AGA

De AGA, een buitengewoon fornuis

— Koken op gietijzer —

Bovenstaand: Blakes Londen keuken – www.blakeslondon.com
Voorpagina: 3-oven AGA Dual Control in White, Middleton keuken - www.middleton-bespoke.co.uk

Welkom bij AGA

Er zijn maar weinig dingen in het leven zo belangrijk als ons thuis. Er is geen plek waar we liever zijn.

4 Geef uw huis hart en ziel

6 AGA geschiedenis en vakmanschap

9 AGA kookprestaties

19 Introductie van de AGA collectie

Control Serie

21 AGA 60

23 AGA Total Control

25 AGA Dual Control

29 AGA emaille kleuren

30 Technische gegevens

33 AGA Six-Four en Masterchef^{XL}

36 Aanvullende producten

39 Mijn leven met mijn AGA

Geef uw huis hart en ziel met een AGA

Voor honderdduizenden fans is een AGA niet alleen een fornuis; het is een manier van leven. Eigenaren van een AGA houden van hun fornuis en vinden het moeilijk om zich een leven zonder voor te stellen.

Er is geen ander huishoudelijk apparaat dat zoveel emotie en trouw opwekt - en zeker geen apparaat dat zo lang meegaat. Generaties zijn lyrisch over de zachte warmte die een AGA uitstraalt en de sfeer die het creëert.

De AGA is eenvoudigweg een buitengewoon fornuis, makkelijk in gebruik, een genot om mee te werken en te leven, een schitterende aanwinst in elke woning. En vergeet natuurlijk niet de heerlijke kookresultaten die een AGA levert.

1922
Het geboortejaar van het AGA fornuis – uitgevonden door Dr Gustaf Dalén

1936
Ontwerper Raymond Loewy creëert de nieuwe standaard voor het AGA fornuis

1947
Productieverhoging met de opening van een tweede fabriek in Ketley (Shropshire, VK)

1956
Introductie van nieuwe AGA kleuren naast het traditionele crème

1964
Launch van het eerste olie-gevoede AGA fornuis

Het nieuwe standaard AGA fornuis

Dr Gustaf Dalén

De geschiedenis van het AGA fornuis

Ons verhaal begint in 1922 met het gezichtsverlies van Dr Nils Gustaf Dalén, een wereldberoemde natuurkundige en Nobelprijswinnaar, ten gevolge van een explosie tijdens een gas experiment. Aan huis gebonden viel het Dalén op dat zijn vrouw voortdurend op het traditionele kolenfornuis en het eten moest letten. Hij was vastberaden een fornuis te ontwerpen dat zijn vrouw zou helpen, elke kooktechniek aan zou kunnen, veilig en makkelijk in gebruik zou zijn en perfecte resultaten zou garanderen.

Zo zag het AGA fornuis het licht.

Elke nieuwe AGA wordt vervaardigd in Shropshire in het Verenigd Koninkrijk. In de loop de jaren is het originele ontwerp zorgvuldig aangepast aan de nieuwe kook- en gebruikswensen. Dit heeft er ongetwijfeld aan toe bijgedragen dat het AGA fornuis zo een icoon geworden is.

Vandaag de dag is het AGA fornuis net zo relevant als in 1922. Het is een fornuis vol verleden met een unieke stijl en warmteuitstraling. Dit is wat een AGA zo speciaal maakt en waarom een AGA zo geliefd is.

1968
Introductie van de eerste gasgestookte AGA

1975
Lancering van de eerste elekrische AGA

2011
Introductie van de AGA Total Control – aan wanneer u het fornuis nodig heeft, uit wanneer u het niet nodig heeft

2013
Introductie van de AGA Dual Control – met kookplaten die u aan kunt zetten wanneer u ze nodig heeft

2014
Introductie van de AGA 60 – ideal voor kleinere keukens

Vakmanschap

Elk AGA fornuis komt met dat geruststellende gevoel van verleden en geschiedenis. De fornuizen worden nog altijd vervaardigd volgens dezelfde strenge eisen die de AGA zijn plaats hebben gegeven als één van de meest te vertrouwen en meest geliefde Britse merken.

De hedendaags AGA fornuizen worden nog altijd op dezelfde manier geproduceerd. Gesmolten ruw ijzer wordt in mallen gegoten, elk afgietsel wordt met de hand afgewerkt, ondergaat een 800°C warmtebehandeling en wordt uiteindelijk schoongestraald. Het is deze techniek die elk gietsel zijn eigen karakter geeft – elk gietsel is uniek.

Het emailleringsproces

In tegenstelling tot de meeste fornuizen, die in enkele minuten gespoten worden, zijn AGA fornuzen voorzien van meerdere lagen emaille. Het hele emailleringsproces duurt drie dagen; gedurende deze periode worden de fornuizen drie keer afgevuurd. Dit uiterst zorgvuldige proces zorgt ervoor dat de levensduur van een AGA niet in jaren maar in decennia wordt gemeten.

De geëmailleerde panelen van een AGA worden indivueel en ambachtelijk vervaardigd en met de hand afgewerkt – elk panel is uniek. Het unieke karakter wordt mede bewerkstelligd door het gebruik van emaille. U treft over het algemeen lichte kleurvariaties aan; de kleur kan er anders uitzien op verschillende tijden van de dag, is afhankelijk van het licht in de keuken, en kan variëren met de temperatuur van het fornuis zelf.

Het zijn dit soort verschillen die de AGA onderscheiden van de uniformiteit van massaproducten en die het in een aparte klasse plaatsen.

