

## Medieninformation

Corinna Schrätz

[corinna.schratz@electrolux.com](mailto:corinna.schratz@electrolux.com)

+49 175 3704021

# AEG setzt beim IFA Kick-Off 2026 auf „Small is Beautiful“: Weltpremierer und neue Design-Dimension für Kleingeräte

Berlin, 30.06.2026

Im Rahmen des heutigen IFA Kick-Offs im Futurium in Berlin hat AEG mit einem eigenen Demo-Space einen eindrucksvollen Vorgeschmack auf die IFA 2026 gegeben. Im Mittelpunkt standen dabei zwei zentrale Neuheiten: der ultraleichte Handstaubsauger AEG ErgoMini sowie die neue AEG Design Collection, mit der AEG ein klares Statement im Bereich der Kleingeräte setzt.

Vor Ort konnten Medienvertreter und Content Creator die Innovationen bereits exklusiv live erleben und sich von Design, Funktionalität und Performance überzeugen.

## Große Leistung im kleinen Format

Mit dem neuen **AEG ErgoMini** feiert ein ultraleichter Handstaubsauger seine Weltpremiere. Das „Grab-and-go“-Gerät wurde für maximale Flexibilität im Alltag entwickelt und erreicht eine Staubaufnahme von bis zu 100 %<sup>1</sup>. Mit einem Gewicht von nur 0,55 kg nutzt er Zyklontechnologie, um Staub und Partikel zu separieren, bevor sie den Filter erreichen. Das reduziert das Zusetzen des Filters und sorgt für eine starke Saugleistung zwischen den Filterreinigungen.

Eine integrierte LED-Leuchte macht selbst versteckten Schmutz sichtbar, während eine zusätzliche Blasfunktion vielseitige Einsatzmöglichkeiten eröffnet – vom Aufpumpen einer Luftmatratze bis zum Lösen von Partikeln aus engen Zwischenräumen wie Computer-Tastaturen. Dank USB-C-Ladefunktion ist der ErgoMini nahezu überall einsatzbereit.

## Die AEG Design Collection: Ausdrucksstark, präzise, ausgezeichnet

Mit der **AEG Design Collection** überträgt die Premiummarke ihren Anspruch an Design und Performance konsequent auf Kleingeräte. Die neue Serie verbindet klare, architektonisch inspirierte Formensprache mit intuitiver Technologie – und wurde dafür bereits vor offiziellem Launch mit dem renommierten **Red Dot Design Award 2026** ausgezeichnet<sup>2</sup>.

Highlight der Kollektion ist der **AEG 3-in-1 Pizzaofen mit Air-Fry-Funktion**, der Pizzaofen, Air Fryer und Backofen in einem kompakten Gerät vereint. Mit Temperaturen von bis zu 380 °C bringt er Pizzeria-Standard ins eigene Zuhause und bereitet Pizza in nur 2,5 Minuten zu – eine Antwort auf die steigende Nachfrage nach hochwertigem

AEG Electrolux Hausgeräte GmbH  
Fürther Straße 246  
90429 Nürnberg  
+49 911 323 0

[www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com)

[www.aeg.de](http://www.aeg.de)

[www.newsroom.electrolux.com/de](http://www.newsroom.electrolux.com/de)

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |  
Geschäftsführung: Michael Geisler  
Aufsichtsratsvorsitzender: Bernd Ebert  
Registergericht: HRB 20603 |  
USt-IdNr: DE 811117185

<sup>1</sup> Basierend auf internen Tests für Partikelgrößen von feinem Staub des Typs DMT Typ 1 bis hin zu größeren Partikeln wie M3-Muttern.

<sup>2</sup> Die Auszeichnung mit dem Red Dot Design Award 2026 gilt für alle sechs Geräte der neuen AEG Design Collection.

Kochen zuhause<sup>3</sup>. Spezielle Pizza-Funktionen – wie Romana, Sizilianisch, Bianca, Calzone und Tiefkühlpizza – ermöglichen dabei maximale Vielfalt und Präzision. Ergänzt wird dies durch weitere Funktionen für Air Frying und klassisches Backen.

Zur Kollektion zählen außerdem Espressomaschine, Filterkaffeemaschine, Heißluftfritteuse, Toaster und Wasserkocher, die die einheitliche Designphilosophie konsequent fortführen und Funktionalität mit ästhetischem Anspruch verbinden.

## **Klare strategische Bedeutung für AEG**

Für AEG markiert die Einführung der Design Collection einen wichtigen Meilenstein:

**Michael Geisler**, Geschäftsführer der AEG Electrolux Hausgeräte GmbH, kommentiert:

*„Mit der AEG Design Collection setzen wir ein starkes Zeichen in einem für uns strategisch bedeutenden Wachstumsfeld. Kleingeräte sind ein zentraler Bestandteil des modernen Zuhauses – funktional wie emotional. Unser Anspruch ist es, hier mit durchdachtem Design und überzeugender Performance neue Maßstäbe zu setzen. Dieser Launch ist für uns der Auftakt zu einer deutlichen Stärkung unserer Präsenz in diesem Segment – in den kommenden Jahren werden weitere innovative Produkte folgen.“*

**Joaquín García Sanchis**, Global Head of Design bei der Electrolux Group, ergänzt:

*„Seit fast 140 Jahren steht AEG für die Verbindung von Ingenieurskunst und Design. Wir gehen dabei keine Kompromisse ein – Form und Funktion gehören untrennbar zusammen. Gerade im Bereich der Kleingeräte zeigt sich, wie wichtig es ist, leistungsstarke Produkte zu entwickeln, die intuitive Lösungen bieten und den Alltag effizienter gestalten. Im Zentrum stehen immer der Konsument und der Anspruch, im eigenen Zuhause herausragende Ergebnisse zu erzielen.“*

## **Ausblick auf die IFA 2026**

Die vorgestellten Produkte werden im September auf der **IFA 2026 (4.-8. September, Berlin)** offiziell einem breiten Publikum präsentiert. AEG ist dort in Halle 4.1, Stand 101 vertreten.

---

*Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in diesem Text ausschließlich die männliche Form verwendet. Diese umfasst jedoch ausdrücklich alle Geschlechter gleichermaßen und dient der sprachlichen Vereinfachung.*

## **Über AEG**

Wir sind AEG. Wir definieren neu, was Sie von Ihren Haushaltsgeräten erwarten können. Deshalb hinterfragen wir die Grenzen des Alltags immer wieder. Seit unseren Anfängen in Berlin 1887 haben wir uns nie mit „gut genug“ zufriedengegeben. Wir setzen auf verantwortungsbewusste Innovationen, die sich heute abheben und dabei helfen, eine bessere Zukunft zu gestalten. AEG ist Teil der Electrolux Group, einem weltweit führenden Hausgerätehersteller, der seine Produkte in 120 Märkten verkauft. Die Electrolux Group erzielte 2025 einen Gesamtumsatz von 131 Milliarden SEK (circa 12,33 Mrd. EUR) und beschäftigte 39.000 Menschen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.aeg.de](http://www.aeg.de).

---

<sup>3</sup> Basierend auf internen Tests mit dem AEG Pizzaofen bei 380 °C für 2,5 Minuten und einer Vorheizzeit von 20 Minuten. Die Ergebnisse können je nach Rezept, Belag und Einstellungen variieren.