



AGA-asiantuntija **Anders Moberg** esittelee liesiä Gasumin Habitare-osastolla 6b28

# AGA-kaasuliesi kruunaa suomalaisenkin keittiön

Aito AGA on liesien legenda: kaunis, pitkäikäinen ja arvostettu. Jatkuvalämmitteisen AGAn kannella suljetut keittolevyt ovat koko ajan lämpimät ja sen kuuluisat uunit kypsäntävät ruoan hellästi, aromit säilyttäen. Ruoanlaiton ystävälle myös tavallinen AGA-kaasuliesi on valinta, joka ei kaduta.

Englannissa AGA-liesi on jo vuosikymmenten ajan kuulunut itseään kunnioittavan kokin keittiöön. Myös **Jamie Oliverilla**, **Kate Winsletillä** ja **Madonnalla** on AGA. Alun perin se on kuitenkin yli 80 vuotta vanha ruotsalainen keksintö, jonka kehitti Nobel-palkittu fyysikko **Gustaf Dalén**.

AGA-liesille tunnusomainen ajaton ja tyylikäs muotoilu tekee vaikutuksen niin modernissa kuin perinteisessäkin keittiössä. Liesien ulkopinnat on emaloitu useaan kertaan kiiltäviksi ja kestäviksi. Väri vaihtoehtoja on 11 klassisesta kermanvalkoisesta tyylikkääseen mustaan.

Perinteisin AGA on jatkuvalämmitteinen liesi, jossa on 2 keittolevyä ja 2–4 uunia. Se toimii nykyään yleensä nestekaasulla, maakaasulla tai sähköllä, mutta puuliesiäkin valmistetaan yhä. AGAn varaan on mahdollista rakentaa myös kodin keskuslämmitys.

## **AGAlla laitetun ruoan tunnistaa mausta ja mehevydestä**

Jatkuvalämmitteisen AGA-lieden valurautainen sydän välittää lämmön levyille ja uuneihin, jotka ovat koko ajan käyttövalmiita. Kun keittolevyn kansi avataan ja pannu asetetaan levyille, vesi kiehuu nopeammin kuin vedenkeittimessä. Toinen levy on haudutusta varten. Paistamista, leivontaa ja ruoan tai astioiden lämpimänä pitämistä varten on omat uunit. Termostaatit pitävät levyjen ja uunien lämpötilat tasaisina eikä niitä tarvitse lainkaan säätää itse. Levyjen kannet ja ulkopintojen hyvä eristys huolehtivat osaltaan energiatehokkuudesta.

Koska epäsuora lämpö siirtyy ruokaan uunin kaikilta pinnoilta samanaikaisesti, AGA säilyttää ruoan tuoksun, maun, rakenteen ja mehukkuuden paremmin kuin tavalliset uunit. Ruotsalainen AGA-asiantuntija **Anders Moberg** Iconic AB:stä kertoo, että monet pystyvät erottamaan AGA-uunissa valmistetun ruoan sähköuunissa laitetusta maun ja rakenteen perusteella. >>

– AGAssa paisti ei kuivu. Unohdin kerran häränfileen uuniin seitsemäksi tunniksi, mutta se oli edelleen täysin kelpoista tarjottavaksi – erittäin kypsää tosin, Moberg naurahtaa.



### **Kun keittiössä on AGA, ei tarvita paahdinta, mikroa eikä vedenkeitintä**

Jatkuvalämmitteinen AGA on investointi, joka korvaa Mobergin mukaan tarvittaessa niin mikroaaltouunin, grillin, höyrykeittimen, leipäkoneen, vedenkeittimen ja leivänpaahdinta kuin keskuslämmityskattilan ja lämminvesivaraajankin. Lisäksi se kestää sukupolvelta toiselle.

– 70 prosenttia uuden AGA-lieden materiaalista on kierrätettyä ja 70 prosenttia siitä voidaan jälleen kierrättää, Moberg huomauttaa.