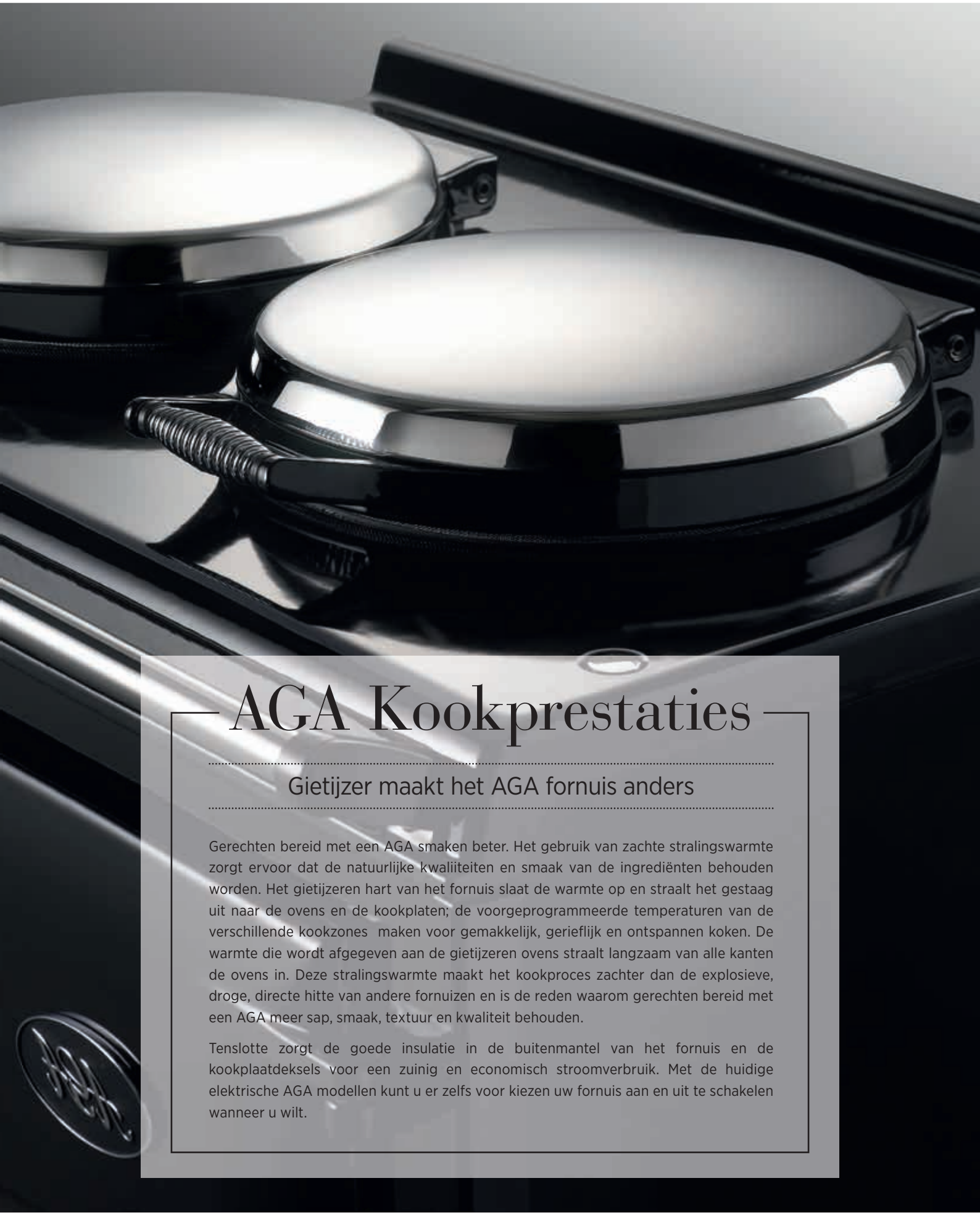
AGA en Recycling

AGA fornuizen worden merendeels vervaardigd uit recycled materialen.

AGA fornuizen kunnen niet worden vergeleken met andere huishoudelijke apparaturen. Dankzij de gerenommeerde levensduur van een AGA (er zijn nog duizenden AGA fornuizen in de omloop met meer dan 30 jaar trouwe dienst) zal u, bij voorbeeld, nooit een AGA fornuis op een vuilstortplaats vinden; een AGA die zijn taak heeft volbracht wordt bijna altijd weer gebruikt om iets nieuws te creëeren.

Elke AGA is bijna volledig te recycleren. Sinds het allereerste model 95 jaar geleden het licht zag, wordt elke AGA uit gerecycled material gemaakt. Versnellingsbakken, dakgoten, gietijzeren fornuizen, deurbeslag, putdeksels, straatlantaren en nog veel meer kunnen gevonden worden in ‘s werelds beroemdste fornuis.

Indrukwekkende milieubewuste gegegevens.



AGA Kookprestaties

Gietijzer maakt het AGA fornuis anders

Gerechten bereid met een AGA smaken beter. Het gebruik van zachte stralingswarmte zorgt ervoor dat de natuurlijke kwaliiteiten en smaak van de ingrediënten behouden worden. Het gietijzeren hart van het fornuis slaat de warmte op en straalt het gestaag uit naar de ovens en de kookplaten; de voorgeprogrammeerde temperaturen van de verschillende kookzones maken voor gemakkelijk, gerieflijk en ontspannen koken. De warmte die wordt afgegeven aan de gietijzeren ovens straalt langzaam van alle kanten de ovens in. Deze stralingswarmte maakt het kookproces zachter dan de explosieve, droge, directe hitte van andere fornuizen en is de reden waarom gerechten bereid met een AGA meer sap, smaak, textuur en kwaliteit behouden.

