



Thinking of you
Electrolux

Communiqué de presse

Zurich, 28 mai 2013

Maxima avec boîtier de commande: un plan de cuisson à induction aux multiples facettes

Les plans de cuisson à induction allient esthétique et économies d'énergie. Electrolux propose désormais le plan de cuisson à induction Maxima avec boîtier de commande. Grâce à des boutons rotatifs classiques, il est très simple d'utilisation. Et la commande sensitive de l'interface permet de sélectionner des fonctions supplémentaires spéciales.

Désormais, le plan de cuisson à induction Maxima se commande à l'aide de boutons rotatifs classiques. Escamotables, ceux-ci permettent de régler pas moins de 14 niveaux de cuisson. Cette finesse de réglage est très pratique au quotidien et pour la préparation de menus élaborés. La façade est disponible en acier inox facile d'entretien ou en verre à glace. Conviviaux et dotés d'une sécurité enfants, les régulateurs rotatifs sont escamotables dans la façade et empêchent ainsi tout allumage ou extinction involontaire du plan de cuisson à induction.

Solution innovante pour fonctions supplémentaires

Tandis que les différents niveaux de cuisson sont commandés par le boîtier de commande externe, des fonctions supplémentaires intelligentes se règlent au moyen de l'interface dotée d'une commande sensitive. Par exemple le réchauffement rapide, la minuterie CountUp ou la fonction Stop + Go. Le contrôle OptiHeat indique la chaleur résiduelle des zones de cuisson, informe si c'est «brûlant», «chaud» ou «presque froid» et contribue ainsi à la sécurité de l'utilisateur. La minuterie éco utilise la chaleur résiduelle: la cuisson s'arrête avant la fin de la durée paramétrée. Cette fonction ménage l'environnement, mais permet également de faire des économies.

Flexibilité grâce à différentes versions

Le plan de cuisson à induction Maxima est disponible en trois tailles et avec la façade en acier chromé ou verre à glace. Quiconque possède un plan de cuisson chauffant par rayonnement et souhaite le remplacer par l'induction sera bien avisé d'opter pour Maxima: la version à boîtier de commande est idéale pour un achat de remplacement.

Sécurité grâce aux expériences faites dans les cuisines professionnelles

Maxima allie côté pratique, sécurité et économies d'énergie, car seule la surface de la poêle qui se trouve sur la zone de cuisson est réchauffée. Electrolux a tiré de nombreuses observations de décennies d'expérience dans les cuisines professionnelles et les a adaptées pour les ménages privés. A l'origine, la cuisson à induction a ainsi été mise au point tout particulièrement pour la restauration.

Informations complémentaires:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Madeleine Ruckstuhl
Responsable Relations publiques
Tél. 044 405 82 06, fax 044 405 82 55
E-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-de/>



Thinking of you
Electrolux

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers destinés à un usage privé ou professionnel. Chaque année, les clients achètent plus de 40 millions de produits dans plus de 150 pays. La priorité de l'entreprise va aux appareils innovants et bien conçus, développés sur la base d'enquêtes exhaustives auprès des consommateurs et répondant ainsi à leurs besoins réels quotidiens. La gamme comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, aspirateurs et cuisinières de marques célèbres comme Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka et Frigidaire. En 2012, avec un effectif de 61 000 collaborateurs, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires d'env. 12,6 milliards d'euros. Pour de plus amples informations, veuillez consulter www.electrolux.com/press et www.electrolux.com/news.