

AGATM for life





INHOUD

Welkom in de wereld van AGA	5
AGA kleuren overzicht	9
AGA modellen overzicht	10
AGA vrijstaande module en AGA eR3 60	13
AGA eR3	15
AGA eR7	17
AGA eR7i	19
AGA R3	23
AGA R7	25
AGA ERA	27
AGA Masterchef Deluxe	29
AGA Black Edition	31
AGA afzuigkappen	33
AGA cookware	34
AGA specificaties	37





AGA R7 150 Linen

Welkom in de wereld van AGA

Een AGA is veel meer dan een fornuis, het is een gevoel. Al meer dan 100 jaar is AGA hét hart in talloze keukens – niet alleen vanwege de ongeëvenaarde kookprestaties en ook door de warmte, sfeer en het tijdloze ontwerp. Of je nu houdt van lang sudderen of snel koken op inductie, in deze brochure ontdek je welk AGA-fornuis het beste bij jou, je gezin én je keuken past.

AGA fornuizen worden al ruim 100 jaar met de hand geproduceerd in het Britse Telford. AGA is iconisch. Niet alleen vanwege het tijdloze design en de karakteristieke gietijzeren ovens, maar vooral door het gevoel dat het oproept: warmte, thuiskomen, en de magie van écht koken.

De fornuizen zijn bijzonder robuust, hebben een afwerking van duurzaam emaille en worden gemaakt om generaties mee te gaan. Elk detail klopt — van de massieve ovendeuren tot de klassieke handrail.

AGA is meer dan een fornuis. Het is een levensstijl die draait om smaak, plezier in het koken en liefde voor goed eten.



AGA eR7i 100 Linen: Keuken door Cavallo Keukens



AGA, een iconisch fornuis

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

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 een AGA is meer dan alleen een fornuis; 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.

Door het uitgebreide assortiment van AGA is er altijd wel een AGA die perfect aansluit bij je wensen. Van modellen ontworpen om altijd aan te staan tot volledig programmeerbare modellen waarbij alleen de ovens die gebruikt worden aan staan. Daarnaast kun je kiezen voor hetelucht ovens naast de bekende gietijzeren ovens en de nieuwste inductie techniek.

Waarom een AGA zo bijzonder is

Er is iets magisch aan koken met een AGA. Dat zit 'm niet alleen in het iconische design of de royale ovens, maar vooral in het gietijzer – het geheime ingrediënt dat elk gerecht bijzonder maakt.

Gietijzer houdt warmte niet alleen vast, het straalt het zachtjes uit rondom je gerecht. Geen felle, droge lucht, maar een zachte warmte die ervoor zorgt dat smaken beter tot hun recht komen. Je proeft het verschil in alles wat je maakt: brood dat prachtig rijst, vlees dat smelt op je tong en groente die zijn kleur én bite behoudt.

Maar het blijft niet bij koken alleen.

Een gietijzeren AGA geeft ook een warme sfeer aan je keuken. Je kunt er, op koude dagen, ook voor kiezen het fornuis heel de dag aan te zetten voor een aangename warmte in de keuken. Zo wordt de keuken de centrale plek in huis waar verhalen worden gedeeld en herinneringen worden gemaakt.

Terwijl jij kookt, suddert er op de achtergrond iets wat veel meer is dan een maaltijd: het gevoel van thuis.

Veel AGA 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 veel AGA fornuizen tegenwoordig standaard een innovatieve en gebruiksvriendelijke inductiekookplaat en meerdere ovens. De inductiekookplaat is gelijk te gebruiken en uiterst efficiënt en krachtig. Dit is dus een perfecte aanvulling op de ovens. De inductie-kookplaten zijn voorzien van bridge zones, powerboost functies en automatische temperatuur standen.





AGA kleuren overzicht

Gietijzer dat generaties meegaat

Waar gewone fornuizen in een paar minuten met verf worden gespoten, krijgt een AGA een behandeling die dagen duurt. Laag voor laag wordt het emaille zorgvuldig aangebracht, met de hand afgewerkt en meerdere keren verhit.

Dit ambacht zorgt niet alleen voor die kenmerkende diepe glans, maar ook voor een ongeëvenaarde duurzaamheid.

Niet voor jaren, maar voor generaties.



Vraag hier je kleurstalen aan!



