



Thinking of you
Electrolux

Informazione per la stampa

Zurigo, 28 maggio 2013

Maxima con pannello di comando: piano di cottura a induzione ricco di varianti

I piani di cottura a induzione sono elementi estetici a risparmio energetico. Ora Electrolux propone il piano di cottura a induzione Maxima con pannello di comando. L'utilizzo è estremamente semplice grazie alle classiche manopole, mentre con il comando mediante tasti a sfioramento sulla superficie è possibile selezionare funzioni supplementari speciali.

Il piano di cottura a induzione Maxima d'ora in poi potrà anche essere comandato con le classiche manopole. Con le manopole a scomparsa è possibile impostare in totale 14 livelli di potenza. La regolazione fine è pratica nel quotidiano e ogni qualvolta vengono cucinati menu impegnativi. Il pannello è disponibile in acciaio inox di facile manutenzione o in estetico vetro a specchio. Le manopole possono essere inserite a scomparsa nel pannello con facilità e in modo sicuro per i bambini, impedendo in questo modo anche l'attivazione o la disattivazione involontarie del piano di cottura a induzione.

Soluzione innovativa per funzioni supplementari

Mentre i vari livelli di potenza vengono gestiti dal pannello di comando esterno, funzioni supplementari più intelligenti possono essere regolate sulla superficie con tasti a sfioramento. Ad esempio il livello Power, il CountUp Timer o la funzione Stop + Go. L'OptiHeat Control indica il calore residuo delle zone di cottura, sia che si tratti di «caldo», «tiepido» o «quasi freddo» e contribuisce alla sicurezza dell'utente. L'eco-timer utilizza il calore residuo disattivando la cottura già prima della fine del tempo impostato. Questa funzione oltre a salvaguardare l'ambiente, favorisce il risparmio.

Flessibilità grazie a versioni differenti

Il piano di cottura a induzione Maxima è disponibile in tre dimensioni differenti e con copertura in acciaio cromato o vetro a specchio. Chi possiede un piano di cottura con corpi riscaldanti e desidera sostituirlo con uno a induzione sceglie Maxima: la versione con controllo mediante pannello di comando è la soluzione più adatta.

Sicurezza grazie alle conoscenze acquisite nel campo della cucina professionale

Il fatto che venga riscaldata solo la superficie della pentola che si trova sulla zona di cottura rende Maxima un prodotto pratico, sicuro e a risparmio energetico. Grazie alla sua decennale esperienza, Electrolux ha acquisito molte conoscenze dal settore delle cucine professionali adattandole alle economie domestiche private. In particolare la cucina a induzione era stata originariamente sviluppata per la cucina gastronomica.

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo
Telefono 044 405 81 11
Telefono 044 405 82 35
www.electrolux.ch



Thinking of you
Electrolux

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

Electrolux è uno dei produttori leader di elettrodomestici per uso privato e professionale. Ogni anno i clienti di oltre 150 Paesi acquistano più di 40 milioni di prodotti. L'attività dell'azienda è incentrata su apparecchi innovativi sviluppati sulla base di accurati sondaggi fra i consumatori e quindi rispondenti alle effettive esigenze quotidiane dell'utenza. L'assortimento annovera frigoriferi, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere e fornelli di rinomati marchi quali Electrolux, AEG, Eureka e Frigidaire. Nel 2012 il Gruppo ha realizzato con i suoi circa 61'000 collaboratori un fatturato di circa 12,6 miliardi di euro.

Ulteriori informazioni sono disponibili su www.electrolux.com/press e www.electrolux.com/news.