



Thinking of you
Electrolux

Medienmitteilung

Zürich, 15. Februar 2013

Maxima Pure Hob: Maximal puristisches Design

Induktions-Kochfelder sind zukunftsweisend mit einer kurzen Reaktionszeit, Energieeinsparungen und einfacher, sicherer Bedienung. Das neue Maxima Pure Hob Kochfeld verbindet diese Vorteile mit einem einzigartigen und puristischen Design. Im ausgeschalteten Zustand zeigt diese innovative Lösung nur die schwarze Glasfläche ohne sichtbare Kochzonen- oder Bedienfeldgrafik mit lediglich einem schlichten Touch-Einschalt-Symbol sowie dem dezenten Markenlogo. Erst eingeschaltet erscheint die elegante Illuminierung: Die rote Grafik setzt einen Akzent zum schwarzen Glas der Bedienoberfläche und der Kochzonen

Stilvoll integriert

Um die Küche möglichst nach den eigenen Vorstellungen zu gestalten, kann das Induktions-Kochfeld flächenbündig eingebaut werden. Der Übergang von der Arbeitsfläche zu den Kochzonen bleibt flach – eine elegante Lösung die beim Zubereiten sowie beim Reinigen Komfort bietet. Beim ebenfalls möglichen, aufliegenden Einbau grenzt ein schlichter Chromnickelstahlrahmen das Kochfeld ab. Das Maxima Pure Hob integriert sich mit dem puristischen Design in die schlichte, moderne Küche.

Präzise Bedienung

Viele Erkenntnisse aus der Profiküche wendet Electrolux auch für die Geräte zuhause an und stellt so Technologien zur Verfügung, die lange nur den Profis vorbehalten waren. Zum Beispiel das Induktionskochen an sich oder auch die Bedienung des Kochfeldes mit einem Slider. Die intuitiven kreisförmigen Slider des Maxima Pure Hob sind inspiriert von der Arbeit der Kochprofis und geeignet für die präzise Einstellung der vier Kochzonen. Mit einer runden Fingerbewegung auf dem jeweiligen Bedienfeld wird zwischen 14 Kochstufen gewählt.

Induktion – flexibel, schnell und sicher

Wie bei allen Kochfeldern der Maxima-Linie können auch hier grosse wie kleine Pfannen beliebig auf die mit einem Kreuz markierten Kochzonen verteilt werden. Durch die Grössenerkennung des Bodens kann jede Pfanne auf jedem Feld erhitzt werden. Durch die kurze Reaktionszeit bei Induktion wird ohne Verzögerung gekocht und da nur der Topfboden erhitzt wird, gibt es auch kein Einbrennen von Resten – eine saubere Sache. Zudem wird Energie gespart: bis zu 30 Prozent Energie gegenüber herkömmlichen Kochfeldern. Besonders sicher sind Induktions-Kochfelder, weil keine Überhitzungsgefahr besteht und vergessene Kochzonen automatisch ausschalten. Electrolux ist der einzige Hersteller für Glaskeramik-Kochfelder in der Schweiz.

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich
Telefon 044 405 81 11
Telefon 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Madeleine Ruckstuhl
Leiterin 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/>



Thinking of you
Electrolux

Electrolux ist einer der führenden Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in über 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den täglichen, realen Bedürfnissen der Verbraucher entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire. 2011 setzte die Gruppe mit ca. 58.000 Mitarbeitern rund 11,3 Mrd. Euro um.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.electrolux.com/press und www.electrolux.com/news.