

AGA™ for life



AGA 3-SERIE



De AGA 3-serie biedt het
meest innovatieve
AGA-fornuis tot nu toe

AGA 3-serie 170-5i in Linen



TIJDLOOS • TASTBAAR • EENVOUDIG • DISCREET

WAAROM VOOR **AGA** KIEZEN?

Bij AGA nemen we eerlijke, duurzame materialen en ontwikkelen die tot relevante producten die er geweldig uitzien en uitstekend presteren. In een wereld die gebouwd is om lang mee te gaan, is AGA een constante factor. Gemaakt voor het leven en om een leven lang mee te gaan.

Eenvoudig gezegd is alles wat we doen erop gericht om alles eenvoudiger, efficiënter en beter te maken.

We weten hoeveel een keuken heeft te verduren, hoeveel maaltijden op een fornuis worden gekookt en dat er altijd wel iemand in de weg staat, net als je iets lastigs moet doen. We begrijpen dat vorm de functie volgt, dus lossen we problemen

op door duurzame materialen te gebruiken om producten te maken die lang mee gaan en een genot zijn om te gebruiken.

Al bijna een eeuw lang is de AGA het hart van het huis en elke gietijzeren AGA wordt nog steeds in Shropshire gemaakt.

De producten van AGA zijn doordacht gemaakt, waarbij het meeste uit het minste wordt gehaald en er geen overbodige dingen worden gebruikt. We willen ervoor zorgen dat alles wat we produceren op verantwoorde wijze is gemaakt, intuïtief in gebruik is en net zo hard werkt als u. We streven ernaar om mooie, tastbare producten te maken en samen te stellen die vreugde brengen en inspireren.



ELKE KOK EN ELKE KEUKEN

Er is een AGA-fornuis voor elke kok en elke keuken. U hebt geen groot huis nodig - de kleinste AGA is slechts 60 cm breed - en u hebt niet enorm veel energie nodig, aangezien u een AGA-fornuis kunt gebruiken voor minder dan de kosten van wekelijks een paar kant-en-klaarmaaltijden. Als u van inductiekoken houdt is dat geweldig, aangezien veel van onze kookplaten de modernste inductiekookplaten zijn.

U hoeft niet de hele dag thuis te zijn, want hoewel AGA-ovens aan kunnen blijven en een zachte warmte in de ruimte brengen, kunt u ze ook uitschakelen wanneer u die warmte niet nodig hebt en kunnen ze zachter worden gezet wanneer u ze niet gebruikt.

Alles wat u nodig hebt is liefde voor geweldig design en een verlangen om heerlijk eten te koken.

Als u ooit een AGA hebt gehad, hoeven we u niet te vertellen dat het eten beter smaakt. We hoeven de unieke warmte van een keuken met een AGA niet uit te leggen. We hoeven u niet te vertellen hoe tastbaar een AGA-fornuis is. Dit zijn allemaal dingen die u ons vertelt.

AGA-fornuizen zijn de laatste jaren enorm veranderd en de elektrische AGA 3-serie biedt de meest innovatieve manier om met AGA te koken tot nu toe.



AGA 3-serie 90-3i en AGA-afzuigkap in Salcombe Blue



ENERGIEZUINIG • FLEXIBEL • REGELBAAR

MAAK KENNIS MET DE AGA 3-SERIE

De AGA 3-serie wordt met de hand gemaakt in Shropshire en bestaat uit twee modellen: de AGA eR3-serie en de AGA R3-serie.

AGA eR3-serie

Fornuizen uit de AGA eR3-serie bieden alle kookfuncties die u zich maar kunt wensen. Dit was de eerste AGA-collectie met modellen die gietijzeren stralingswarmte en conventioneel koken combineren, zodat ze flexibiliteit naar een volledig nieuw niveau tillen. De combinatie van ovens, kookplaten en een inductiekookplaat betekent dat u een fornuis hebt voor alle seizoenen en dat u het energieverbruik erg eenvoudig kunt beheren. Kookplaten en ovens hebben snelle opwarmtijden, zodat ze naar behoefte kunnen worden in- en uitgeschakeld, wat het energieverbruik en de warmteafgifte in uw keuken vermindert. Ideaal voor moderne, goed geïsoleerde huizen waar de warmte in de keuken niet essentieel is of als iedereen de hele dag weg is.