Aubergine



Black



Blush



British Racing Green



Cream



Dark Blue



Dartmouth Blue



Dove



Duck Egg Blue



Linen



Mustard



Olivine



Pearl Ashes



Pewter



Raspberry



Salcombe Blue



Slate



White

De AGA fornuizen zijn verkrijgbaar in 18 prachtige kleuren

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

AGA modellen overzicht

AGA eR3 60	AGA eR3	AGA eR7	AGA eR7i	AGA R3	AGA R7	AGA ERA	AGA Masterchef Deluxe
							
Kookplaat	eR3 90	eR7 100	eR7i 100	R3 90	R7 100	ERA 110	90 Gas
							
Gas	eR3 100*	eR7 150	eR7i 150	R3 100**	R7 150		90 Inductie
							
	eR3 110	eR7 160	eR7i 160	R3 110	R7 160		110 Gas
AGA Vrijstaande Module							
							
Keramisch	eR3 150	eR7 210	eR7i 210	R3 150	R7 210		110 Inductie
							
Gas	eR3 160			R3 160			
							
	eR3 170			R3 170			

* Ook beschikbaar als 3-deurs
** Ook beschikbaar met inductie



AGA eR3 60 Linen

AGA Vrijstaande module



De AGA vrijstaande module is een krachtig en compact fornuis met een snelle hetelucht oven, grill en sudderoven. Dit model is beschikbaar als vrijstaande module of als geïntegreerde module bedoelt om te koppelen aan de linkerkant naast een AGA 7-serie model.

Aan de bovenkant kun je kiezen voor 4 krachtige keramische zones of 4 gaspitten.

VRIJSTAANDE MODULE

De vrijstaande module is perfect voor een compacte keuken, vakantiehuis of appartement. Ook kun je de vrijstaande module gebruiken als tweede fornuis in een keuken met een gietijzeren AGA. Wanneer de gietijzeren AGA uit staat heb je alsnog snelle ovens beschikbaar om snel te kunnen koken.

GEÏNTEGREERDE MODULE

De geïntegreerde module is ontworpen om links naast een AGA R7 of eR7(i) te plaatsen. Door deze uitbreiding krijg je meer mogelijkheden omdat de module snel op temperatuur is.

Oven configuratie

- Slow cooking oven met geïntegreerde grill
- Hetelucht oven

Kookplaat keuze

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

AGA eR3 60



Alle voordelen van een AGA en dan in een compacte variant

De AGA eR3 60 is het kleinste formaat in de eR3 serie en werd vroeger de AGA 60 of AGA City genoemd. Dit model met gietijzeren ovens van 60cm is een losstaand AGA fornuis inclusief de voordelen van gietijzer.

Doordat de ovens van gietijzer zijn gemaakt straalt de warmte vanaf alle kanten heel zacht op je 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 ovenwanden aan de binnenkant van de oven op temperatuur dienen te komen.

De eR3 60 is beschikbaar in 2 configuraties namelijk met een AGA kookplaat of met 4 gaspitten.

AGA eR3 60 met AGA kookplaat

De AGA kookplaat is binnen 10 minuten op temperatuur en heeft 2 standen (een sudderstand en een kookstand). De kookplaat wordt gebruikt om te wokken, koken en grillen.

AGA eR3 60 gas

De eR3 is ook beschikbaar met 4 gaspitten waarvan 1 grote wokbrander.

Oven configuratie

- Gietijzeren sudderoven
- Gietijzeren bak-/braadoven

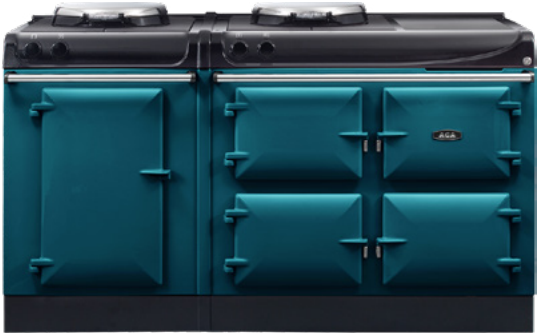
Kookplaat keuze

- Kookplaat (2 standen)
- Gaskookplaat (4 branders)



AGA eR3 90 Salcombe Blue

AGA eR3



'S ochtends vroeg pannenkoeken voor de kleintjes, 's middags een snelle salade en 's avonds een uitgebreid diner – met de AGA eR3 kan het allemaal, precies wanneer het jou uitkomt.

De iconische gietijzeren ovens zorgen voor die kenmerkende AGA-smaak en perfecte garing. En dankzij de keuze uit een 2- of 3-zone inductieplaat, de veelzijdige AGA-kookplaat en een extra warmhoud-/garingsoven, heb je altijd de juiste kookmethode binnen handbereik. Zo wordt koken niet alleen flexibel, maar ook een fijne ervaring, elke dag opnieuw.

