



Thinking of you
Electrolux

Information aux médias

Zurich, le 28 novembre 2012

Profiline: un trio gagnant pour cuisiner facilement à la maison

Le Profiline est composé des trois éléments de base: Teppan Yaki, wok et plan de cuisson à induction. Le trio offre de nombreuses possibilités pour une grande variété de plats et de modes de préparation. Parce que Profiline adapte les connaissances des cuisiniers professionnels aux cuisines des particuliers. Sain, efficace et économe, le trio Profiline vous permet de préparer des plats du monde entier.

Un chef étoilé Michelin sur deux dans le monde cuisine avec Electrolux – des expériences de professionnels, qui ont directement inspiré les appareils de la gamme Profiline. Avec la technologie à induction, le Teppan Yaki, le wok et le plan de cuisson offrent de grandes performances. Le plan de cuisson à deux zones suffit au trio Profiline et permet ainsi de couvrir facilement toutes les modes de cuisson. En s'inspirant de la cuisine asiatique, Electrolux vous permet de préparer simplement et rapidement des plats en préservant les qualités des aliments.

Le Teppan Yaki: cuisiner sur la plaque en acier inox

La mode est au «Fusion Kitchen», un concept consistant à créer un nouveau plat à partir d'éléments des cuisines régionales les plus diverses. Rien de plus facile avec le Teppan Yaki. Qu'il s'agisse de viande, de poisson, des légumes du marché, de spécialités asiatiques ou de cuisine suisse typique – tous les mets peuvent être facilement préparés sur la plaque de cuisson avec peu de matière grasse. Et en exclusivité avec le Teppan Yaki d'Electrolux, l'affichage en degrés Celsius permet de déterminer précisément et de maintenir la température souhaitée. Grâce aux deux zones de chauffe séparées, les plats peuvent être maintenus au chaud pendant que les autres sont encore en cours de préparation. La touche de température de nettoyage, qui permet de sélectionner automatiquement la température de nettoyage optimale, est également unique en son genre. Ainsi, la plaque Teppan Yaki est très rapidement prête à être réutilisée.

Le wok: cuire rapidement en faisant sauter

Tout comme le Teppan Yaki, le wok est également source d'inspiration pour cuisiner légèrement. Ses utilisations sont très variées: pendant que les rösti cuisent sur le Teppan Yaki, des émincés de veau à la zurichoise peuvent être préparés au wok. Le wok à induction, avec sa poêle à la forme entièrement bombée, est idéal pour les sautés asiatiques, un mode de cuisson qui consiste à saisir rapidement les ingrédients tout en les faisant sauter et en remuant constamment. La chaleur est ainsi utilisée de façon optimale. La friture ne nécessite qu'un minimum de matière grasse puisque celle-ci reste en permanence au centre de la base arrondie. Pratique: le nettoyage d'un wok rond est nettement plus facile que celui d'une poêle classique avec fond plat et bords droits.

Le plan de cuisson à induction: pour une préparation rapide et propre

Le wok et le Teppan Yaki de la gamme Profiline sont complétés par un plan de cuisson utilisant la technique d'avenir à induction. Le temps de réaction très court permet de cuisiner sans attendre. La puissance est réglée très précisément. Les plans de cuisson à induction sont particulièrement sûrs, puisqu'il n'y a aucun risque de surchauffe et que les zones de cuisson oubliées s'éteignent automatiquement. Comme avec l'induction seul le fond de la casserole chauffe, les restes de nourriture ne peuvent pas attacher sur le plan de cuisson – la propreté même! L'arrêt automatique, la touche Stop+go pour une interruption provisoire du processus de cuisson, la fonction «Power» pour les grandes quantités d'eau et la minuterie éco sont autant de caractéristiques de cet équipement. En outre, la commande à curseur permet de cuire avec précision, sans devoir appuyer plusieurs fois sur les touches pour régler la puissance souhaitée pour chaque zone de cuisson.

Les professionnels cuisinent avec Electrolux



Thinking of you
Electrolux

Un chef étoilé Michelin sur deux dans le monde cuisine sur des appareils Electrolux. Fabricant d'appareils électroménagers présent dans le monde entier, Electrolux propose une large palette de solutions pour les grandes cuisines comme pour les particuliers. Comme la conception des produits est basée sur des enquêtes menées auprès des consommateurs, l'entreprise se trouve dans une position unique lui permettant de transmettre l'un ou l'autre secret glanés auprès des chefs les plus créatifs. Tous les appareils à induction Electrolux font partie de la gamme Swissline et sont donc des produits de qualité fabriqués en Suisse.

L'alliance de l'esthétique et d'une grande efficacité énergétique

Electrolux travaille intensément pour rendre les produits encore plus économiques et continue de développer des appareils ultramodernes aux fonctions intelligentes. C'est pourquoi Electrolux a créé le label «Green Spirit», avec l'arbre symbolisant les appareils particulièrement respectueux de l'environnement. Tous les appareils du trio Profiline portent la mention «Green Spirit», dans la mesure où l'induction permet de réaliser des économies d'énergie pouvant atteindre 30% par rapport à des plans de cuisson traditionnels.

Informations supplémentaires:

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 destinés à un usage privé ou professionnel. Chaque année, des 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 complètes auprès des consommateurs et répondant ainsi aux besoins réels de ces derniers et à ceux des professionnels. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, aspirateurs et cuisinières de marques célèbres comme Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka et Frigidaire. En 2011, avec un effectif de 58 000 collaborateurs, Electrolux a enregistré un chiffre d'affaires de 11,3 milliards d'euros.

Des informations complémentaires sont à votre disposition sur www.electrolux.com/press et www.electrolux.com/news.