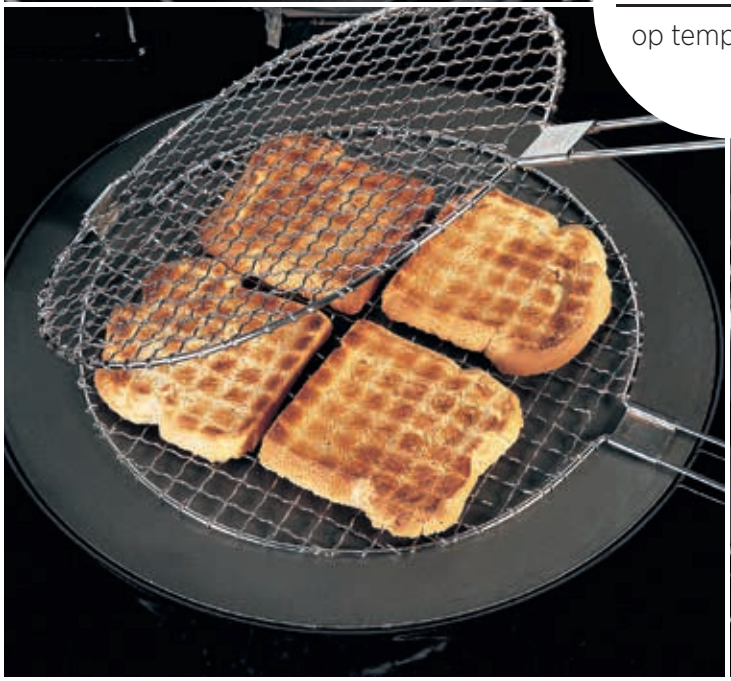
Tenslotte zorgt de goede insulatie in de buitenmantel van het fornuis en de kookplaatdeksels voor een zuinig en economisch stroomverbruik. Met de huidige elektrische AGA modellen kunt u er zelfs voor kiezen uw fornuis aan en uit te schakelen wanneer u wilt.

Snelkookplaat

De AGA snelkookplaat straalt veel hitte uit; hij brengt water snel aan de kook, houdt het goed aan de kook en is geschikt voor roerbakken. Met een grillpan kunt u er heerlijke biefstuk, varkenskarbonades en koteletten op bereiden. En dan is er natuurlijk ook de befaamde AGA toast – knapperig van buiten, zacht van binnen – die direct op de kookplaat kan worden gemaakt met behulp van het AGA toastrooster.

Om energie te besparen kunt u de snelkookplaat aan en uit zetten, al naar gelang u hem wel of niet nodig heeft. De plaat komt in ongeveer **11 minuten op temperatuur.**

In
11 minuten
op temperatuur

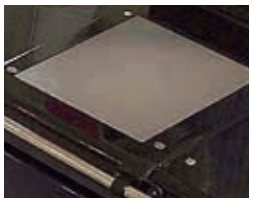


Sudderplaat

Deze minder felle kookplaat is speciaal ontwikkeld voor het langzaam aan de kook brengen en sudderen van gerechten. Gebruik de plaat voor het opwarmen van melk en het bereiden van roerei en sauzen – zelfs lastige emulsiesauzen zoals hollandaise en béarnaise. U kunt de sudderplaat ook gebruiken als een grillplaat voor het bereiden van bijvoorbeeld vederlichte pannenkoeken, tosti's en zelfs Sint Jacobsschelpen.

Om energie te besparen kunt u de sudderplaat net als de snelkookplaat aan of uitschakelen wanneer u wilt. De sudderplaat is in ongeveer **8 minuten gebruiksklaar.**

Kookplaat keuzes



WARMHOUDPLAAT

De 5-oven AGA modellen komen standaard met een warmhoudplaat. Deze plaat zorgt voor zachte verwarming en is bij uitstek geschikt voor het smelten van chocola, het voorverwarmen van borden of het doen rijzen van brooddeeg.

EXTRA OPTIES VOOR DE 5-OVEN FORNUIZEN

Uw 5-oven AGA fornuis kan worden aangepast aan uw persoonlijke wensen door de warmhoudplaat te vervangen met een inductiekookplaat.

(aanvullende kosten van toepassing).

INDUCTIEKOOKPLAAT

- Alleen op 5-Oven AGA Dual Control en Total Control modellen

Koken met inductie

De 5-oven AGA modellen met een inductiekookplaat bieden vele voordelen:

ENERGIE-EFFICIËNTIE

De inductiekookplaat wordt aangedreven door elektromagnetische spoelen die alleen wanneer zij in contact komen met ferromagnetisch materiaal een reactie creëeren die warmte genereert. De warmte wordt uitsluitend aan de pan en diens inhoud overgeleverd. Inductie koken kan tot 90% meer energie-efficiënt zijn.

FEL EN GOED TE REGELEN

Met inductie kunt u binnen 5 seconden water aan de kook hebben en het laag draaien gaat net zo snel.

VEILIGHEID

Het feit dat alleen de bodem van de pan wordt verwarmd en niet de hele kookplaat maakt een inductiekookplaat één van de veiligste kookplaat opties.

GELIJKMATIG KOKEN

Voor inductie koken heeft u ferromagnetisch kookgerei nodig. Het ferromagnetisme in de pannen activeert de reactie met de inductiekookplaat en zorgt ervoor dat de pannen gelijkmatig worden verwarmd – u krijgt geen hotspots en de kans dat een pan aanbrandt is gering.

MAKKELIJKE REINIGING

Bij inductie koken blijft de kookplaat rondom de pan koel. Hierdoor zullen etensresten minder aankoeken en inbranden. Het gladde oppervlak van de kookplaat is snel en moeiteloos te reinigen met een vochtige doek.

5.0 pints
2.5
2.0
1.0
AGA
INDUCTION

Grillen. Bakken. Stomen. Koken. Roerbakken. Sudderen.
Braden. Roosteren. Slow-cooking. Grillen. Brood roosteren.
Did kan allemaal met een AGA fornuis.

De AGA ovens

Het AGA fornuis staat bekend om zijn grote gietijzeren ovens en biedt ruimte voor gevogelte van 13kg of zeven pannen – ideal voor een maaltijd met familie en vrienden en zeker een grote help met Kerst. Een AGA werkt als geen ander fornuis en het grote voordeel van de gietijzeren ovens is dat zij indirecte stralingswarmte bieden. Dit is het geheim van de geweldige kookresultaten die een AGA levert.

