



Thinking of you
Electrolux

Information aux médias

Zurich, le 1^{er} avril 2014

Electrolux Grand Cuisine: des appareils de pros pour la maison

Faites la cuisine comme les pros: Electrolux présente, avec sa gamme Electrolux Grand Cuisine, le premier et unique système de cuisson professionnelle pour la maison. Des technologies jusqu'ici réservées aux chefs étoilés vous permettent de préparer et de faire goûter à vos convives des plats gastronomiques chez vous, tout en ayant le temps de vous occuper d'eux.

Des technologies comme la surgélation ultrarapide, la mise sous vide et les nombreuses possibilités des fours combinés ont influencé la façon de travailler comme les créations des meilleurs cuisiniers. Plus de la moitié des restaurants étoilés dans le monde utilisent des appareils professionnels signés Electrolux. Le chef étoilé Alain Ducasse conçoit même ses plats sur des appareils Electrolux. Les procédés comme la surgélation ultrarapide ou la cuisson sous vide n'étaient jusqu'à présent pas à la portée des ménages. Des sondages ont cependant montré que nombreux sont ceux qui s'intéressent aux techniques des pros. Le fabricant d'appareils de cuisine, fort de plus de 90 ans d'expérience, a donc décidé de lancer sa gamme exclusive Electrolux Grand Cuisine pour les particuliers.

Neuf appareils, des possibilités illimitées

Electrolux a tenu compte de l'intérêt grandissant des particuliers pour les technologies des appareils professionnels et a développé une gamme à leur portée. Les neuf possibilités de préparation proposées permettent de faire la cuisine à la maison comme dans une cuisine de pro. Le système Electrolux Grand Cuisine se compose de neuf produits à votre disposition: four combiné, appareil de surgélation ultrarapide, plan de cuisson, appareil de mise sous vide de précision, plan de cuisine au gaz, teppan yaki, wok, batteur et système de hotte sur mesure. Les connaisseurs et leurs convives disposent ainsi de tous les moyens pour utiliser les techniques de chefs professionnels à la maison et pour expérimenter de nouvelles sensations culinaires.

Préparer, cuire et mijoter

Electrolux Grand Cuisine s'est inspiré des techniques et des appareils spécialement conçus pour les cuisiniers professionnels. Les particuliers peuvent maintenant préparer des plats gastronomiques ambitieux à la maison, tout en ayant encore assez de temps pour s'occuper de leurs convives.

Les surgélateurs ultrarapides fonctionnent comme de véritables machines à remonter le temps. Ce procédé permet en effet de surgeler rapidement les aliments sans perte de qualité et de conserver leurs couleurs, goûts et textures. Vous pourrez également utiliser le surgélateur ultrarapide pour la préparation instantanée de desserts ou pour les grandes occasions: il est possible de refroidir dix bouteilles de champagne à la température idéale de 8°C en seulement 30 minutes.

Mise sous vide: une expérience gustative durable

L'appareil de mise sous vide de précision est indispensable pour une technique professionnelle connue sous le nom de cuisson sous vide. Les aliments sous vide sont cuits plus longtemps, mais à de très basses températures, au bain-marie. Cette technique permet d'obtenir un degré de cuisson parfaitement homogène. Les viandes et les poissons sont bien plus moelleux et conservent tous leurs arômes.



Thinking of you
Electrolux

L'appareil de mise sous vide de précision peut également être utilisé pour déguster des fruits et légumes frais hors saison. Les fraises tout juste cueillies mises sous vide et surgelées seront dégustées plusieurs mois après.

La cuisine prend de nouvelles dimensions

Ces dernières années, l'intérêt et la passion pour le «bien manger» ont littéralement explosé. Des ingrédients les plus raffinés aux techniques les plus modernes, tout le monde parle aujourd'hui de l'art culinaire. Cependant, jusqu'à maintenant, ces techniques étaient réservées aux cuisiniers professionnels. Electrolux Grand Cuisine va révolutionner la manière dont les particuliers font cuire et mijoter leurs plats à la maison.

La gamme Electrolux Grand Cuisine a été créée exclusivement pour l'usage domestique. Le design exceptionnel de ces appareils s'accordera aussi bien dans les cuisines traditionnelles que dans les environnements ultramodernes.

Vous trouverez de plus amples informations sur Electrolux Grand Cuisine sur le site www.grandsuicine.com.

Conseils et ventes pour la Suisse: Roland Astner, Tél. 079 750 26 49 , E-mail roland.astner@electrolux.ch.

Informations complémentaires:

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

Madeleine Ruckstuhl
Responsable des Relations Publiques
Tél. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers. Ses appareils sont conçus sur la base d'une parfaite connaissance des consommateurs et sont mis au point en étroite collaboration avec des utilisateurs professionnels. Nous proposons des solutions innovantes et bien conçues, destinées à un usage privé ou professionnel. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, cuisinières, aspirateurs, climatiseurs et autres articles de petit électroménager. Sous des marques célèbres comme Electrolux, AEG, Zanussi Frigidaire et Electrolux Grand Cuisine, le groupe vend plus de 50 millions de produits dans plus de 150 marchés chaque année. En 2013, avec un effectif de 61 000 collaborateurs, Electrolux a réalisé 12,6 milliards d'euros de ventes. Des informations complémentaires sont à votre disposition sur <http://group.electrolux.com>.