De AGA eR3 is beschikbaar als 60, 90, 100 en 110cm breed model. Voor de 90, 100 en 110cm variant geldt dat de functies identiek zijn het fornuis standaard is uitgerust met een 2-zone inductieplaat (3-zone bij de 110cm). Ook geldt voor deze modellen dat ze zijn uit te breiden met een extra hetelucht oven welke aan de linkerkant van het fornuis wordt geplaatst.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch
- Alleen aan bij gebruik
- Standaard met een 2-zone inductiekookplaat of 3-zone (bij 110 & 170 cm)
- Standaard bridgefunctie en booststand
- Gietijzeren braad / bakoven en sudderoven
- Warmhoudoven
- Extra grote heteluchtoven bij 150, 160 én 170 cm en een extra sudderkookplaat aan de bovenkant
- Ovens zijn individueel bedienbaar
- Beschikbaar in 60, 90, 100, 110, 150, 160 en 170 cm
- De handrail is voorzien van een AGA logo
- Optionele timer

TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

BRAAD/ BAKOVEN	De braad/bak oven is een gietijzeren oven met 2 vaste temperatuur standen. De bediening gaat via één knop aan de voorkant van de AGA.
SUDDEROVEN	Koken in de gietijzeren sudderoven zorgt voor nog meer smaak en zorgt voor een perfect gerecht. Deze oven heeft een vaste temperatuur.
WARMHOUDOVEN	De warmhoudoven is de ideale aanvulling van de AGA eR3 serie. De oven, met 1 stand van circa 60 graden, is de perfecte ruimte om gerechten in warm te houden, chocolade te laten smelten en borden in te verwarmen.

OPWARMTIJDEN VAN DE OVEN

We adviseren je om de oven 45 minuten te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat je gaat koken. Zo wordt het gietijzer van de oven goed warm, voor de beste kookresultaten.



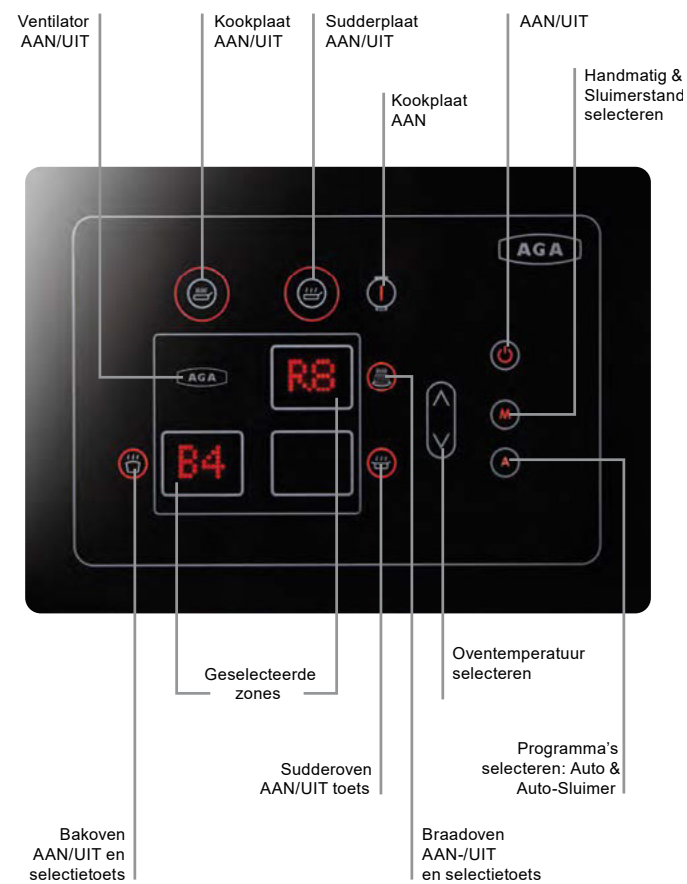


AGA eR7 100 Mustard

AGA eR7



BEDIENINGSPANEEL VAN DE eR7



De AGA eR7 combineert het iconische AGA-gevoel met moderne energiezuinigheid. Dit fornuis staat alleen aan wanneer jij het gebruikt – en toch profiteer je van alle voordelen en mogelijkheden die AGA zo bijzonder maken.

Het slimme touchscreen display geeft je volledig controle: de bak-, braad- en sudderoven zijn afzonderlijk te bedienen, met 4 warmtestanden voor de bakoven en 5 voor de braadoven. De eR7 5-oven biedt daarnaast een warmhoudplaat óf inductieplaat, én twee extra ovens: een slow-cook oven en een garingsoven, eenvoudig te bedienen met een schakelaar aan de voorkant.

De kookplaten werken onafhankelijk van de ovens en van elkaar, en zijn in slechts 10 tot 12 minuten op temperatuur. Zo ben je altijd klaar om te koken – precies wanneer jij dat wilt.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch
- Alleen aan bij gebruik
- Kookplaat en sudderplaat. Bij een 5-oven additioneel een warmhoudplaat of inductieplaat
- Gietijzeren 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.
- 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

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 je om de oven 45 minuten te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat je 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 je de ovens kunt programmeren.