BRAADOVEN (RECHTSBOVEN)

De hoge temperatuur van de braadoven maakt dat deze oven uitermate geschikt is om gerechten aan de kook te brengen, vlees aan te braden of brood en bolletjes te bakken. Grillen doet u boven in de oven, roosteren in het midden; de ovenvloer is ideaal voor het bakken van pizzas en is tevens uw 'geheime kookplaat' waarop u (in een pan) biefstuk kunt bakken. U hoeft zich geen zorgen te maken over de vetspetters op de ovenwanden; deze branden vanzelf weg.

BAKOVEN (LINKSONDER)

De temperatuur in de bakoven is matig, perfect voor het bakken van cake en koekjes. Alle gerechten waarvoor u gewoonlijk de hetere braadoven gebruikt kunnen naar de bakoven worden overgebracht om ze af te maken. De bakoven is geschikt voor het roosteren van vlees dat om een lagere temperatuur vraagt, het bereiden van vis of gerechten met meerdere lagen, zoals gehaktschotels, lasagna en ovenschotels met vis.

SUDDEROVEN (RECHTSONDER)

De sudderoven is de koelste van de ovens. Nadat een gerecht ergens anders in of op het fornuis aan de kook is gebracht kan het in de sudderoven worden geplaats om verder te koken. Het geheim van de verschillende unieke AGA kookmethodes zit in de zachte warmteuitstraling. Speklappen, lamsbout, een stoofpot of rijstevlaai, schuimgebak, crème caramel zonder ook maar één belletje, heerlijke rijst of gestoomde worteltjes zijn slechts een handgreep uit de lekkernijen die voor nieuwe AGA eigenaren in het verschiet liggen.

 5-oven AGA Total Control met inductiekookplaat in White.

SLOW COOKING OVEN*

De slow cooking oven is een tweede koelere oven op de 5-oven AGA modellen. De temperatuur in deze oven is nog iets lager dan de temperatuur in de sudderoven. U gebruikt deze oven op dezelfde manier; u kunt uw gerechten urenlang uiterst zacht laten sudderen. Deze tweede koelere oven is een prachtige manier om de kookcapaciteit van uw AGA nog verder uit te breiden; hij verdubbelt de hoeveelheid gerechten die u tegelijkertijd kunt bereiden – uitermate handig wanneer u voor grote groepen kookt.

WARMHOUDOVEN*

De warmhoudoven op de 5-oven modellen gebruikt u voor het verwarmen van borden en schalen; u hoeft niet bang te zijn dat zij springen of dat het glazuur wordt aangetast. In de warmhoudoven kunt u gerechten die klaar zijn gedurende twee uur warm houden zonder verlies van kwaliteit. Dit maakt de organisatie van een uitgebreid diner zo veel eenvoudiger. De warmhoudoven kan ook worden gebruikt voor het uitdrogen van schuimgebak en makronen.

*Deze ovens werken onafhankelijk van het hoofdfornuis. U kunt ze constant aan laten staan of aanzetten wanneer u dat wenst of wanneer u ze wilt gebruiken.

 3-oven AGA Dual Control in White.

Introductie van de AGA collectie

Kies het juiste AGA fornuis voor u

Waar of hoe u ook woont, er is een AGA die bij u past. De nieuwe AGA modellen zijn ontwerpen voor gebruik in de 21ste eeuw. Zij bieden vernieuwende en energie-efficiënte controle met behoud van de indirecte stralingswarmte van de traditionele modellen.

CONTROL SERIE

AGA Total Control en AGA 60

De uiterst veelzijdige AGA Total Control biedt u de grootste flexibiliteit. Ingebouwde state-of-the-art technologie maakt het modelijk iedere oven te programmeren zodat ze gebruiksklaar zijn wanneer u ze wilt gebruiken. Via het touch-screen bedieningspaneel kunnen de ovens en de kookplaten onafhankelijk van elkaar worden ingeschakeld. U zet ze aan wanneer u ze nodig heeft en uit wanneer u ze niet nodig heeft.

De AGA 60 biedt de kookprestaties die je verwacht van een AGA, maar in een kleinere verpakking. De AGA 60 is slechts 60cm breed, is uitgevoerd met twee ovens met braad-, bak- en sudderfuncties en een veelzijdige kookplaat die kan worden ingesteld op koken of sudderen. De ovens en de kookplaat kunnen, net als op de AGA Total Control, onafhankelijk van elkaar worden ingeschakeld.

AGA Dual Control

De ovens van de AGA Dual Control staan altijd aan, maar de kookplaten kunnen onafhankelijk van elkaar aan en uit worden gezet. Dit vermindert de warmte die de AGA uw keuken instraalt. Het resultaat: minder hoge energierekeningen. maar de hele dag door blijven genieten van de unieke AGA warmte.

 AGA 60 in Cream.

Control Serie

AGA 60

IDEAAL VOOR KLEINERE KEUKENS

De warmteuitstraling van elk onderdeel van de AGA 60 is, net als bij de traditionele AGA fornuizen, voorgeprogrammeerd. Dit wordt bewerkstelligd met behulp van verscholen elektrische elementen in de gietijzeren ovens en onder de kookplaat. De gelijkmatige warmteuitstraling verzekert u van fantastische resultaten, ongeacht wat u bereidt; elk gerecht dat u serveert smaakt heerlijk. In andere woorden, de AGA 60 behandelt eten zoals het behandeld dient te worden en helpt u altijd het beste uit uw ingrediënten te halen. D

De bovenste oven kan worden ingesteld op 'braden', 'bakken' of 'uit'. Vanuit de koudstand komt de braad/bakoven in ongeveer 60 minuten op temperatuur. De sudderoven beneden in het fornuis komt in ongeveer dezelfde tijd op temperatuur.