R3-serie

De R3-serie bestaat uit 24/7 warmtestralers. Net als een traditioneel AGA-model zijn ze ontworpen om ingeschakeld te blijven en veel meer te doen dan alleen maar koken, door zachte warmte uw keuken in te brengen. Als u van de originele AGA houdt, maar extra functionaliteit wilt en wilt besparen op de bedrijfskosten, dan is de AGA R3 met 13 ampère het perfecte fornuis voor u. Elke oven en kookplaat werkt onafhankelijk en, met een snelle infraroodgrill en de optie van een inductiekookplaat, combineert dit model naadloos de allernieuwste technologie met traditie om alles te bieden wat een kok nodig heeft. Als u een tochtige keuken hebt, thuis werkt of gewoon geniet van de gezellige AGA-warmte in uw keuken, dan is dit het fornuis voor u.

WAT STAAT BOVENAAN

Zeer efficiënte kookplaten

De ronde kookplaat is een iconisch kenmerk dat sinds de uitvinding van het AGA-fornuis aanwezig is en de constante warmte zorgt telkens weer voor perfecte resultaten.

Elk model uit de AGA eR3-serie heeft een zeer efficiënte kookplaat, die in slechts 10-12 minuten opwarmt. Hij heeft twee standen: sudderen en koken. De R3-kookplaat heeft 20 minuten nodig om te sudderen en 40 om te koken.

Als u de voorkeur geeft aan een twin-dome-model, biedt het AGA R3 100-4h-model een aparte kook- en sudderplaat.

De grotere eR3- en R3-modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm hebben ook een extra sudderplaat.

Op beide fornuizen kunt u ook beschikken over een geavanceerde inductiekookplaat met twee of drie zones en een overbruggingsfunctie voor gebruik met een bakplaat of visketel. Door deze toevoeging zijn dit echt de meest flexibele AGA-fornuizen ooit gemaakt.



INDUCTIEKOKEN

Veilig, snel en energiezuinig

Inductie is de veiligste, snelste, meest controleerbare en energiezuinigste manier van koken. Zodra de pan contact maakt met het kookoppervlak, wordt de pan de warmtebron, zodat het voedsel direct wordt verhit. Inductiekookplaten zijn

eenvoudig te reinigen en te onderhouden met eenvoudig af te vegen oppervlakken om gemorste vloeistoffen gemakkelijk te verwijderen, zijn snel op te warmen om te koken, hebben een veilig aan te raken oppervlak en zijn modern en stijlvol.



AGA 3-serie 170-5i met inductiekookplaat met drie zones en twee kookplaten

Grote inductiekookplaat met twee zones* met overbruggingsfunctie, geschikt voor twee pannen of ideaal voor gebruik met een bakplaat, visketel of ander groot kookgerei *drie zones 110- en 170-modellen.

De Power Boost-functie levert direct maximaal vermogen, ideaal om een grote pan water snel aan de kook te brengen.

Pandetectie zorgt ervoor dat de kookplaat herkent wanneer een pan op een van de kookzones wordt geplaatst en schakelt automatisch uit zodra de pan is verwijderd.

Droogkookdetectie en het **kinderslot** zorgen voor veiligheid en gemoedsrust.

De pauzeknop is handig wanneer u even moet stoppen met koken, bijvoorbeeld om even de deur open te doen.

De lage temperatuurinstellingen kunnen worden gebruikt om voedsel warm te houden, te ontdooien of chocolade te smelten.