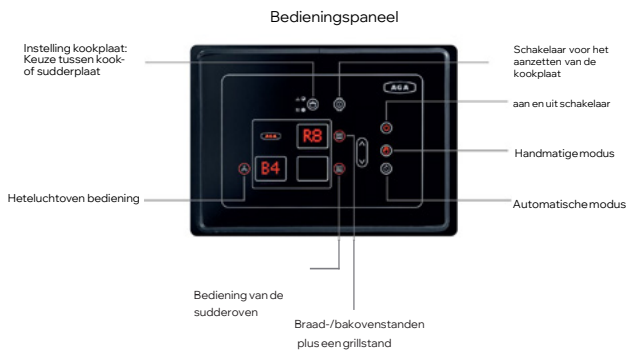
Op het display zie je de tijd, datum en het programma. De kookplaten kunnen niet worden geprogrammeerd.





AGA eR7i 100 Raspberry

AGA eR7i



De AGA eR7i combineert het iconische AGA-design met de flexibiliteit van nu. De twee gietijzeren ovens geven gerechten die unieke AGA-smaak, terwijl de moderne heteluchtoven met negen temperatuurstanden zorgt voor snel en gecontroleerd koken.

Aan de bovenkant vind je de traditionele AGA kookplaat met kook- en sudderstand én standaard een tweezone inductiekookplaat met een bridge functie en automatische panherkenning. Zo kies je altijd de kookmethode die bij het moment past.

De krachtige 2,1 kW grill in de gietijzeren oven maakt het plaatje compleet. Met de AGA eR7i heb je alle vertrouwde AGA-voordelen en dan met het gemak en de efficiëntie van moderne technologie.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch
- Alleen aan bij gebruik
- Kookplaat/sudderplaat en standaard 2-zone inductie.
- Bij een 5-oven een warmhoudplaat of 1-zone inductieplaat aan de bovenkant
- Gietijzeren bak/braadoven en sudderoven
- Hetelucht oven
- De slow-cook oven en de garingsoven (bij de 5-oven modellen) worden bediend met een aparte knop
- Touchscreen bedieningspaneel met ledverlichting en digitale besturing van de 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
- 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

TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

BRAAD/BAKOVEN	De gietijzeren bak/braadoven is gecombineerd in de AGA eR7i en heeft 9 standen. De hoogste standen zijn de braadstanden en minder warm zijn de bakoven standen. De bediening vindt plaats via het scherm aan de voorkant van de AGA.
SUDDEROVEN	Koken in de gietijzeren sudderoven zorgt voor nog meer smaak en zorgt voor een perfect gerecht. Deze oven heeft een vaste temperatuur.
HETELUCHTOVEN	De heteluchtoven in de AGA eR7i zorgt voor nog meer flexibiliteit en vooral snelheid. De oven heeft een opwarmtijd van ongeveer 20 minuten en een temperatuurbereik van 90 tot 240 graden. De heteluchtoven zorgt ervoor dat je altijd direct snel aan de slag kunt.

OPWARMTIJDEN VAN DE OVEN
De opwarmtijd van de oven hangt af van de gekozen temperatuurstand. We adviseren je om de oven 45 minuten te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat je gaat koken. Zo worden de gietstukken van de oven opgewarmd, voor de beste kookresultaten.

DE AFSTANDBEDIENING

Het AGA eR7i-fornuis wordt geleverd met een afstandsbediening waarmee je de ovens kunt programmeren.

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



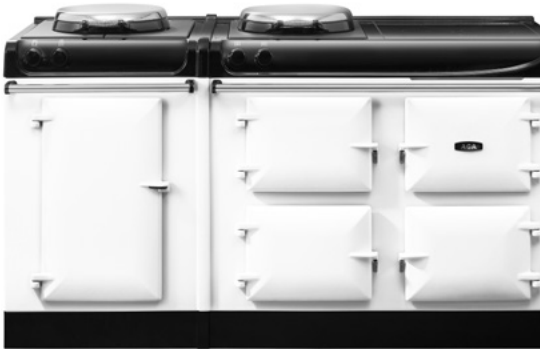


AGA R7 100 Black Edition



AGA R3 100 Wit

AGA R3



Ben je opgegroeid met een AGA thuis? En gewend aan die behaaglijke warme en gezellige keuken? De AGA R3 is ontworpen om gedeeltelijk aan te laten staan zodat deze altijd klaar is voor gebruik en de keuken voorziet van de bekende 'AGA' warmte.