AGA 60 met
elektrische kookplaat

AGA 60 met gaskookplaat

KLEUREN

White, Black, Pewter, Pearl Ashes, Cream, Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine, Stormy Blue

KOOKCOMBINATIES

- Elektrische ovens en elektrische kookplaat
- Elektrische oven en gaskookplaat

OVEN CONFIGURATIE

- Braad-/Bakoven
- Sudderoven

KOOKPLAAT KEUZE

- Kookplaat met kook en sudder functies
- Gaskookplaat met vier branders

EXTRAS

- AGA 60 programmeerbare klok
  (voor braad-/sudderoven)

 3-Oven AGA Total Control in Pearl Ashes.

Control Serie

AGA TOTAL CONTROL

AAN OF UIT WANNEER U WILT

Bij uitstek geschikt voor grote gezinnen en voor mensen die veel van huis zijn, voor vakantiehuizen en tweede huizen, en voor iedereen die wil besparen op energiekosten.

Een AGA Total Control kookt met dezelfde zachte stralingswarmte als de traditionele AGA modellen. Her verschil ligt verscholen achter het geëmailleerde exterieur, waar ultra-moderne technologie hard aan het werk is.

Via het touch-screen bedieningspaneel kunnen de kookplaten en de ovens onafhankelijk van elkaar worden ingeschakeld en handmatig worden aangezet indien gewenst.

De gietijzeren ovens kunnen, met behulp van de bijgeleverde afstandsbediening, worden geprogrammeerd voor twee kooksessies per dag zeven dagen per week.

Zet de ovens één uur voor het gebruik aan, zodat zij volledig op temperatuur zijn wanneer u begint te koken en u de beste resultaten krijgt.

3-oven AGA Total Control

5-oven AGA Total Control

Touch–screen bedieningspaneel

KLEUREN

White, Black, Pewter, Pearl Ashes, Cream, Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine, Stormy Blue

KOOKCOMBINATIES

- Elektrische ovens en elektrische kookplaten

OVEN CONFIGURATIE

- Braadoven
- Sudderoven
- Bakoven
- Slow cooking oven (alleen op 5-oven model)
- Warmhoudoven (alleen op 5-oven model)

KOOKPLAAT CONFIGURATIE

- Snelkookplaat en sudderplaat
- Warmhoudplaat (alleen op 5-oven model)

EXTRAS

- Geëmailleerde kookplaatdeksels
- Badge keuze
- Geïntegreerde module (zie pag. 27)
- Inductiekookplaat
  (in plaats van warmhoudplaat – alleen op 5-oven model)

 5-oven AGA Dual Control in Pewter.

Control Serie

AGA DUAL CONTROL

TRADITIONELE AGA OVENS EN ONAFHANKELIJK IN TE SCHAKELEN KOOKPLATEN

De AGA Dual Control is ons meest verkochte model en biedt alles wat de traditionele AGA fornuizen zo speciaal maakten, maar met extra flexibileit en lagere verbruiks- en servicekosten.

De ovens van de AGA Dual Control staan altijd aan, klaar voor gebruik, maar de kookplaten kunnen onafhankelijk aan- en uitgeschakeld worden via het bedieningspaneel. Hierdoor straalt het fornuis, wanneer u dit wenst, minder warmte de keuken in. De ovens op een elektrische AGA Dual Control beschikken tevens over een 'lage-energie' stand.

De AGA Dual Control werkt volgens dezelfde principes als traditionele AGA fornuizen, maar met beter energieverbruik.

De AGA Dual Control is perfect voor iedereen die hun traditionele AGA wil inruilen en voor iedereen die van lekker eten en een stijlvolle en gezellige keuken houdt.

3-oven AGA Dual Control

5-oven AGA Dual Control

KLEUREN

White, Black, Pewter, Pearl Ashes, Cream, Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine, Stormy Blue

KOOKCOMBINATIES

- Elektrische ovens en elektrische kookplaten
- Gas ovens en elektrische kookplaten

FORNUIS CONFIGURATIE

- Braadoven
- Sudderoven
- Bakoven
- Slow cooking oven (alleen op 5-oven modellen)
- Warmhoudoven (alleen op 5-oven modellen)

KOOKPLAAT CONFIGURATIE

- Elektrische snelkookplaat en sudderplaat
- Warmhoudplaat (alleen op 5-oven modellen)

EXTRAS

- Geëmailleerde kookplaatdeksels
- Badge keuze
- Geïntegreerde module (zie pag. 27)
- LPG ovens
- Inductiekookplaat (in plaats van warmhoudplaat – alleen op 5-oven modellen)

 3-oven AGA Total Control met geïntegreerde module in White.

Aanvullende producten

AGA MODULES

EEN AGA MODULE MAAKT UW AGA FORNUIS NOG VEELZIJDIGER

De AGA modules zijn conventionele fornuizen en bieden u extra kookmethodes. 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 modules worden met dezelfde zorgzaamheid en oog voor detail vervaardigd als uw AGA fornuis en komen in dezelfde kleuren.

AGA Module met keramische kookplaat

AGA Module met gaskookplaat

VRIJSTAANDE MODULE

De vrijstaande module is dusdanig ontworpen dat hij los kan staan of in een standaard keuken kan worden ingebouwd. Deze module kan overal in de keuken worden geplaatst en is de ideale partner voor de door u gekozen AGA.

GEÏNTEGREERDE MODULE

Met de geïntegreerde module kunt u uw 3-oven of 5-oven Dual Control of Total Control nog verder uitbreiden. De module wordt aan de linkerkant van uw AGA fornuis gekoppeld en werkt onafhankelijk van uw hoofdfornuis.

KLEUREN

White, Black, Pewter, Pearl Ashes, Cream, Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine, Stormy Blue

KOOKCOMBINATIES

- Elektrische oven en keramische kookplaat
- Elektrische oven en gaskookplaat

OVEN CONFIGURATIE

- Slow cooking oven met geïntegreerde grill
- Hetelucht oven

KOOKPLAAT KEUZE

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

ENERGIEKLASSE

- Hetelucht oven: B

3-oven AGA Total Control in Pistachio.