- 1 (44 °C) - Ontdooien, smelten van boter of chocolade
- 2 (70 °C) - Warm houden, zodra u voedsel hebt bereid
- 3 (94 °C) - De perfecte suddertemperatuur



AGA-overbruggingszone

Grote ventilatoroven
van 90 liter



OVENS UIT DE ER3-SERIE - *Aangepast aan uw manier van leven*

Onafhankelijk regelbaar voor flexibiliteit en energie-efficiëntie

Alle eR3-modellen hebben twee gietijzeren ovens – één die kan worden gebruikt om te braden of te bakken, de andere om te sudderen. Ze koken met zachte stralingswarmte van het gietijzer, zodat het eten geweldig smaakt en alle smaak en lekkers wordt vastgehouden.

De gietijzeren ovens zijn ontworpen om ingeschakeld te blijven als u die zachte AGA-warmte in de keuken wilt, of uit te schakelen als u dat niet wilt. De conventionele ventilatoroven van 90 liter (op de modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm) is perfect voor als u de gietijzeren ovens niet wilt gebruiken, extra kookcapaciteit nodig hebt of een snelle doordeweekse

maaltijd wilt bereiden. Als u voor veel mensen moet koken, heeft u het beste van alle werelden en kunt u beide ovens gebruiken.

Fornuizen uit de AGA eR3-serie hebben ook een onafhankelijk verwarmde warmhoudoven, waarbij de modellen van 90 cm en 150 cm een hoge warmhoudoven hebben, compleet met bordenrek. Er is veel aandacht besteed aan zelfs de kleinste details, zoals de stijlvolle en gemerkte handgreep, magnetische deursluitingen op de grote heteluchtoven en de hoge warmhoudoven, en moderne draaiknoppen, zodat de fornuizen in deze collectie een leven lang meegaan.

Grote ventilatoroven van 90 liter in de eR3- en R3-modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm



AGA R3 100-4h in Blush



OVENS UIT DE R3-SERIE EN GRILL - *Altijd een warm welkom*

Met een snelle infraroodgrill en een eco-stand voor de ovens

De fornuizen uit de AGA R3-serie zijn ontworpen om aan te blijven staan om warmte in uw keuken te brengen en kunnen worden gebruikt wanneer u dat wilt. De AGA R3-serie beschikt over onafhankelijk regelbare ovens; een gietijzeren braadoven plus een geëmailleerde stalen stralingsoven die kan worden ingesteld op bakken of sudderen, en een geëmailleerde warmhoudoven. De modellen uit de R3-serie zijn de eerste gietijzeren AGA-fornuizen met een innovatieve, op hoge snelheid werkende, geïntegreerde infraroodgrill.

De braad- en bak/sudderovens kunnen onafhankelijk van elkaar worden in- en uitgeschakeld en hebben ook een eco-stand. Wanneer de braadoven in de eco-stand of e-instelling staat, is de braadoven op baktemperatuur en wordt de bakoven een sudderoven.

Deze voortreffelijke infraroodgrill, die in de rechter opening wordt geplaatst, warmt in slechts twee minuten op en biedt drie standen voor verschillende grillopties. De hogere standen zijn voor snel grillen, terwijl de lagere standen ideaal zijn voor langzamer koken. De grill is voorzien van een koelventilator om het fornuis te koelen wanneer de grill wordt gebruikt. De grill bevindt zich bovenin de hoge warmhoudoven op de modellen van 90 cm en 150 cm.

Net als de AGA eR3-modellen heeft de R3 op de modellen van 150 cm, 160 cm en 170 cm een conventionele ventilatoroven van 90 liter, perfect voor die momenten dat u de gietijzeren ovens niet aan wilt hebben of extra kookcapaciteit nodig hebt. Als u voor veel mensen moet koken, heeft u het beste van alle werelden en kunt u beide ovens gebruiken.



*AGA-gietstukken bieden het allerbeste warmtebehoud, de **hoogste kwaliteit** en **ongeëvenaard** koken met stralingswarmte*

DE VOORDELEN VAN GIETIJZER

Eten uit een AGA smaakt beter

Eten uit een AGA smaakt beter omdat een AGA beter kookt, met zachte stralingswarmte om het vocht, de smaak, de textuur en het goede van het eten te behouden. De warmte straalt gelijktijdig uit de binnenkant van de ovens, waardoor speciale kookzones ontstaan op vooraf ingestelde temperaturen voor gemak, comfort en stressvrij gebruik.