Dan is de AGA R3 precies wat je zoekt. Dit model combineert het vertrouwde gevoel van een gietijzeren oven die altijd klaar is voor gebruik met extra flexibiliteit. Denk aan een krachtige infrarood grill en extra ovens – perfect voor wie houdt van gemak, efficiëntie én karakter.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch
- Standaard met een 2-zone inductiekookplaat (bij de 100cm ook keuze voor 2 AGA kookplaten)
- Gietijzeren bak/braadoven
- Sudderoven en aparte grill
- 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
- Standaard met een 2-zone inductiekookplaat of 3-zone (bij 110 & 170cm)
- Extra grote heteluchtoven bij 150, 160 én 170 cm
- Beschikbaar in 90, 100, 110, 150, 160, 170

TEMPERATUURSTANDEN VAN DE OVEN

BRAAD/BAKOVEN	De braad/bak oven is een gietijzeren oven met 2 vaste temperatuur standen. De bediening gaat via één knop aan de voorkant van de AGA.
SUDDEROVEN	Koken in de sudderoven zorgt voor nog meer smaak en zorgt voor een perfect gerecht. Deze oven heeft een vaste temperatuur.
WARMHOUDOVEN	De warmhoudoven is de ideale aanvulling van de AGA R3 serie. De oven, met 1 stand van circa 60 graden, is de perfecte ruimte om gerechten in warm te houden, chocolade te laten smelten en borden in te verwarmen.

OPWARMTIJDEN VAN DE OVEN
We adviseren je om de oven 45 minuten te laten opwarmen op de hoogste stand, voordat je gaat koken. Zo worden de gietstukken van de oven opgewarmd, voor de beste kookresultaten.



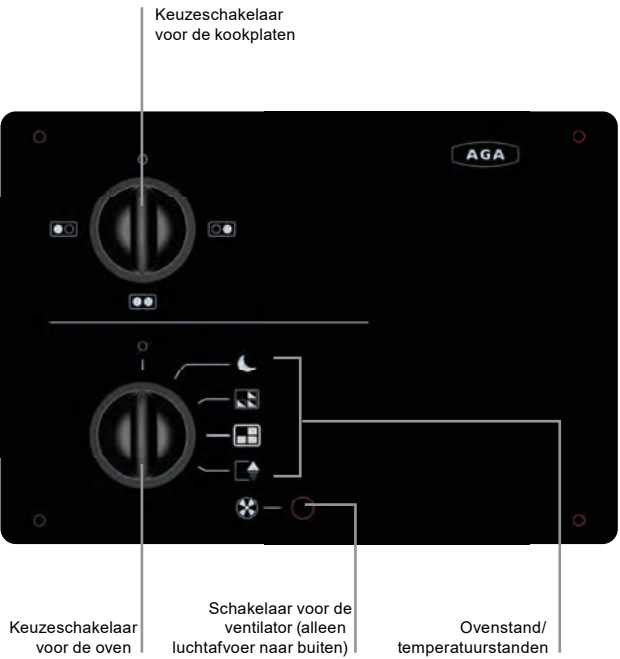


AGA R7 150 Linen

AGA R7



Bedieningspaneel van de R7



De AGA R7 is ontworpen om constant warmte te geven, net als de traditionele AGA. De R7 3-oven beschikt over drie gietijzeren ovens met vier instelbare temperatuurstanden. Zo pas je eenvoudig het energieverbruik én de warmteafgifte in je keuken aan.

Het fornuis heeft een apart te bedienen kookplaat en sudderplaat, die onafhankelijk van elkaar én van de ovens werken. Binnen 10 tot 12 minuten zijn ze op temperatuur.

Kies je voor de R7 5-oven, dan krijg je er een warmhoudplaat of inductiekookplaat bij, plus twee extra ovens. Ideaal voor slow-cooking of het perfect laten garen van gerechten.

Met de R7 geniet je elke dag van de kenmerkende AGA-warmte, gecombineerd met praktische controle over energie en kookflexibiliteit.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch
- Altijd aan
- Kookplaat en sudderplaat. Bij een 5-oven additioneel een warmhoudplaat of inductieplaat
- Gietijzeren 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
 - lage 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 ERA

