

AEG Oven Cooking seminar 2017

商品講習会のご案内 〈 9月・10月・11月・12月 〉

AEG の調理機器をさまざまな料理に活用されている料理研究家が、それぞれの機器の特長を活かしたメニューをご紹介します。調理をご覧になり試食して頂くことで、AEG オープンの理解をより深めて頂ける講習会です。多くの皆さまのご参加をお待ち申し上げております。

開催概要

一般のお客様 <ul style="list-style-type: none"> ・WEB での申し込み: http://www.aeg-jp.com/Seminar/ ・FAX でのお申し込み: 下記申込書をご利用ください。 	プロフェッショナル <ul style="list-style-type: none"> ・ハウスメーカー・デベロッパー ・キッチンメーカー・設計事務所 など
--	--

※個別に受けさせていただきます。
お電話にてお問い合わせください。
Tel:03-6743-3070 (阿部)

■募集人数: 各回 6 名 ※初めての方を優先させていただきます。また、ご参加は原則として 3 回までとさせていただきます。

■参加費: 無料

■日程 / 時間 / 内容 〈一般のお客様〉 2017 年: 9 月 ~ 12 月 時間: 10:30 ~ 13:00

・料理デモンストレーション

・ご試食・AEG 機器全般のご説明・質疑応答。

〈プロフェッショナル〉 2017 年: 9 月 ~ 12 月 時間: 10:30 ~

・AEG ブランドガイドンス・料理デモンストレーション

・ご試食・AEG 機器全般のご説明・質疑応答。

■使用機器: オープン (BP831460MM・BE531350MM)

■場所: AEG ショールーム 東京都港区芝公園 2-4-1 芝パークビル A 館 6F

■キャンセルされる場合: 準備の都合上、必ず開催日の 7 日前までにお電話でご連絡ください。Tel:03-6743-3070 (阿部)

メニュー

*メニューは、開催日、使用機器、その他の都合により変更されることがあります。

9/20 (水)	セーグルノア(ライ麦のくるみパン) / いちじくとクリームチーズのパン / きのごチャウダー [同じライ麦生地から 2 種類の菓子パンを作ります。季節の素材を活かしたチャウダーもオープンで優しく煮込みます]
10/18(水)	おでん / 若鶏の香味焼き / ごはん(茶飯) [お客様からのリクエストメニューです。おでんは具材に出汁のうま味をしみ込ませていきます。茶飯もオープンで炊きます]
11/15(水)	ツリーパン / 丸ごとオニオンスープ / ベイクド・アップル (マスカルポーネ添え) [クリスマスに向けたメニューです。星形のパンを焼き、ツリーに。スープは鍋ごとオープンに入れた時短調理です]
12/5 (火)	ローストビーフ / グラタン・ドフィノワ / アーモンドカップケーキ [CT センサーでお肉の中心温度を設定し、失敗なくおいしいローストビーフを焼き上げます]

商品講習会申込書

▶ FAX: 03-3434-4123

参加希望日 (✓を入れてください)	<input type="checkbox"/> 9/20(水) <input type="checkbox"/> 10/18(水) <input type="checkbox"/> 11/15(水) <input type="checkbox"/> 12/5(火)	AEGオープン (どちらかに○) 購入検討中 / 既に持っている	
ご住所	〒		
お名前		電話番号	
E-mail		携帯番号	

個人情報の取り扱いについて: ご記入頂いた内容は、この講習会のご連絡以外の目的で使用することはありません。但し、法令上の措置、弊社の権利・財産・サービスを保護する必要がある場合はこの限りではありません。