AGA emaille kleuren

U HEEFT DE KEUZE UIT ELF PRACHTIGE KLEUREN...

White

Pearl Ashes

Pewter

Black

Dark Blue

Duck Egg Blue

Aubergine

Heather

Pistachio

Cream

Stormy Blue

BADGE KEUZE

Het AGA-logo staat al meer dan negentig jaar symbool voor perfectie. Alle AGA fornuizen komen met een zwart Classic Script embleem. U kunt ervoor kiezen deze badge te vervangen voor een Contemporary (eigentijdse) versie.

Contemporary

Classic Script

*Wij doen onze uiterste best om de kleuren zo dicht mogelijk te benaderen. Afhankelijk van lichtinval en temperatuur kunnen er zich lichte kleurverschillen voordoen tussen de geïntegreerde module en het AGA fornuis. Door het unieke glazuurproces kunnen de kleuren bij gebruik donkerder worden. Kleurstalen zijn te zien bij de AGA dealers.

Technische Gegevens

Control Serie

AGA 60

AGA 60
met gaskookplaat

AGA 60

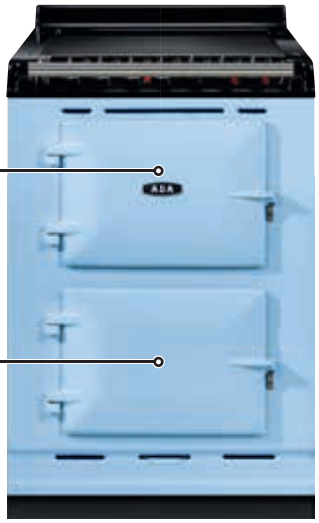
AGA 60 Oven ventilatie

Interne ventilatie

Model	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte* (mm)	Gewicht (ca.) (kg)
AGA 60	910	600	620	223
AGA 60 met gaskookplaat	910	600	640	215

VRIJSTAANDE AGA MODULE

AGA Module
met gaskookplaat



AGA Module
met keramische kookplaat

ENERGIEKLASSE
heteluchtoven: B

Model	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte* (mm)	Gewicht (ca.) (kg)
AGA Module met gaskookplaat	910	595	600	120
AGA Module met keramische kookplaat	910	595	600	112

AGA TOTAL CONTROL EN AGA DUAL CONTROL

5-oven AGA Total Control

3-oven AGA Total Control

3-oven AGA Total Control
met geïntegreerde module

5-oven AGA Total Control
met geïntegreerde module

Model	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte* (mm)	Gewicht (ca.) (kg)
3-oven AGA Total Control	913	987	698	370/444
5-oven AGA Total Control	913	1478	698	480/554
3-oven AGA Total Control met geïntegreerde module	913	1589	698	482/556
5-oven AGA Total Control met geïntegreerde module	913	2084	698	592/666

AGA Total Control oven ventilatie

Externe ventilatie

Interne ventilatie

AGA Dual Control oven ventilatie

Geheel elektrisch

Externe / Interne ventilatie

Gas ovens

Power flue

Conventioneel rookkanaal

OVEN AFMETINGEN

	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	AGA 60 Diepte (mm)
Braad- / Bak- / Sudderoven	254	349	495	455
Slow cooking oven - 5-oven modellen	254	349	530	-
Warmhoudoven	254	349	530	-
Slow cooking oven - Module	220	349	480	-
Heteluchtoven - Module	250	349	430	-

*Diepte exclusief handgrepen

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan het ontwerp, het materiaal of de constructie ten behoeve van de fabricage, of omwille van andere redenen die zich na deze publicatie aandienen. Deze brochure is een visueel hulpmiddel en is geen alternatief voor de Installatie- en Gebruiksaanwijzing; wij raden u aan een dealer te bezoeken om onze producten te bekijken. Gewichten en afmetingen zijn bij benadering en kunnen variëren, afhankelijk van model en energiebron.

AGA Six-Four in White.

 AGA Masterchef^{XL} in Cranberry.

AGA Six-Four

De wereld van AGA bestaat uit nog zoveel meer dan alleen de iconische warmteopslag collectie. De AGA collectie omvat ook de AGA Six-Four, een hoge kwaliteit conventioneel fornuis.

De AGA Six-Four combineert de flexibiliteit en het gemak van een traditioneel AGA fornuis met de toegangkelijkheid van een conventioneel fornuis.

De Six-Four - de nieuwe standaard voor conventionele fornuizen - is ideaal voor alle kooktechnieken; u maakt er net zo gemakkelijk een Michelin-sterren gerecht mee als een naschools tussendoortje voor de kinderen.

GASKOOKPLAAT

De gaskookplaat heeft zes uiterst gevoelige rapid-response branders, inclusief een wokbrander voor het bereiden van roerbakgerechten.

KERAMISCHE KOOKPLAAT

De snel reagerende keramische kookplaat heeft zes kookzones, inclusief twee zones met dubbele elementen die goed te regelen zijn van koken tot sudderen, en is uitgevoerd met een 'hot hob' indicator voor uw veiligheid.

KERAMISCHE GRILL

De rapid-response keramische grill komt in enkele seconden op temperatuur en is speciaal ontworpen om gerechten gelijkmatig te garen.

KOOKPLAATGRILL

Het Six-Four aardgas model wordt standaard geleverd met een half gladde-half geribbelde aluminium kookplaatgrill. De LPG Six-Four komt met een gietijzeren grillpan.

ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

De twee hetelucht ovens, waarvan één programmeerbaar, bereiken snel de ingestelde temperatuur. Door de circulerende lucht is de temperatuur stabiel en perfect voor het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten.

ELEKTRISCHE SUDDEROVEN

De Six-Four sudderoven is de oven die het dichts bij de oven in een warmteopslag AGA komt.