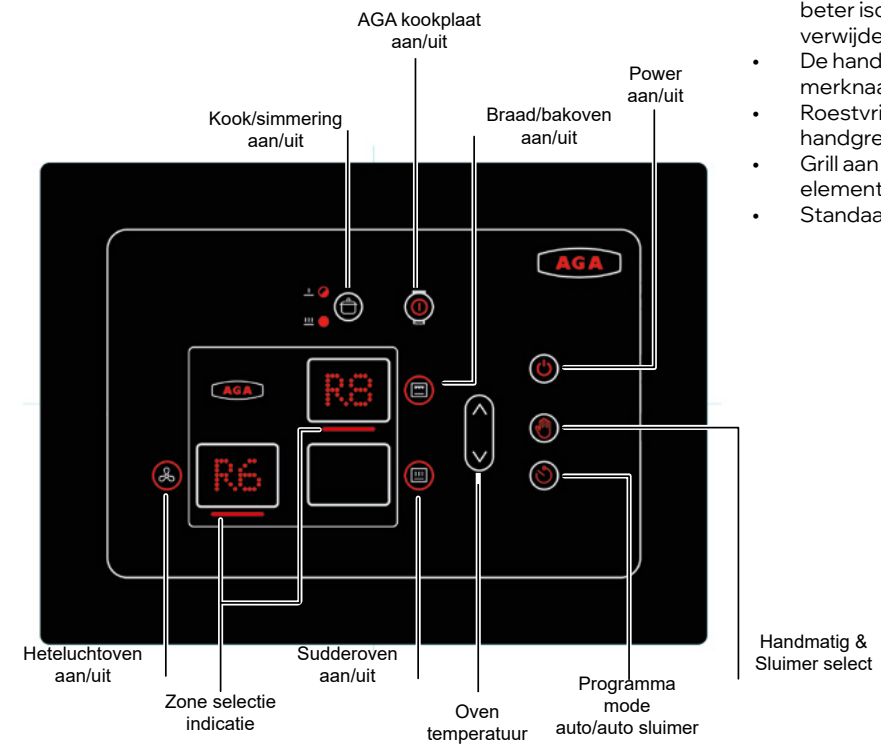


Met de ERA zet AGA een nieuwe stap in design en innovatie. Het volledig glazen front en het minimalistische silhouet maken dit fornuis tot een echte blikvanger in elke eigentijdse keuken.

Achter dit strakke uiterlijk schuilt het authentieke AGA-gevoel: iconische kookprestaties, gelijkmatige warmte en ongeëvenaarde veelzijdigheid. De ERA verenigt klassiek vakmanschap met de nieuwste technologie, zodat je geniet van alles wat AGA uniek maakt – in een stijl die helemaal van nu is.

HOOFDKENMERKEN

- Volledig elektrisch en alleen aan bij gebruik
- Beschikbaar in zwart chrome en in een breedte van 110 cm
- Gietijzeren braad/bakoven en sudderoven
- Heteluchtoven
- Touchscreen bedieningspaneel met ledverlichting en digitale besturing van de 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
- 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
- Grill aan de bovenkant van de braad/bak oven; enorm krachtige grill elementen.
- Standaard een 4-zone inductiekookplaat met 2 bridge functies





AGA Masterchef Deluxe 110 inductie Pewter

AGA Masterchef Deluxe



90 cm



90 cm



110 cm



110 cm

De AGA Masterchef is een veelzijdig en krachtig fornuis. Dit model is voor iedereen die graag een AGA in de keuken wil maar geen gietijzeren ovens. De ovens van de AGA Masterchef Deluxe zijn voorzien van vele functies zoals grillen, conventioneel en hetelucht.

De Masterchef Deluxe is beschikbaar in 90cm en 110cm en zowel met gas als een inductiekookplaat. Bij gas (5 branders waarvan 1 grote wokbrander) en inductie (5 zones incl. bridgefunctie) kun je direct aan de slag. De ovens zijn snel op temperatuur en werken onafhankelijk van elkaar. De heteluchtoven (R) en multifunctionele oven (L) zijn ideaal voor het bereiden van recepten. In de multifunctionele oven zit een kerntemperatuurmeter om je product op de graad nauwkeurig te bereiden.

Deze AGA heeft een grill compartiment, perfect voor het grillen van bijvoorbeeld groente, vlees of vis. Bij de 110cm uitvoering heeft dit model een extra suddeoven.

- Black
- Cranberry
- Cream
- Dartmouth Blue
- Pearl Ashes
- Pewter
- Salcombe Blue
- Afwerking: Chroom

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
- Deluxe glide-out grill (twee elementen) met een vier-standen rooster
- Thermometer in multifunctionele oven
- Inductiekookplaat met 5 kookzones en een bridge functie of 5 gaspitten



AGA Black Edition



De AGA Black Edition is een bijzondere uitvoering binnen het AGA assortiment. De Black Edition is verkrijgbaar op de AGA 7-serie modellen (eR7, eR7i en R7). De volledige AGA is black, niet alleen het front en de deuren maar ook de handvaten en de deksels.

Deze speciale uitvoering combineert het vertrouwde AGA design met een zwarte afwerking die zorgt voor een rustige, moderne uitstraling. Door de neutrale kleur past deze uitvoering moeiteloos in verschillende keukens — van strak en eigentijds tot klassiek en landelijk.

Net als alle AGA fornuizen worden ook de Black Editions met de hand gemaakt in het Britse Telford.