Het ijzer voor AGA-fornuisonderdelen wordt gegoten in gietrijen die de modernste giettechnieken gebruiken. De nieuwste technologieën zorgen ervoor dat AGA-gietstukken van grijs gietijzer de allerbeste warmte vasthouden, de hoogste kwaliteit bieden en ongeëvenaard koken met stralingswarmte.

Om de hoogste kwaliteit gietijzer voor AGA te produceren, wordt gesmolten ijzer nog steeds gesmolten bij bijna 1500 graden Celsius. Het vloeibare metaal wordt vervolgens in mallen gegoten om het kenmerkende iconische uiterlijk van AGA te produceren.

Het is dit proces dat zorgt voor een lange levensduur en ovens die koken intuïtief maken en de allerbeste resultaten opleveren.

Een groot deel van elke gietijzeren AGA is gemaakt van gerecyclede ijzerproducten die zijn omgesmolten en daardoor is elke AGA bijna volledig recyclebaar.



AGA 3-serie 100-4i in Dove



DE SCHOONHEID VAN GLASACHTIG EMAIL

Terwijl de meeste fornuizen binnen een paar kunnen worden gespoten, duurt het drie dagen en minstens drie keer bakken voordat AGA-fornuizen de meerdere beschermende lagen glazuur hebben. Het is dit nauwgezette emaileerproces dat ervoor zorgt dat de levensduur van een AGA-fornuis niet in jaren, maar in decennia wordt uitgedrukt.



Cream



Linen



Wit



Zwart



Pewter



Slate



Pearl Ashes



Dove



Duck Egg Blue



Dark Blue



Dartmouth Blue



Salcombe Blue



Blush



Aubergine



Olivine



British Racing Green

De AGA 3-serie is verkrijgbaar in 16 prachtige kleuren

We doen er alles aan om ervoor te zorgen dat deze kleuren nauwkeurig zijn, maar ze zijn zo nauwkeurig als het drukproces toestaat. Kleurstalen zijn verkrijgbaar bij AGA-specialisten

