



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

AEG

Angelika Patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
www.kochenausleidenschaft.at
A-3400 Klosterneuburg, Waldgasse 2

schmircher
raumdesign

Wienerstr. 140, 2020 Hollabrunn
02952/2741
www.schmircher.at

**Einrichten mit Pepp! Küche, Wohnen, Schlafen!
Ganz individuell! Damit es zu Ihnen passt!**

Übersicht der Beheizungsarten mit und ohne Dampf

100% Dampfsättigung:

Temperatur max. 99°C

Fast für alle Gerichte die man auf herkömmliche Art im Kochtopf pochiert, dämpft, kocht, siedet, ...

Bezeichnungen: **Vitaldampf***, Full Steam, Bio-Dampf, Dampfwaren, Dämpfen 100%

Feuchtwaren:

75% Dampfsättigung:

Temperatur max. 130°C

Geeignet für das Fertigdünsten von Schmorgerichten z.B. Gulasch.

Süßspeisen die auf herkömmlicher Art im Wasserbad zubereitet werden z.B. Flans, Terrinen

Bezeichnungen: **Feuchtwaren Hoch, Intervall Plus**, Combigaren +75%, Heißluft mit 75% Dampf

50% Dampfsättigung:

Temperatur max. 200°C

Geeignet zum Backen von Germteig, Aufläufen, Schmor Gemüse, Rindsbraten ...

Bezeichnungen: **Feuchtwaren mittel**, Heißluft mit 50% Dampf, Klimagaren mit Dampfstoßen

30% Dampfsättigung:

Temperatur max. 230°C

Geeignet für panierte Gerichte, Schweinsbraten, Gans und Ente,

Bezeichnungen:

Feuchtwaren niedrig, Intervall Dampf, Gourmet Dampf, Combigaren

Brotbacken:

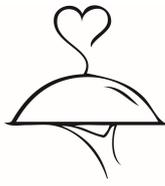
Temperatur max. 230°C

Geeignet für Brot, Kleingebäck aber auch z.B. Striezel

Am Beginn wird das Gebäck beschwadet also bedampft.

Bezeichnungen: **Brotbacken**, Backen +Schwaden, Backen mit Dampfstoßen, Profibacken

***rot : Bezeichnung bei AEG Geräten**



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

AEG

Angelika Patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
www.kochenausleidenschaft.at
A-3400 Klosterneuburg, Waldgasse 2

schmircher
raumdesign

Wienerstr. 140, 2020 Hollabrunn
02952/2741
www.schmircher.at

**Einrichten mit Pepp! Küche, Wohnen, Schlafen!
Ganz individuell! Damit es zu Ihnen passt!**

Gären:

Temperatur max.40°C

Geeignet um einen Sauerteig aber auch einen Hefeteig reifen zu lassen das sich das Volumen vergrößert. (Keine Metallschüsseln verwenden! Metall speichert die Wärme und der Teig wird am Rand hart und kann nicht aufgehen.)

Bezeichnungen: **Gären**, Gärschrank, Teig Gärung, Teig aufgehen lassen

Regenerieren:

Temperatur max.130°C

Dampfsättigung 50%

Ideal zum Erwärmen von Speisen mit heißem Wasserdampf ohne elektromagnetischer Strahlung

Bezeichnungen: **Regenerieren**, Aufwärmen, Erhitzen, Finishing

Sous Vide:

Temperatur max.99°C

Dampfsättigung 100%

Am Punkt Garen von vakuumierten Lebensmittel. Um Röstaromen zu erhalten ist ein kurzes Anbraten oder Grillen notwendig.

Bezeichnungen: **Sous Vide**, Vakuumgaren

Feuchte Heißluft:

Temperatur max.230°C

Die Feuchtigkeit die das Gericht abgibt bleibt erhalte, diese Beheizungsart ist nicht austrocknend.

Perfekt für Biskuitmasse, Torten, Kekse, ... nicht z.B. für Windmasse geeignet

Bezeichnungen: **Feuchte Heißluft**, Kuchen Spezial, Konditorfunktion, Heißluft mit geschlossenem Zug.

