluchtoven van 90 liter heeft classificatie A.

AGA™ for life

Masterchef Deluxe



Masterchef Deluxe| inductie

KENMERKEN

- 79 liter programmeerbare multifunctionele oven (L) met Rapid Response
- 79 liter heteluchtoven (110 cm); 67 liter hoge heteluchtoven (90 cm)
- 21 liter sudderoven (rechtsboven 110 cm)
- Telescopische geleiders in de 79 liter ovens
- Zelfreinigende wanden in de 79 liter ovens
- Deluxe glide-out grill (twee elementen) met een vier-standen rooster
- Vleesthermometer in multifunctionele oven
- Inductiekookplaat met 5 kookzones en een bridge functie
- Drie lage temperatuurstanden:
 - L1 - voor het smelten van boter of chocolade (44 °C)
 - L2 - voor het warmhouden van een gerecht (70 °C)
 - L3 - voor sudderen (94 °C)
- Grillplaat

KOOKPLAAT KEUZES



90 cm



110 cm



Inductie



90 cm



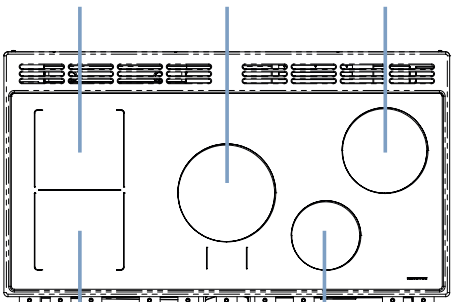
110 cm

SPECIFICATIES – INDUCTIEMODELLEN

MASTERCHEF DELUXE	90 CM	110 CM
TYPE BRANDSTOF FORNUIS	INDUCTIE	INDUCTIE
BREEDTE (mm)	900	1100
HOOGTE TOT FORNUIS (mm) MIN/MAX	905 / 930	905/ 930
DIEPTE EXCLUSIEF/INCLUSIEF HANDGREPEN (mm)	608 / 690	608/ 690
GEWICHT (KG – ONVERPAKT)	121	143
NOMINAAL VERMOGEN FORNUIS (kW)	1 X 1,15 STANDAARD / 2 BOOST 3 X 1,85 STANDAARD / 2,5 BOOST	1 X 1,15 STANDAARD / 2 BOOST 3 X 1,85 STANDAARD / 2,5 BOOST
	1 X 1,85 STANDAARD / 3,2 BOOST	1 X 1,85 STANDAARD / 3,2 BOOST
VERMOGEN TOTALE KOOKPLAAT (KW)	7,40	7,40
MAX. AANSLUITWAARDE (KW @ 230V)	16	17
INHOUD - LINKEROVEN (LITER)	79	79
INHOUD - RECHTEROVEN (LITER)	67	79
INHOUD - SUDDEROVEN (LITER)	-	21
ENERGIELABEL – OVEN LINKSONDER	A	A
ENERGIELABEL – OVEN RECHTSONDER	-	A
ENERGIELABEL – HOGE OVEN RECHTS	A	-
SUDDEROVEN	-	SUDDEROVEN
ELEKTRISCHE OVEN (L)	MULTIFUNCTIONEEL (PROGRAMMEERBAAR)	MULTIFUNCTIONEEL (PROGRAMMEERBAAR)
ELEKTRISCHE OVEN (R)*	VENTILATOR	VENTILATOR
DELUXE GLIDE-OUT GRILL, TWEE CIRCUITS	JA	JA
GRILLPAN TYPE	DELUXE - 4-STAND ROOSTER	DELUXE - 4-STAND ROOSTER
BAKPLAAT	JA	JA
WOKRING	-	-
KATALYTISCHE OVENWANDEN	LINKEROVEN	BEIDE OVENS
OVENLAMP	LINKEROVEN	BEIDE OVENS
TIMER/KLOK	3 KNOPPEN	3 KNOPPEN
VLEESTHERMOMETER	LINKEROVEN	LINKEROVEN

INDUCTIE KOOKPLAAT MET BRIDGING-ZONE

Max: 1,85 kW Boost: 2,5 kW Max: 1,85 kW Boost: 3,2 kW Max: 1,85 kW Boost: 2,5 kW



Max: 1,85 kW Boost: 2,5 kW

Max: 1,15 kW Boost: 2,0 kW

De oven afmetingen zijn uitsluitend ter informatie; gebruik deze niet voor het bepalen van de grootte van uw kookgerei.