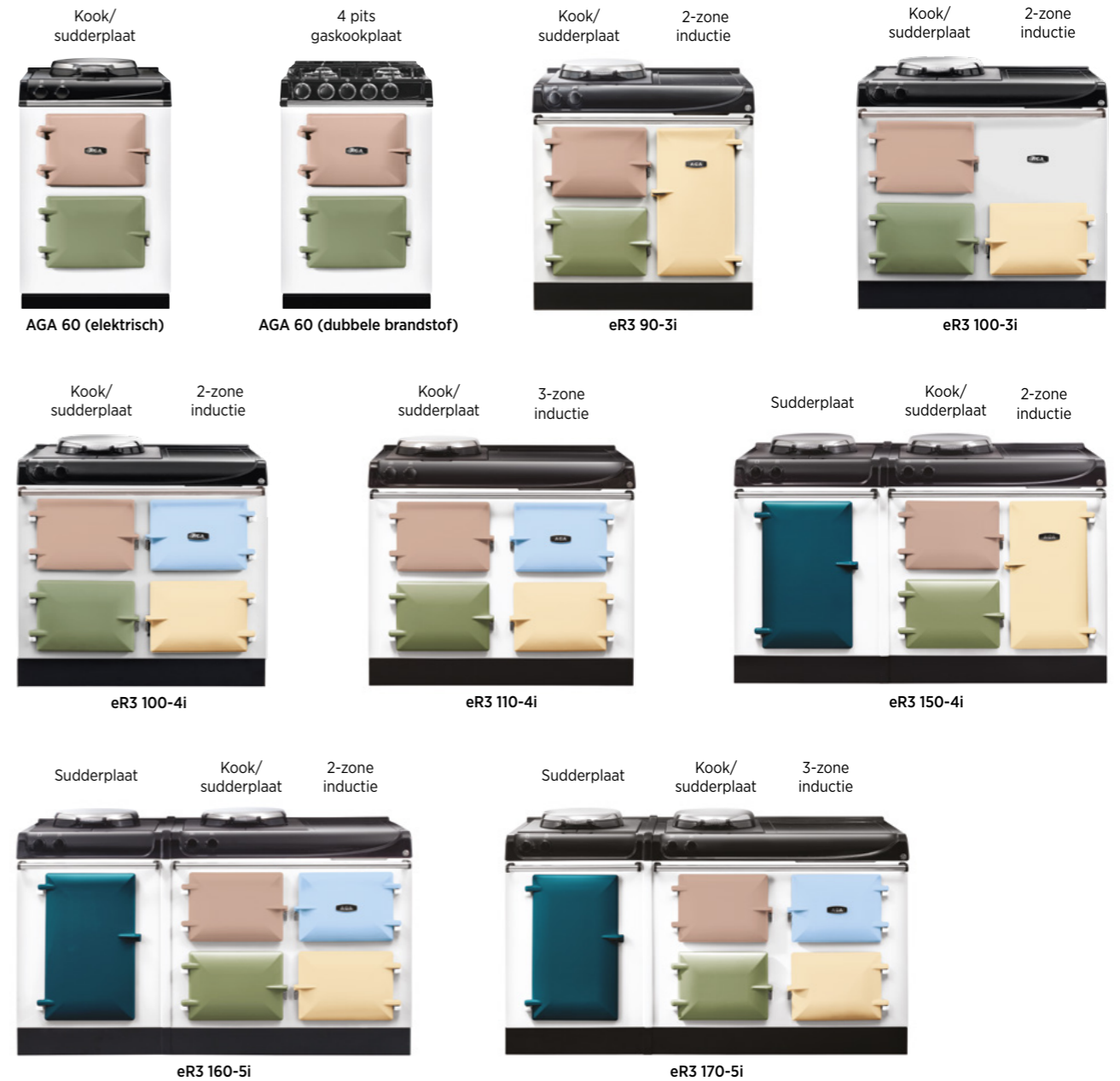
AGA 3-serie 160-5i in Blush



Chef Marcus Bean thuis met zijn eR3 100-4i

bromptoncookeryschool.co.uk

MODELLEN EN SPECIFICATIES AGA_eR3-SERIE



BELANGRIJK VOOR OVENS	
	Braad-/bakoven
	Sudderoven
	Warmhoudoven
	Opslag van kookgerei
	Conventionele heteluchtoven

eR3-OVENS	HOOGTE (MM)	BREEDTE (MM)	DIEPTE (MM)	BRUIKBARE CAPACITEIT (LITER)
Braad-/bakoven	250	350	474	38.5
Sudderoven	250	350	474	38.5
Hoge warmhoudoven (90 cm en 150 cm)	575	287	527	77
Warmhoudoven	252	350	512	40.4
Opslag van kookgerei	250	350	512	40.4
Grote heteluchtoven	575	339	428	75

MODELLEN EN SPECIFICATIES AGA R3-SERIE



R3 90-3i



R3 100-4h



R3 100-4i

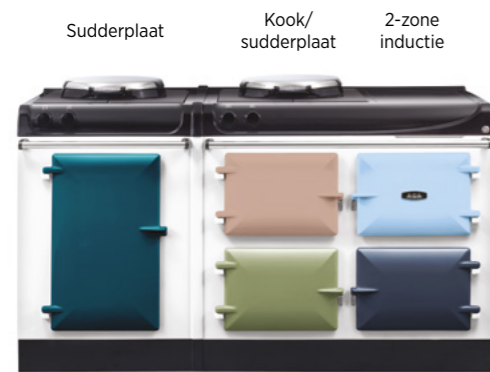


R3 110-4i

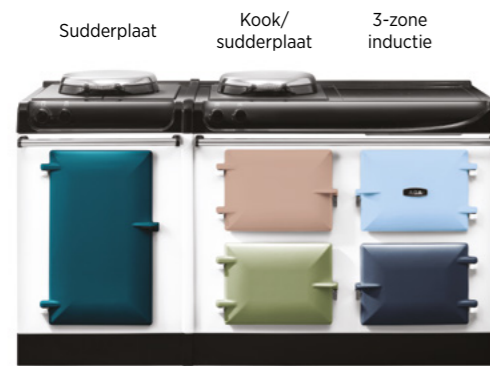


R3 150-4i

Geen sokkel, geen rookkanaal en geen onderhoud nodig.



