



Thinking of you
Electrolux

Informazione per la stampa

Zurigo, 17 aprile 2013

Oltre 20 anni di cottura a vapore in casa: chi l'ha inventata?

Profi Steam di Electrolux – una storia di successo.

Come dice il nome, Profi Steam è stato sviluppato sulla base delle conoscenze maturate nel settore professionale degli elettrodomestici per la cucina Electrolux, dove il vapore viene già da tempo utilizzato per cuocere. In Svizzera Electrolux ha sviluppato e reso popolare la cottura a vapore anche tra le quattro mura domestiche e ha avuto un ruolo da pioniere lanciando sul mercato, nel 1993, il primo forno con cottura a vapore, il «forno a vapore Multi», con il marchio Therma SA e il marchio Juno (oggi Electrolux SA). Ormai nello stabilimento di Schwanden (Glarona) sono stati prodotti più di 300.000 apparecchi.

Electrolux è l'unico produttore che sviluppa apparecchi sia per il settore professionale sia per l'ambito domestico. Per questo, la gamma Swissline contiene tutto il know-how accumulato in azienda in un secolo di attività nel settore della gastronomia e della cura della biancheria.

Metodo senza pressione per una cucina delicata

Profi Steam funziona senza allacciamento idrico e completamente senza pressione. Il generatore di vapore si riempie con acqua senza aprire l'apparecchio. L'apposito cassetto a scomparsa si apre con un semplice sfioramento e consente un facile riempimento. Quindi si seleziona il programma desiderato; se necessario è possibile impostare anche un tempo di cottura individuale. Profi Steam è dotato di generatore di vapore con fase di evaporazione e di un programma di pulizia, una soluzione collaudata di uso intuitivo che non necessita di manutenzione.

Lo hanno scoperto anche gli oltre 20.000 visitatori all'anno che hanno assistito alle dimostrazioni di cucina offerte in uno dei nove centri clienti Electrolux della Svizzera.

Vantaggi della cottura a vapore

La cottura al vapore è un modo sano di cucinare. Preserva i colori naturali, i sapori e gli aromi, riducendo così l'aggiunta di grassi e spezie. La preparazione delicata dei cibi mantiene intatti vitamine, minerali e microelementi ed evita quasi completamente la comparsa di acidi grassi polinsaturi indesiderati. La cottura al vapore esalta il gusto senza compromettere le proprietà organolettiche degli alimenti e permette di preparare pietanze diverse senza mescolarne odori e sapori.

Il tuttofare

Il forno intelligente Profi Steam dispone, oltre che delle tradizionali modalità di riscaldamento, della funzione elettronica di cottura assistita che propone oltre 100 ricette. Numerose funzioni vapore consentono di cuocere e rigenerare a livello professionale. Funzioni, come ad esempio il programma per il pane, consentono di preparare fragranti pagnotte come quelle del fornaio. A seconda del modello, è previsto anche un termometro per alimenti integrato. Grazie al dispositivo automatico di calcolo del tempo di cottura, il forno indica inoltre esattamente quando la temperatura interna desiderata viene raggiunta e si spegne da solo.

Design semplice e funzionale e facile utilizzo

Profi Steam si presenta in design Swissline. Il vano cottura vanta un'innovativa illuminazione che rischiara gli alimenti dall'alto e di lato. Chi cucina, potrà ora controllare meglio gli alimenti durante la cottura, oltre che godere di una più nitida visione dell'ampio interno. Una combinazione di tasti protegge inoltre le mani dei bambini curiosi dal forno. I forni a vapore sono disponibili in diverse versioni: in dimensioni standard oppure come apparecchi compatti con altezza 38 o 45 centimetri.



Thinking of you
Electrolux

Il design di Profi Steam forma un abbinamento perfetto con gli altri elettrodomestici da incasso Swissline di Electrolux, creando uno stile armonioso in cucina con il cassetto scaldavivande, il forno o la macchina per caffè da incasso ProfiCoffee.