De lage temperatuur in deze oven is ideaal voor het bereiden van stoofpotten en suddergerechten, en het drogen van meringues.

Six-Four met gaskookplaat

Six-Four met keramische kookplaat

AGA Masterchef^{XL}

Niemand begrijpt beter hoe belangrijk de perfecte mix van vorm en functie is dan AGA. De Masterchef^{XL} heeft alle kenmerken inherent aan AGA: oog voor detail, kwaliteit en design.

De AGA Masterchef^{XL} is het toonbeeld van tijdloos design dat in elke keukenstijl past. De Masterchef^{XL} is klassiek in zijn eenvoud en spreekt mensen met verschillende smaken aan, van hedendaags tot nostalgisch. De Masterchef^{XL} is er in vijf kleuren, zodat er altijd wel één bij uw keuken past.

De Masterchef^{XL} komt in twee breedtes (110cm en 90cm), met een gas- of inductie kookplaat, drie ovens en een uittrekbare grill.

Dit fornuis is de verwezenlijking van elegantie en is perfect voor iedereen die ervan droomt een klassieke AGA te bezitten maar de voorkeur geeft aan de directe controle die een conventioneel fornuis biedt.

VEELZIJDIGE KOOKPLAAT

Kies tussen de kracht van gasbranders, aangevuld met veelzijdige accessoires, of het reactievermogen van inductie voor uw Masterchef^{XL}.

UITTREKBARE GRILL

De uittrekbare grill loopt op telescopische geleiders. Dit maakt het niet alleen gemakkelijker om een oogje op uw gerechten te houden, het maakt de grill ook veiliger in gebruik.

De geleiders voorkomen dat de grill te ver wordt uitgetrokken.

MULTIFUNTIONELE OVEN

De grote, multifuntionele oven (73L) biedt u een heteluchtoven, een conventionele oven, basis-warmte, hetelucht grillen, een bruiningselement, een ontdooifunctie en Rapid Response.

SUDDEROVEN

(Alleen op 110cm model)

De sudderoven is uitgerust met een thermostaat en is daardoor uitermate geschikt voor het langzaam garen van stoofschotels of schuimgebak. De oven kan ook worden gebruikt om gerechten warm te houden of borden voor te verwarmen.

HETELUCHTOVEN

De grote heteluchtoven (110cm - 73L / 90cm - 67L) is bij uitstek geschikt om meerdere gerechten tegelijkertijd te bereiden.

AGA Masterchef^{XL} Inductie

AGA Masterchef^{XL} Gas/Elektro

Technische Gegevens
AGA Six-Four en Masterchef^{XL}

AGA SIX-FOUR

AGA Six-Four - Gaskookplaat: 200kg
AGA Six-Four - Keramische kookplaat: 170kg

*Diepte zonder handvaten

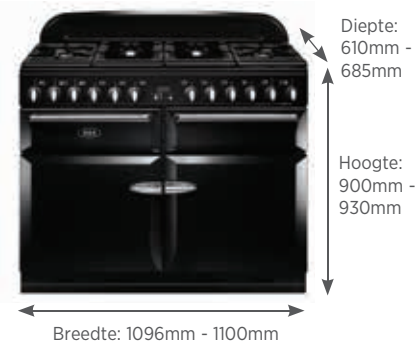
	Oven inhoud	Ovenvermogen - Nominaal	Binnenafmeting oven
Rechtsboven: heteluchtoven	36 liter	1.45kW / 70-220ºC	410mm (D) x 350mm (B) x 250mm (H)
Linksonder: heteluchtoven	36 liter	1.45kW / 70-220ºC	410mm (D) x 350mm (B) x 250mm (H)
Rechtsonder: sudderoven	40 liter	1kW / 70 - 120ºC	460mm (D) x 350mm (B) x 250mm (H)
Kookplaat vermogen	**Gas kookplaat**	**Keramische kookplaat**	
Links voor (meervoudige brander)	1 x 4.5kW (1 x 4kW LPG)	1 x 0.7kW / 2kW	
Midden voor	1 x 1.75kW	1 x 1.1 kW	
Rechts voor	1 x 3kW	1 x 1.4kW	
Links achter	1 x 1.75kW	1 x 1.1kW	
Midden achter	1 x 5kW	1 x 0.7kW / 2kW	
Rechts achter	1 x 3kW	1 x 1.4kW	
Grill vermogen	2.3kW	2.3kW	
Totaal vermogen	19.5kW Gas 6.2kW Elektro	15.2kW Elektro	
Gasinlaat	½ BSP		
Voeding	230V / 30A	230V / 45A met 3 fasen+N+Aarde opties	

KLEUREN

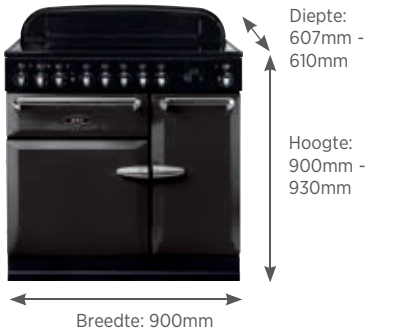
White, Black, Pewter, Pearl Ashes, Cream, Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