R3 160-5i



R3 170-5i

R3-OVENS	HOOGTE (MM)	BREEDTE (MM)	Diepte (MM)	BRUIKBARE CAPACITEIT (LITER)
Braadoven	250	350	474	38.5
Bak-/sudderoven	250	350	480	38
Grote warmhoudoven (90 cm en 150 cm)	575	287	527	77
Warmhoudoven	252	350	512	40.4
Grill	250	350	512	-
Grote heteluchtoven	575	339	428	75

BELANGRIJK VOOR OVENS			
Braadoven		Grill	
Bak-/sudderoven		Warmhoudoven	
Grill/warmhoudoven		Conventionele heteluchtoven	

DE AGA 3-SERIE

AANTAL OVENS	AANTAL 13-AMP STROOVOORZIENINGEN	AANTAL 32-AMP STROOVOORZIENINGEN	KOOK/SUDDERPLAAT	SUDDERPLAAT	KOOKPLAAT	INFRAROOD GRILL*	INDUCTIEPLAAT	BREEDTE (MM)	DIEPTE (MM)**	HOOGTE (MM)	GESCHAT GEWICHT (KG)	TOTALE OVENCAPACITEIT (LITER)	OPSLAG VAN KOOKGEREI (LITER)
--------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------	-------------	-----------	------------------	---------------	--------------	---------------	-------------	----------------------	-------------------------------	------------------------------

eR3-SERIE

AGA 60	2	-	-	✓	-	-	-	601	620	910	223	84	-
AGA 60 DF	2	-	1+Gas	Gas-fornuis	-	-	-	601	640	910	215	84	-
eR3 90-3i	3	1	1	✓	-	-	2-zone	900	634	913	300	165	-
eR3 100-3i	3	1	1	✓	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	-
eR3 100-4i	3	1	1	✓	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	44
eR3 110-4i	3	1	1	✓	-	-	3-zone	1100	634	913	340	128	44
eR3 150-4i	4	2	1	✓	✓	-	2-zone	1516	634	913	445	255	-
eR3 160-5i	4	2	1	✓	✓	-	2-zone	1600	634	913	455	218	44
eR3 170-5i	4	2	1	✓	✓	-	3-zone	1716	634	913	485	218	44

R3-SERIE

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

*de grill bevindt zich bovenop de warmhoudoven op de modellen R3 90 en 150 cm.

**Diepte is exclusief handgrepen. Gietsukken kunnen licht variëren. Raadpleeg de gebruikers- en installatiehandleiding voor gedetailleerde afmetingen en vereiste afstanden.

Energie-efficiëntieklasse: De conventionele heteluchtoven van 90 liter heeft classificatie A.

Garantie: AGA-fornuizen worden geleverd met vijf jaar garantie op onderdelen en één jaar arbeidsgarantie.

De AGA-fornuizen en onderdelen daarvan zijn in Europa onderworpen aan geregistreerde modelbescherming, Gemeenschapsmodelregistratienummers 1466247/001/002/003/004/005/006/007/008, 5278397/001/002, 1466254/001/002/003/004/005/006/007, 6621595/001/002/003, AGA bezit de volgende Europese en Britse octrooien en aangevraagde octrooien GB2409265, GB2434860, EP1783431, EP2571712, GB2518480, EP2821708, GB2447777, GB2530373, EP2963994, GB2463691. De makers behouden zich het recht voor om na deze publicatie wijzigingen aan te brengen aan het ontwerp, de materialen of constructie voor fabricage of enige andere redenen. Deze brochure is bedoeld als visueel hulpmiddel en is geen vervanging voor de installatie- en gebruiksinstructies, of de behoefte om een apparaat te zien. De gewichten en afmetingen zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van het specifieke model en type brandstof. Details van de energie-efficiëntieclassen en technische specificaties zijn te vinden op onze website op agafalcon.com.