AGA eR7i 100 Black





AGA eR3 110 & AGA Slab afzuigkap

AGA Afzuigkappen



AGA Slab

De AGA Slab afzuigkap is gemaakt om in combinatie met je AGA fornuis je keuken af te maken. De Slab heeft een hoekig design en past daardoor goed bij moderne keukens.

- Dit model afzuigkap is beschikbaar in 3 maten, 90, 100 en 110cm
- Beschikbaar in alle 16 AGA kleuren
- 4 snelheid instellingen
- Energy Label A
- Afstandsbediening met timer functie
- Vetfilters vaatwasserbestendig
- Recirculatie optioneel



AGA Pitch

De AGA Pitch afzuigkap is technisch hetzelfde als de AGA Slab maar heeft een klassieker uiterlijk door zijn design. Dit design past in landelijke en ook klassieke keukens.

- Dit model afzuigkap is beschikbaar in 3 maten, 90, 100 en 110cm
- Beschikbaar in alle 16 AGA kleuren
- 4 snelheid instellingen
- Energy Label A
- Afstandsbediening met timer functie
- Vetfilters vaatwasserbestendig
- Recirculatie optioneel



AGA Masterchef
Afzuigkap

De AGA Masterchef afzuigkap is de perfecte afzuigkap bij de AGA Masterchef Deluxe. De afzuigkap heeft een traditioneel design en is beschikbaar in 90 en 110cm. Door deze uitstraling past het geheel bij elkaar.

- De afzuigkap heeft een stang aan de voorkant en bediening aan de onderkant van de afzuigkap
- Beschikbaar in de kleur zwart
- Koolstof- en metalen filters
- Verkrijgbaar in twee modellen: recirculatie of afvoer

AGA Cookware



Ontdek de perfecte aanvulling op je AGA: AGA Cookware

Bij AGA geloven we dat koken meer is dan alleen een maaltijd bereiden – het is een beleving. Daarom hebben we een uitgebreid assortiment cookware ontwikkeld dat naadloos aansluit bij de unieke AGA manier van koken.

Elke pan, schaal en accessoire is ontworpen met oog voor detail, vakmanschap en duurzaamheid. Het resultaat? Cookware die niet alleen optimaal presteert op je AGA, maar ook lang meegaat.

Met AGA cookware kies je voor:

- Perfecte pasvorm – speciaal ontwikkeld voor gebruik op en in de AGA.
- Hoogwaardige kwaliteit – gemaakt van materialen die jarenlang intensief koken moeiteloos doorstaan.
- Tijdloos design – een stijlvolle aanvulling die je AGA en keuken extra laat schitteren.

Ervaar hoe koken met AGA cookware het verschil maakt: van de smaak en textuur van je gerechten tot de uitstraling van je keuken.

Scan de QR-code en ontdek het volledige assortiment AGA cookware.



GREEP UIT DE AGA COOKWARE COLLECTIE



34

AGA gietijzeren pan



AGA dubbele handschoen



AGA stapelbare pan

AGA Living Centra

Ervaar de echte AGA-beleving

Een AGA kies je niet zomaar. Het is een investering in kwaliteit, stijl en een manier van koken die uniek is in de wereld. Daarom nodigen wij je graag uit om zelf te ontdekken wat een AGA zo bijzonder maakt.

Bij de verschillende AGA Living Centra kun je AGA fornuizen van dichtbij bekijken. Hier staan ervaren AGA-specialisten klaar om je te begeleiden en al je vragen te beantwoorden. Zij delen hun uitgebreide kennis en laten zien welke uitvoering en opties het beste passen bij je keuken en kookstijl.

Daarnaast organiseren wij maandelijks inspirerende kookdemo's door het hele land. Tijdens zo'n demo ervaar je de AGA in actie: je ziet de veelzijdigheid van het fornuis, proeft de heerlijke gerechten die erop bereid worden en krijgt praktische tips van de experts. Zo voel je meteen waarom een AGA meer is dan een fornuis – het is een levensstijl.

Bezoek een AGA Living Center of dealer in je regio, ervaar de warmte, degelijkheid en veelzijdigheid van een echte AGA en laat je overtuigen door de unieke kookbeleving.

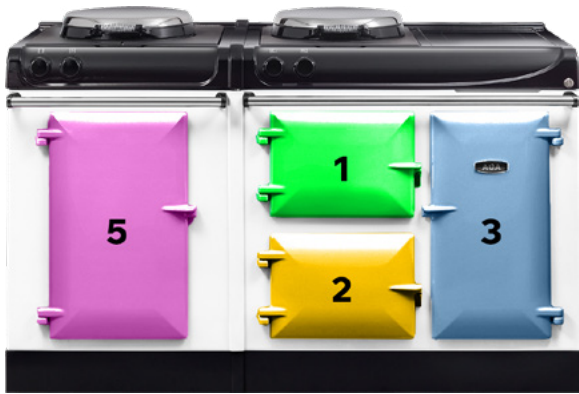
Scan de QR-code en vind direct een dealer of demo bij je in de omgeving.