Funzioni di Profi Steam

Cottura a vapore:	Preparazione delicata con vapore acqueo: <ul style="list-style-type: none">- per verdure, filetti di pesce, contorni ricchi di amido come riso, patate, uova
Cottura alternata:	75% di aria calda e 25% di vapore: <ul style="list-style-type: none">- per pane fragrante e torte morbide, carne succulenta con una crosticina croccante o per rigenerare o riscaldare alimenti
Cottura alternata Plus:	50% di aria calda e 50% di vapore combinati: <ul style="list-style-type: none">- opzione di cottura ideale per terrine, uova strapazzate e dessert
Aria calda:	Ventola di aria calda sul retro per una distribuzione ottimale del calore: <ul style="list-style-type: none">- per cuocere, rosolare e arrostiti su più livelli
Modalità torte/pizza:	Fondo croccante garantito: <ul style="list-style-type: none">- per torte, pizza e quiche
Turbogrill:	Sinergia di ventola del forno e grill piccolo: <ul style="list-style-type: none">- per piatti alla griglia, arrostiti e pollame
Grill piccolo:	Adatto per porzioni singole e piccoli tagli
Grill grande:	Azione combinata di grill piccolo e calore superiore: <ul style="list-style-type: none">- per gratinare velocemente toast, gratin e grandi tagli sottili
Calore superiore e inferiore:	Cuocere e arrostiti in maniera tradizionale su un solo livello
Cottura a bassa temperatura:	Fino a 90 °C: <ul style="list-style-type: none">- preparazione delicata della carne, che rimane succulenta
Rigenerazione:	Con aria calda e vapore in soli 15 minuti: <ul style="list-style-type: none">- i cibi pronti vengono riscaldati senza che si secchino

Moderna e al passo coi tempi: la app per Profi Steam

La app per Profi Steam offre spiegazioni su funzioni e potenzialità offerte da Profi Steam. Queste vengono illustrate per mezzo di brevi video, che mostrano ad esempio il significato dei simboli o la procedura di pulizia. La app contiene inoltre 15 semplici ricette: dal pane rustico alla zuppa mediterranea di pesce, ce n'è per ogni gusto e palato. Ulteriori ricette sono disponibili alla voce «Altre».

La funzione Tempi di cottura offre un pratico e vasto elenco di alimenti in cui sono specificati i tempi necessari alla cottura. In più, è indicata anche la modalità di cottura ideale come ad esempio vapore e cottura alternata, aria calda, turbo grill oppure a bassa temperatura. La app per Profi Steam fornisce inoltre importanti informazioni su accessori, contatti aziendali e assistenza tecnica.

I professionisti cucinano con Electrolux

In tutto il mondo, uno chef Michelin su due lavora con apparecchi Electrolux. Quale produttore di elettrodomestici attivo in tutto il mondo, Electrolux è in grado di offrire una gamma completa di apparecchi per la cucina sia per il settore professionale sia per l'ambito domestico. Poiché gli apparecchi vengono sviluppati in base a sondaggi presso i consumatori, l'azienda si trova in una posizione perfetta per trasmettere i segreti delle cucine internazionali più creative.

Le origini

Electrolux è favorevole al mantenimento della sede di produzione svizzera. Tutti gli apparecchi da incasso per la cottura sono prodotti nel nostro stabilimento di Schwanden.



Thinking of you
Electrolux

Ulteriori informazioni:

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

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-it/>

Electrolux è uno dei produttori leader al mondo di elettrodomestici per uso sia privato sia professionale. Ogni anno, consumatori di oltre 150 Paesi acquistano più di 40 milioni di prodotti. La società è specializzata nella produzione di apparecchi innovativi e mirati, sviluppati in base a sondaggi presso i consumatori e i professionisti per soddisfare pienamente le loro reali esigenze quotidiane. I prodotti Electrolux includono frigoriferi, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere e cucine di noti marchi quali Electrolux, AEG, Eureka e Frigidaire. Nel 2011 il Gruppo, che conta circa 58'000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 11,3 miliardi di euro.

Per maggiori informazioni consultare i siti www.electrolux.com/press e www.electrolux.com/news.