

AEG

Alice Broeksma



AWARDS

	2018	SensiDry warmtepomp wasdroger
	2018	AEG VX7 stofzuiger
	2017	AEG VX6 stofzuiger
	2019	SensePro inductiekookplaat
	2017	ComfortLift vaatwasser
		Mastery Range keukenlijn
	2018	Steam-Pro multifunctionele sous-vide oven
		9000 Laundry serie
	2018	AEG VX9 stofzuiger
	2017	ComfortLift vaatwasser
		AEG WX7 ruitreiniger
		Mastery Range keukenlijn

Mastery Range [1]

Lavamat (1949) [2]

MERK

Maakt witgoed, keukenapparatuur en andere elektrische apparaten van stoomoven, warmtepompdroger tot robotstofzuiger. Heeft altijd gepioneerd met innovatie en laat zich daarop voorstaan. Wil met 'intelligente technologie en buitengewone prestaties' alle huishoudelijke handelingen naar een hoger niveau brengen, voor vakmanschap in huis. Bijvoorbeeld door de documentaireserie Tasteology, die alle aspecten onderzoekt van 'smaak' om koks thuis te inspireren een stap verder te gaan. The Next Black is een documentaire over duurzaamheid en productie van kleding, en speelt in op toekomstige 'wasbehoeften'. Duurzaamheid is belangrijk. De producent streeft naar halveren van CO₂, terugbrengen van water- en energieverbruik, vergroten van efficiëntie van materialen: 'Dagelijks een positieve bijdrage waarvan iedereen kan profiteren.'

BEDRIJF

Een van de hoofdmerken van de Electrolux Groep. De geschiedenis gaat bijna 140 jaar terug. AEG-oprichter Emil Rathenau koopt in 1881 – twee jaar vóór het stichten van AEG – de rechten van de gloeilamp op de eerste internationale elektriciteitstentoonstelling in Parijs. Levert die gloeilamp aan café's, restaurants en theaters, gevoed door kleine energiestations. Rond de wisseling van 19de naar 20ste eeuw heeft AEG al 248 energiestations gebouwd voor verlichting, huishoudelijke apparaten en trams. Lanceert een reeks huishoudelijke apparaten. Na opkomst en financiële neergang in tweede helft van de 20ste eeuw aangekocht door Electrolux, die ook merken in handen heeft als Anova, Frigidaire, Westinghouse en Zanussi. Het overkoepelende bedrijf verkoopt jaarlijks 40 miljoen huishoudelijke en professionele producten aan 150 markten. Electrolux Nederland heeft 220 medewerkers.

INNOVATIES

- 1910 Elektrisch fornuis
- 1912 Elektrisch aangedreven koelkast
- 1950 Wasmachine
- 1952 Inbouwkoelkast
- 1959 Combi-koelkast
- 1964 Droogautomaat
- 1987 Inductiekookplaat
- 1997 Droogautomaat met warmtepomptechnologie
- 2013 Sous-vide combi-stoomoven
- 2017 Vaatwasser met makkelijk optilbare onderkorf
- 2019 Eerste volwaardige sous-vide inductieplaat

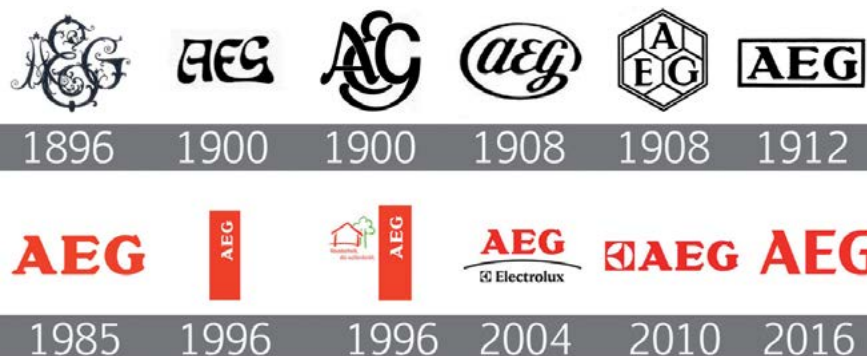
GESCHIEDENIS

- 1883 AEG door ingenieur Emil Rathenau opgericht als Deutsche Edison-Gesellschaft für angewandte Elektrizität. Later: Allgemeine Elektrizitäts-Gesellschaft.
- 1907 Peter Behrens, visionair architect, benoemd tot artistiek adviseur. Door AEG-werk beschouwd als vader van modern industrieel ontwerp. Visie: 'Design gaat over het creëren van vormen die overeenkomen met het karakter van het object en nieuwe technologie goed laat zien.' Ontwerpfilosofie: Perfect in Vorm en Functie.
- Begin 20ste eeuw Introduceert serie elektrische huishoudelijke apparaten
- 1913 Stofzuiger Dandy, concurrent van 'Lux' van Electrolux-oprichter Axel Grenner-Gren
- 1940 Bij uitbreken van de Tweede Wereldoorlog heeft AEG radio- en televisiebedrijf Telefunken in bezit, en spoorwegmaatschappij Börsig. Raakt in de oorlog meeste fabrieken kwijt. Bouwt daarna nieuwe in West-Duitsland.