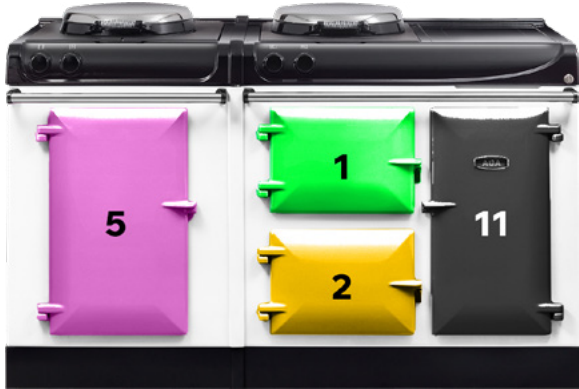


AGA specificaties

AGA eR3



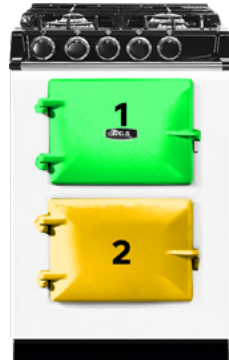
AGA R3



AGA R7 en eR7



AGA eR3 60



AGA eR7i en AGA ERA



Ovens Legenda	
1	Bak-/braadoven
2	Sudderoven
3	Warmhoudoven
4	Opbergruimte
5	Heteluchtoven
6	Grill
7	Bedieningspaneel
8	Garingsoven
9	Braadoven
10	Braad-/bakoven met Grill
11	Warmhoudoven met Grill
12	Bakoven

	Aantal ovens	Kook-/ Sudderplaat combinatie	Kookplaat	Sudderplaat	(Infrarood) grill	Inductieplaat	Breedte	Diepte	Hoogte	Geschat gewicht	Aansluitwaarde*
AGA eR3 60 kookplaat	2	Ja					601	620	910	223	3-fase krachtstroom 16A
AGA eR3 60 gas	2						601	640	910	215	2 x 220V 16A
AGA eR3 90	3	Ja				2-zone	900	634	913	300	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 100 3-deurs	3	Ja				2-zone	984	634	913	310	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 100 4-deurs	3	Ja				2-zone	984	634	913	310	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 110	3	Ja				3-zone	1100	634	913	340	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 150	4	Ja		Ja		2-zone	1516	634	913	445	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 160	4	Ja		Ja		2-zone	1598	634	913	455	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA eR3 170	4	Ja		Ja		3-zone	1716	634	913	485	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA R3 90	3	Ja			Ja	2-zone	900	634	913	300	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA R3 100 met ind.	3	Ja			Ja	2-zone	984	634	913	310	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA R3 100 twin	3		Ja	Ja	Ja		984	634	913	310	3-fase krachtstroom 16A
AGA R3 110	3	Ja			Ja	3-zone	1100	634	913	340	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA R3 150	4	Ja		Ja	Ja	2-zone	1516	634	913	445	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA R3 160	4	Ja		Ja	Ja	2-zone	1598	634	913	455	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A (+ 1x 220V 16A)
AGA R3 170	4	Ja		Ja	Ja	3-zone	1716	634	913	485	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA R7 100	3		Ja	Ja			987	698	915	444	3-fase krachtstroom 16A
AGA R7 150 warmhoudplaat	5		Ja	Ja			1478	698	915	554	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA R7 150 inductieplaat	5		Ja	Ja		1-zone	1478	698	915	559	3-fase krachtstroom 16A + 1x 220V 16A
AGA eR7 100	3		Ja	Ja			987	698	915	370	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A
AGA eR7 150 warmhoudplaat	5		Ja	Ja			1478	698	915	480	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A
AGA eR7 150 inductieplaat	5		Ja	Ja		1-zone	1478	698	915	485	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A
AGA eR7i 100	3	Ja			Ja	2-zone	987	698	915	310	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A
AGA eR7i 150 warmhoudplaat	5	Ja			Ja	2-zone	1478	698	915	420	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA eR7i 150 inductieplaat	5	Ja			Ja	2-zone + 1-zone	1478	698	915	425	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A + 1x 220V 16A
AGA ERA	3	Ja			Ja	4-zone	1100	641	911	320	3-fase krachtstroom 25A + 1x 220V 16A
AGA Vrijstaande module 60 gas	2				Ja		595	600	910	142	2 x 220V 16A
AGA Vrijstaande module 60 keramisch	2				Ja		595	600	910	139	3-fase krachtstroom 16A

DeNardi



AGATM 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 speciil caties, 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 speciil caties, noch is het een aanbieding voor de verkoop van een bepaald apparaat.