AGAt valmistetaan Englannissa AGA Rayburnin tehtaalla suurelta osin käsityönä 300-vuotista raudanvalantaperinnettä kunnioittaen, kuljetetaan paloina ja asennetaan paikan päällä. Esimerkiksi kahden uunin AGAn leveys on vajaa metri ja se painaa noin 400 kiloa. Neljän uunin AGA on lähes 150 cm leveä ja painaa melkein 600 kiloa. Kahden ja kolmen uunin mallit kuluttavat kaasua 425 kWh viikossa.



Jatkuvalämmitteisen AGAn kannella suljetut keittolevyt ovat koko ajan lämpimät

Jos jatkuvalämmitteinen AGA halutaan kesäksi pois päältä, sen rinnalle voidaan asentaa samannäköinen AGA Module, joka on tavallinen kaasuliesi uuneineen.

**Habitaressa on esittelyssä jatkuvalämmitteinen kahden uunin AGA.**

### **AGA S-sarja: laadukas, ajaton kaasuliesi**

Myös tavallinen AGA-kaasuliesi on hyvää ruokaa arvostavalle hankinta, joka ei kaduta. Kaasuliesi on usein myös ruoan ammattilaisen valinta, koska portaaton lämmitystehon säätö tekee liedestä nopean ja helppokäyttöisen.

AGA S-sarjan kaasuliesissä on sama emaloitu pinta ja ajaton muotoilu kuin jatkuvalämmitteisissä liesissä. Keittolevyjen kannet kuitenkin puuttuvat, koska valurautaisten keittolevyjen sijasta liesissä on 4–6 kaasupoltinta. S-sarjan liedet sopivat mitoitukseltaan moderniin keittiöön ja niissä on kaikki uusin tekniikka. Liekinvarmistin pysäyttää kaasun tulon automaattisesti, kun polttimen liekki sammuu.

**Habitaressa on esittelyssä AGA 6–4: Kuusi poltinta, kolme sähköuunia ja sähkögrilli.** Siinä on tehokas wokkipoltin ja viisi muuta poltinta sekä tavallinen sähköuuni, kiertoilmauuni, haudutusuuni ja keraaminen grilli. Leveys 984 mm. Paino 245 kg.

Toimiva kokonaisuus on myös AGA 4–2: Neljä poltinta, kaksi sähköuunia ja sähkögrilli. Se on 60 senttiä leveä liesi, jonka neljä poltinta ovat kolmea eri kokoa. Wokkipannulle on oma poltin. Toinen sähköuuneista on kiertoilmauuni ja toinen tavallinen uuni, jossa on grilli. Paino 140 kg.

### **Gasum Energiapalvelut myy ja asentaa AGA-liedet**

Kaasuliedet ovat elävää perinnettä suomalaisissa kodeissa. Helsingissä kaasua on käytetty jo 150 vuoden ajan. Ensimmäiseksi kaupunkiin syttyivät kaasulyhdyt valaisemaan katuja, myöhemmin kaasu tuli myös kotiliesiin. Nyt Helsingissä on noin 30 000 maakaasulla kokkaavaa kotia ja noin 300 ravintolaa. Maakaasu on pääkaupunkiseudulla moderni ja puhdas energiaratkaisu myös sähkön ja kaukolämmön tuotantoon sekä erilaisiin teollisuuden prosesseihin.

Gasum Energiapalvelut on Suomen johtava energiakaasuihin liittyvien tuotteiden ja palveluiden tarjoaja. Se auttaa kaasulieden hankkijaa valitsemaan tarpeisiinsa parhaiten sopivan AGA-lieden sekä hoitaa lieden asennuksen ammattitaitoisesti.

#### **Lisätietoja:**

Suna Koljonen, tuotepäällikkö, Gasum Energiapalvelut Oy  
p. 020 447 8524, suna.koljonen@gasum.fi

[www.agarayburn.com](http://www.agarayburn.com), [www.iconicab.se](http://www.iconicab.se)

Valokuvia: [www.gasum.fi](http://www.gasum.fi) -> yritysinfo -> media -> kuvagalleria