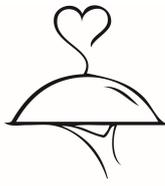
Ober Unterhitze:

Temperatur max. 230°C

Mittlere Einschubebene

Bezeichnungen:

Ober Unterhitze, Stille Hitze, Hitze ohne Zirkulation



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

AEG

Angelika Patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
www.kochenausleidenschaft.at
A-3400 Klosterneuburg, Waldgasse 2

schmircher
raumdesign

Wienerstr. 140, 2020 Hollabrunn
02952/2741
www.schmircher.at

**Einrichten mit Pepp! Küche, Wohnen, Schlafen!
Ganz individuell! Damit es zu Ihnen passt!**

Niedertemperaturgaren:

Temperatur max. 150°C

Langsames am Punkt garziehen lassen von Fleisch und Fisch

Bezeichnungen: **Bio Garen**, Niedertemperaturgaren, Sanftgaren, Niedertemperatur
Automatik, Garziehen

Heißluft:

Temperatur max. 230°C

Mehrere Einschubebene möglich, austrocknend

Perfekt für Kardinalschnitten, Baiser, Windgebäck ...

Bezeichnungen:

Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft plus, trockene Heißluft, Umluft, 4D-Heißluft

Heißluft mit Unterhitze:

Temperatur max. 230°C

Perfekt für Pizza, Flammkuchen, Naan, ...

Nur eine Einschubebene und zwar die Unterste

Bezeichnungen: **Pizzastufe**, Flammkuchen, Pizza plus

Heißluftgrillen:

Temperatur max. 230°C

Perfekt für eine knusprige Haut oder Schwarte bei Gans, Ente oder Schweinsbraten
mit Schwarte (Krustenbraten)

Bezeichnungen: **Heißluftgrillen**, Anbratstufe, Umluftgrillen, Umluft- Infrabraten,
braten mit Kruste

Heißluftgrillen mit Unterhitze:

Temperatur max. 230°C

Perfekt für Faschierte Laibchen, Pommes, Bratkartoffeln, ...

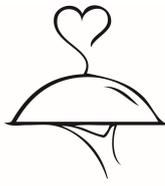
Bezeichnungen: **Tiefkühlgerichte**, Röststufe, Anbratstufe, Intensive Heißluft, Turbo
Heißluft

Joghurtfunktion:

Temperatur 42°C

Für die Selbstherstellung von Joghurt

Bezeichnungen: **Joghurt**, Joghurtfunktion, Fermentierung



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT
ANGELIKA PATAK

AEG

Angelika Patak
+43 664 280 98 71
angelika.patak@aon.at
www.kochenausleidenschaft.at
A-3400 Klosterneuburg, Waldgasse 2

schmircher
raumdesign

Wienerstr. 140, 2020 Hollabrunn
02952/2741
www.schmircher.at

**Einrichten mit Pepp! Küche, Wohnen, Schlafen!
Ganz individuell! Damit es zu Ihnen passt!**

Einkochen:

Temperatur max. 170°C

Perfekt zum Einkochen von Obst und Gemüse. Unterhitzenfunktion, die Gläser müssen im Wasserbad stehen ca. 2 Finger hoch.

Bezeichnungen: **Einkochen**, Unterhitze, Einkochen im Wasserbad

Dörren:

Temperatur max. 100°C

Perfekt zum Dörren von kleineren Mengen an Pilzen, Kräutern, Blüten ... meist bei einer Temperatur um 60°C

Bezeichnungen: **Dörren**, trockene Heißluft, trockene Heißluft mit offenen Lüfter, Trocknen

Auftauen:

Temperatur max. 40°C

Perfekt zum schonenden Auftauen von Fleisch und Fisch

Bezeichnungen: **Auftauen**, Entfrostern, Schonendes Auftauen, Enteisen

Teller Wärmen:

Temperatur max. 70°C

Perfekt zum wärmen von Geschirr, aber auch Warmhalten von Speisen.

Bezeichnungen: **Teller Wärmen**, Warmhaltefunktion, Warmhalten.

Warmhalten:

Temperatur max. 80°

Perfekt zum wärmen von Geschirr, aber auch Warmhalten von Speisen.

Bezeichnungen: Warmhaltefunktion, **Warmhalten**.

Mehr Infos und Rezepte finden Sie im Kochbuch
Dampf & Leidenschaft von Angelika Patak