AGA-AFZUIGKAPPEN



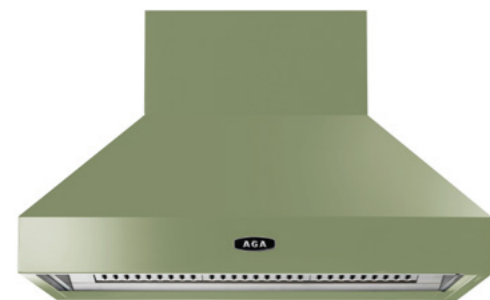
Salcombe Blue

AFZUIGKAPPEN

BESCHIKBARE AGA-KLEUREN

Aubergine	Zwart	Blush	Cream
Dartmouth Blue	Dark Blue	Duck Egg Blue	Dove
Linen	Pearl Ashes	Pewter	Salcombe Blue
Slate	Wit	British Racing Green	Olivine

- Verkrijgbaar in 890, 990 of 1090 mm breedte
- Krachtige afzuigcapaciteit van 804,2 m³/uur
- AGA badge
- 3 snelheidsstanden plus intensieve (power boost) modus
- 3 LED-spots voor optimale kookplaatverlichting
- Vaatwasmachinebestendige metalen vetfilters
- Vetfilter timerwaarschuwing na 30 uur achtereenvolgend gebruik
- Standaard afzuiging, recirculatiekit optioneel beschikbaar
- A-classificatie voor energie-efficiëntie



Olijf

STEEKKAPPEN

BESCHIKBARE AGA-KLEUREN

Aubergine	Zwart	Blush	Cream
Dartmouth Blue	Dark Blue	Duck Egg Blue	Dove
Linen	Pearl Ashes	Pewter	Salcombe Blue
Slate	Wit	British Racing Green	Olivine

- Verkrijgbaar in 890, 990 of 1090 mm breedte
- Krachtige afzuigcapaciteit van 804,2 m³/uur
- AGA badge
- 3 snelheidsstanden plus intensieve (power boost) modus
- 3 LED-spots voor optimale kookplaatverlichting
- Vaatwasmachinebestendige metalen vetfilters
- Vetfilter timerwaarschuwing na 30 uur achtereenvolgend gebruik
- Standaard afzuiging, recirculatiekit optioneel beschikbaar
- A-classificatie voor energie-efficiëntie

Voor specificaties en om ons volledige assortiment AGA-afzuigkappen te bekijken, gaat u naar agafalcon.com

AGA 7-SERIE

Onze gietijzeren fornuizen uit de R7- en eR7-serie zijn verkrijgbaar in de maten 100, 150, 160 en 210 cm.



AGA MASTERCHEF DELUXE

Dit fornuis is perfect voor iedereen die een AGA wil, maar de voorkeur geeft aan de directe bediening van een conventioneel fornuis. Verkrijgbaar in twee maten, 90 cm en 110 cm, en keuze uit een inductiekookplaat met vijf zones of een gasfornuis met vijf pitten.



AGA-KOOKGEREI

Alles wat u nodig hebt om alles uit het AGA-fornuis te halen.





AGA R3-serie 100-4h in Wit

AGA™ for life

agafalcon.com

De gegevens van uw plaatselijke AGA-specialist hier

 **MADE IN
BRITAIN**



Copyright © AGA Rangemaster Limited 2022. Merknamen, -woorden en logo's zijn geregistreerde handelsmerken van AGA Rangemaster Ltd. AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited. Geregistreerd in Engeland en Wales onder registratienummer 3872754. Geregistreerd kantoor: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD

12/22 LPRT721909