- 1950 Reeks huishoudelijke producten (zoals fornuizen, stofzuigers, haardrogers) uitgebreid met koelkasten
- 1958 Volautomatische wasmachine Lavamat. Bedrijfsmotto: 'Aus Erfahrung Gut.'
- Jaren '60 Concurrentie neemt toe, vooral ook door goedkope import uit Italië
- 1970 AEG een van de grootste elektronische bedrijven ter wereld, met 178.000 werknemers
- 1975 AEG drie keer groter dan Electrolux, maar er komen verliezen. Groot in Duitsland, export blijft achter. Grote investering in kerncentrale mislukt, fabrieken in Berlijn worden gesloten. Faillissement (1982).
- 1985 AEG opgenomen in Daimler-Benz Groep, maar onderdelen ondergebracht bij andere bedrijven.
- 1994 Aankoop door Electrolux
- 1997 Eerste droogautomaat met waterpomp
- 2013 Eerste grote sous-vide oven
- 2016 Eerste oven met een camera. Documentaire Tasteology over alle aspecten van smaak en met vier thema's: bron, koelen, verwarmen en beleving.
- 2017 Jonnie Boer, chef-kok van De Librije in Zwolle, ambassadeur voor AEG
- 2019 Dealershow: thema Let's Meet, verdere vernieuwing zoals Care App en AutoDose voor exacte hoeveelheid wasmiddel in wasautomaat. Breidt 'black' uit in de keuken naar o.a. koffiemachine, wijnklimaatkast stoom- en hete-luchtoven in zwart.



[2]



TIJDLIJN

COMBOHOB 2016

Door TouchControl-bediening makkelijk schakelen tussen warm en koud. Veiliger in gebruik omdat alleen het oppervlak van de pan wordt verwarmd en niet de rest van de kookplaat. De inductieplaat heeft een geïntegreerd afzuigstelsysteem. Werkt met Hob2Hood-technologie: de kookplaat communiceert met het afzuigstelsysteem. In het bedieningspaneel van de kookplaat zit een infraroodsensor. Als de inductiekookplaat is ingeschakeld, sturen de temperatuursensoren een signaal naar het afzuigstelsysteem dat automatisch start. Verandert de temperatuur tijdens het koken, dan past het afzuigstelsysteem zich aan. Na het voldoende afkoelen van de kookzone(s) schakelt het afzuigstelsysteem zichzelf uit, eetgeuren blijven dus niet hangen.



2016 PLUSSTEAM OVEN

Multifunctionele oven met PlusSteam functie voor toevoeging van de juiste hoeveelheid vocht. Na een druk op de knop maakt de oven in het eerste kwartier met stoom een vochtige atmosfeer, zodat deeg optimaal kan rijzen en smaak wordt verbeterd; hetelucht zorgt voor een krokante gouden korst. Door de stoomfunctie kan gistdeeg ook rijzen voor er brood van wordt gemaakt. Extra functies maken bakken en onderhoud efficiënter.



WAS/DROOGCOMBINATIES 2017

Verbeterde non-stopprogramma's, nauwkeurig af te stellen en ook geschikt voor heel delicate stoffen zoals zijde en wol. AEG heeft de programma's aangepakt omdat bleek dat mensen thuis in het algemeen was/droogcombinaties vaak niet optimaal gebruiken, uit gebrek aan vertrouwen in het veilig drogen van stoffen. Dus ontwikkelde de fabrikant een nieuwe serie met geavanceerde technologie, met AEG's Woolmark Blue gecertificeerde was- en droogprogramma's. 3D scan-technologie in de AEG 9000 serie ontdekt in de droger niet alleen vocht aan de buitenkant van het kledingstuk, maar kan zelfs door de buitenste laag 'kijken' en ontdekken of een kledingstuk van binnen nog vochtig is. Hierdoor wordt elk kledingstuk accuraat gedroogd. Ideaal voor donsassen en dekbedden. Warmtepomp- en SensiDry-technologie besparen ook stroom en water.



2017 MASTERY RANGE

Keukenconcept 'voor een heerlijke kookervaring en het samen kunnen komen van familie en vrienden in een aantrekkelijke ruimte'. Met alle benodigdheden: van FoodSensor in de multifunctionele oven tot ComfortLift vaatwasser. Verschillende uitvoeringen zoals Black Line, Horizon Line, Frame Line.





2017 COMFORTLIFT

De ComfortLift is de eerste binnen het segment vaatwassers met het systeem waarbij de onderste korf bij het uittrekken omhoog komt en daarna vergrendelt, voor makkelijk in- en uitladen. Je hoeft dus niet meer telkens te bukken.

SPIN VIEW 2018

Met CustomFlex kon de binnenkant van de koelkastdeur al naar eigen voorkeur worden ingedeeld. SpinView maakt dat alle ingrediënten makkelijk bereikbaar zijn: het doorzichtige plateau kan helemaal worden rondgedraaid. Handig voor wie nooit wat kon vinden in de koelkast, maar ook heel goed tegen verspilling van etenswaren.



2018 HIMALAYA ZOUTSTEEN

Zoutsteen voor het bereiden van warme gerechten op de kookplaat en in de oven, en koude toepassingen in de koelkast en vriezer. Je kunt er groenten, vis en vlees op klaarmaken, of kaas, crackers en sushi op serveren. Het Himalayazout heeft een grote warmtecapaciteit: vergeleken met andere materialen blijft het langer warm of koud. Goed dus voor het aan tafel bereiden van gerechten, die bovendien een lekkere kruidige smaak meekrijgen. Roze Himalayazout bevat ruim tachtig mineralen en sporenelementen die gezond heten te zijn.

SENSEPRO 2019

AEG noemt de SensePro-inductiekookplaat de persoonlijke sous-chef voor restaurantmaaltijden. Voor professionele resultaten bij kooktechnieken zoals sous-vide maar ook bij opwarmen, pocheren, sudderen, koken en bakken. De kookplaat communiceert met de temperatuursensor, zodat de kerntemperatuur van het gerecht precies wordt gecontroleerd: op de graad nauwkeurig. De sensor is draad- en batterijloos, hoeft dus nooit te worden opgeladen en er zit geen kwetsbare elektronica in.