MASTERCHEF^{XL}

Masterchef^{XL} 110 Gaskookplaat: (ca.) 132kg



Masterchef^{XL} 90 Keramische kookplaat: (ca.) 114kg



	AGA Masterchef^{XL} 110 gaskookplaat	AGA Masterchef^{XL} 110 inductie kookplaat	AGA Masterchef^{XL} 90 gaskookplaat	AGA Masterchef^{XL} 90 inductie kookplaat
Energiebron	**Gas/Elektra**	**Elektra**	**Gas/Elektra**	**Elektra**
Vermogen		Standaard / Boost		Standaard / Boost
	2 x 3.5 kW	2 x 1.15 kW / 2 kW	1 x 1 kW	2 x 1.15 kW / 2 kW
	1 x 3 kW	2 x 1.85 kW / 2.50 kW	2 x 1.7 kW	2 x 1.85 kW / 2.50 kW
	2 x 1.7 kW	1 x 1.85 kW / 3 kW	1 x 3 kW	1 x 1.85 kW / 3 kW
	1 x 1 kW		1 x 3.5 kW	
Totaal vermogen @ 230V	14.4 kW	7.85 kW / 12 kW	10.9 kW	7.85 kW / 12 kW
Maximale elektrische belasting @ 230V	9.6 kW	17 kW	8.6 kW	16 kW
Capaciteit linkeroven	73 liter	73 liter	73 liter	73 liter
Capaciteit rechteroven	73 liter	73 liter	67 liter	67 liter
Capaciteit bovenste oven	21 liter	21 liter		
Energieklasse linkeroven/ rechteroven	A/A	A/A	A/A	A/A
Elektrische oven (links)	Multifunctioneel	Multifunctioneel	Multifunctioneel	Multifunctioneel
Elektrische oven (rechts)	Hetelucht	Hetelucht	Hetelucht	Hetelucht
Elektrische grill - twee standen	Ja	Ja	Ja	Ja
Grill (soort rails)	Telescopische geleiders	Telescopische geleiders	Telescopische geleiders	Telescopische geleiders
Sudderoven	Ja	Ja	Nee	Nee
Bakplaat	Ja	Nee	Ja	Nee
Wokhouder	Ja	Nee	Ja	Nee
Zelfreinigende ovenwanden	Ja	Ja	Ja	Ja
Verlichting	Ja	Ja	Ja	Ja
Timer	Ja	Ja	Ja	Ja

KLEUREN

Cream

Gloss Black

Pearl Ashes

Cranberry

Pewter

Aanvullende producten

AGA AFZUIGKAPPEN

 AGA 60 in White met 60cm afzuigkap.

AGA SUPER EXTRACT AFZUIGKAP

- 1000mm Afvoer model (recirculatie kit beschikbaar)
- Drie standen plus een intensiefstand / Elektronische bedieningsknoppen
- Max. luchtcapaciteit 775m³/uur
- Automatische naloopstand (10 minuten)
- Vaatwasserbestendige metaalfilter met reinigingsindicatie
- Twee 2.6W geïntegreerde LED spots
- Zwart met een Classic Script of een Contemporary AGA embleem
- Energieklasse: A

AGA INBOUW AFZUIGKAP

- 720mm Afvoer/Recirculatie model
- Drie standen plus een intensiefstand / Verlichte elektronische bedieningsknoppen
- Max. luchtcapaciteit 785m³/uur
- Vaatwasserbestendige metalen baffle filter
- Twee 35W geïntegreerde halogeen spots
- Roestvrijstaal
- Energieklasse: D

AGA 60CM AFZUIGKAP

- 600mm Afvoer/Recirculatie model
- Drie standen / Schuifregelaars onder de kap
- Min. luchtcapaciteit 240m³/uur
- Vaatwasserbestendige metaalfilter
- Twee 28W geïntegreerde halogeen spots
- Zwart
- Energieklasse: E

AGA MASTERCHEF^XL AFZUIGKAP

- 900mm en 1000mm Afvoer / Recirculatie modellen
- Drie standen plus een intensiefstand / Drukknoppen
- Max. luchtcapaciteit 610m³/uur
- Vaatwasserbestendige metalen baffle filter
- Twee 20W geïntegreerde halogeen spots
- Zwart
- Energieklasse: C

AGA SIX-FOUR AFZUIGKAP

- 900mm Afvoer/Recirculatie model
- Drie standen / Drukknoppen
- Max. luchtcapaciteit 630m³/uur
- Vaatwasserbestendige metalen baffle filter
- Drie 20W geïntegreerde halogeen spots
- Zwart
- Energieklasse: D

 5-oven AGA Total Control in Cream. Linden Homes, VK.

Mijn leven met mijn AGA

Waarom zijn AGA eigenaren zo gehecht aan hun AGA fornuis? Lees wat AGA eigenaren ons vertellen.

Ik zou niet meer zonder AGA kunnen, alles is zoveel lekkerder uit de AGA, en door de warmte is de woonkeuken altijd knus en aangenaam

Dorien van Nunen

Door de AGA is onze keuken nóg meer het centrum van ons huis, altijd behaaglijk warm én heerlijk eten!

Gretha Hup

De AGA is een fantastische huisgenoot! Momenteel droog ik tomaten, staat bouillon demi glace te worden en gaart de tarte tatin in de bak oven. Welk ander fornuis kan dit?

Clotilde Boutrolle

AGA zorgt dag en nacht voor ons. We genieten van zijn warmte, van het brood dat uit de oven komt, van de yoghurt die we er elke nacht op maken, van de heerlijke bouillon die erin suddert…AGA in één woord: vrijheid

Koen uit Gent

Alsof het altijd een beetje kerstmis is… Mijn echtgenoot zegt wel eens: net zoals een kampvuur buiten mensen aantrekt en bijeenbrengt, doet onze AGA ook in huis. AGA in één woord: cocoonen!

Isabel uit Aarsele

Altijd dacht ik dat een AGA een exclusiviteit was voor villa's en herenhuizen. Hoe cliché kon ik denken? We kochten dit huis toen ik 23 was. Eén ding mocht niet ontbreken: een AGA – na al die jaren meer dan ooit het hart en de ziel van het huis. AGA in één woord: thuiskomen.

Aurélie uit Gijsegem

Made in

Great Britain

Dealer gegevens

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2017
AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited. Geregistreerd in Engeland en Wales. Registratie nummer 3872754. Registratie adres:
AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD, Verenigd Koninkrijk. Merknamen, woorden en logo's zijn geregistreerde handelsmerken van AGA Rangemaster Limited.

12/17 D008136