Mensen met een pacemaker of insulinepomp dienen erop te letten dat de werking van hun implantaat niet door de inductie wordt beïnvloed. (De frequentie van de inductiekookplaat is 20-60kHz.)

Masterchef Deluxe | gas



90 cm

KENMERKEN

- 79 liter programmeerbare multifunctionele oven (L) met Rapid Response
- 79 liter heteluchtoven (110 cm); 67 liter hoge heteluchtoven (90 cm)
- 21 liter sudderoven (rechtsboven 110 cm)
- Telescopische geleiders in de 79 liter ovens
- Zelfreinigende wanden in de 79 liter oven
- Deluxe glide-out grill (twee elementen) met een vier-standen rooster
- Vleesthermometer in multifunctionele oven
- Messing branders
- Kookplaat met 5 branders inclusief krachtige 5 kW brander
- Gietijzeren pannendragers

KOOKPLAAT KEUZES



90 cm



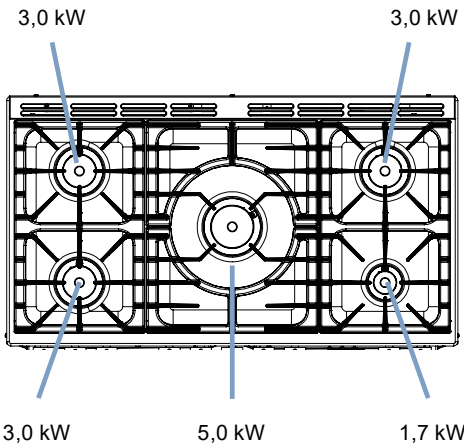
110 cm



110 cm

TECHNISCHE GEGEVENS - GASMODELLEN		
MASTERCHEF DELUXE	90 CM	110 CM
TYPE BRANDSTOF FORNUIS	GAS (DF)	GAS (DF)
BREEDTE (mm)	900	1092
HOOGTE TOT FORNUIS (mm) MIN/MAX	905 / 930	905 / 930
DIEPTE EXCLUSIEF/INCLUSIEF HANDGREPEN (mm)	608 / 694	608 / 694
GEWICHT (KG – ONVERPAKT)	123	146
NOMINAAL VERMOGEN FORNUIS (kW)	1 x 1,7 3 x 3	1 x 1,7 3 x 3
	1 x 5	1 x 5
VERMOGEN TOTALE KOOKPLAAT (KW)	15,70	15,70
MAX. AANSLUITWAARDE (KW @ 230V)	8,60	9,60
INHOUD - LINKEROVEN (LITER)	79	79
INHOUD - RECHTEROVEN (LITER)	69	79
INHOUD - SUDDEROVEN (LITER)	-	21
ENERGIELABEL – OVEN LINKSONDER	A	A
ENERGIELABEL – OVEN RECHTSONDER	-	A
ENERGIELABEL – HOGE OVEN RECHTS	A	-
SUDDEROVEN	-	JA
ELEKTRISCHE OVEN (L)	MULTIFUNCTIONEEL (PROGRAMMEERBAAR)	MULTIFUNCTIONEEL (PROGRAMMEERBAAR)
ELEKTRISCHE OVEN (R)*	HETELUCHT	HETELUCHT
DELUXE GLIDE-OUT GRILL, TWEE CIRCUITS	JA	JA
GRILLPAN TYPE	DELUXE - 4-STAND ROOSTER	DELUXE - 4-STAND ROOSTER
BAKPLAAT	-	-
WOKRING	EXTRA OPTIE	EXTRA OPTIE
KATALYTISCHE OVENWANDEN	LINKEROVEN	BEIDE OVENS
OVENLAMP	LINKEROVEN	BEIDE OVENS
TIMER/KLOK	3 KNOPPEN	3 KNOPPEN
VLEESTHERMOMETER	LINKEROVEN	LINKEROVEN

GAS KOOKPLAAT



De oven afmetingen zijn uitsluitend ter informatie; gebruik deze niet voor het bepalen van de grootte van uw kookgerei.

AGA™ for life

ERA



VORM = FUNCTIE

ERA belichaamt de kenmerkende AGA-kwaliteit, gecombineerd met een modern ontwerp dat perfect past bij elke keukenstijl.

Dit baanbrekende AGA-model brengt innovatie, stijl en prestaties samen op een manier die nog nooit eerder is gezien.

Door te kiezen voor de AGA ERA, kies je voor een toekomst waarin je kunt genieten van heerlijke maaltijden tot in de perfectie uitgevoerd.



De AGA ERA is ontworpen met duurzaamheid en energie-efficiëntie in gedachten. Met geavanceerde isolatie en een slim energiebeheersysteem helpt dit model je om je ecologische voetafdruk te verkleinen zonder concessies te doen aan de kwaliteit.



De combinatie van intuïtieve bedieningselementen, een ruim inductie kookoppervlak, 3 ovens en geavanceerde functies stellen je in staat om gerechten van restaurantkwaliteit te creëren in het comfort van je eigen huis.



De ovens

De AGA ERA heeft 2 gietijzeren ovens waar AGA al een eeuw beroemd om is. Deze ovens zorgen voor stralingswarmte om elk gerecht de perfecte garing te geven. De heteluchtoven in de AGA ERA is ideaal door de snelle opwarmtijd, temperatuur controle en door de flexibiliteit.

Heteluchtoven

De heteluchtoven is ontworpen voor snelle dagelijkse maaltijden met 9 temperatuur instellingen en een opwarmtijd van ongeveer 15 minuten.

De heteluchtoven bevat een raam om de voortgang van uw gerecht goed in te gaten te houden.



Braad/Bakoven

De gietijzeren bak/braad oven kan vooraf ingesteld worden op de juiste temperatuur, van R9 (heel hoog) tot B1 (laag) inclusief een grill aan de bovenkant van de oven.



4-Zone inductieplaat

Een inductiekookplaat is de snelste, veiligste en meest controleerbare manier van koken. ERA heeft een touch-control, vier zones en twee bridge functies.

Naast een powerboost functie, kinderslot en droogkookbeveiliging is er ook een pauze knop.



Sudderoven

De sudderoven is perfect voor slow-cook recepten om de perfecte smaak te ontwikkelen en zelfs het meeste stevige stuk vlees heerlijk mals te maken.

Beide gietijzeren ovens hebben een Altrashell™ coating en een verwijderbare ovendeur voor een eenvoudige reiniging.



Timer

De AGA Timer geeft de mogelijkheid om beide gietijzeren ovens te programmeren en vooraf in te stellen op de gewenste tijd.



De AGA ERA is niet alleen een lust voor het oog - het is een krachtpatser in de keuken.

Met geavanceerde inductie technologie en precisie-engineering biedt dit model een ongeëvenaarde kookervaring.

Of je nu een doorgewinterde chef-kok bent of net begint met koken, de AGA ERA maakt het bereiden van maaltijden moeiteloos en plezierig.

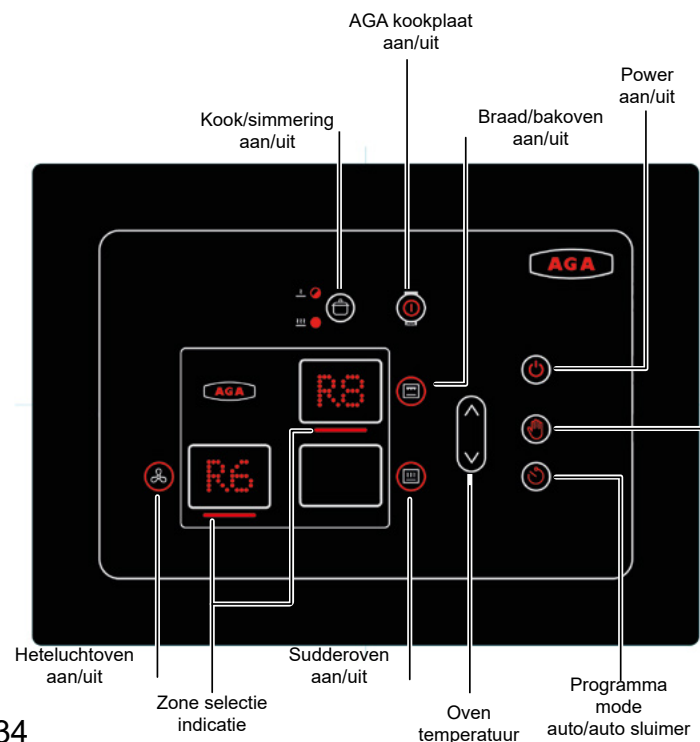


ANDER MANIER VAN KOKEN

De AGA ERA heeft naast de heteluchtoven twee gietijzeren AGA ovens met stralingswarmte. Stralingswarmte zorgt ervoor dat de warmte vanuit alle kanten gelijkmatig en op de best mogelijke manier bij het gerecht komt. Dit zorgt niet alleen voor de meeste smaak, maar ook voor de beste bak en braad resultaten.



AGA ERA SPECIFICATIES



Bedieningspaneel met display

De AGA ERA wordt bediend doormiddel van een touch bedieningspaneel. Dit zorgt voor een simpele en duidelijke bediening van het fornuis.

Kookplaat

De ERA heeft ook een AGA kookplaat zoals deze er altijd al was. Door de kook of sudderstand is de juiste temperatuur altijd aanwezig.

De kookplaat warmt op in ongeveer 12 minuten en is groot genoeg voor 3 pannen.



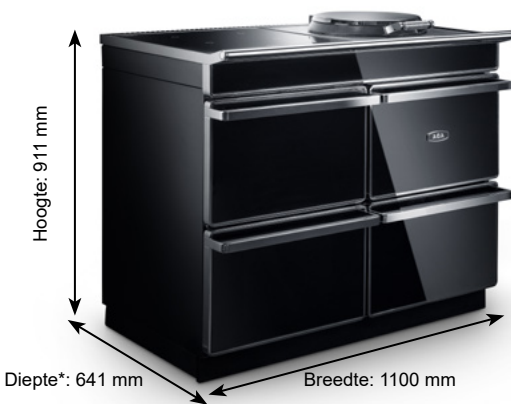
De grill

De grill bevindt zich aan de bovenkant van de bak/braad oven.

De grill is ideaal door de enorme kracht om vanaf de bovenkant te grillen. Denk aan groente, vis of het gratineren van een ovenschotel.



ERA SPECIFICATIES



Apparaat afmetingen:	Breedte: 1100 mm	Hoogte: 911 mm	Diepte*: 641 mm
Gewicht:	320 kg		
Ovens - Liters:	Braad /Bakken 38.7 L	Sudder oven: 41.5 L	Heteluchtoven: 46 L
Elektrische voeding:	3-fase krachtstroom zijn 16A + 1 x 220V		
Grill waarde:	2.1 kW		
Heteluchtoven waarde:	1.4 kW		
Energie-efficiëntieklasse:	Heteluchtoven: Label A		
Garantie:	Twee jaar volledige garantie		

Onderhoud: Geen regelmatig onderhoud vereist.

*Exclusief handrail

EST. 1997

DENARDI

Ultimate Cooking Luxury



AGA™ for life

www.denardi.nl
0180 647 000
Bijldorp-Oost 16, 2992 LA Barendrecht

Copyright © AGA Rangemaster Ltd
AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited.

Ingeschreven in Engeland en Wales onder nummer 3872754. Statutaire zetel: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD. Merkenamen, woorden en logo's zijn gedeponeerde handelsmerken van AGA Rangemaster Limited.

AGA streeft voortdurend naar verbeteringen in de specificaties, het ontwerp en de productie van zijn producten. Derhalve worden periodiek wijzigingen aangebracht. Hoewel al het mogelijke is gedaan om up-to-date literatuur te produceren, moet deze brochure niet worden beschouwd als een onfeilbare gids voor de huidige specificaties, noch is het een aanbieding voor de verkoop van een bepaald apparaat.

