



Thinking of you
Electrolux

Medienmitteilung

Zürich, 1. April 2014

Electrolux Grand Cuisine: Profigeräte für die exklusive Privatküche

Kochen wie ein Profi: Electrolux führt mit der Electrolux Grand Cuisine das erste und einzige professionelle Kochsystem für die exklusive Privatküche ein. Technologien, die früher nur Sterneköchen vorbehalten waren, erlauben die Zubereitung von Gourmetgerichten zuhause und machen das Erlebnis von Sterneküchen wahr. Zeit, sich um seine Gäste zu kümmern bleibt trotzdem noch.

Technologien wie Schockgefrieren, Vakuumieren und die vielseitigen Möglichkeiten von Kombiöfen, haben die Arbeitsweisen und Kreationen der besten Köche beeinflusst. Mehr als die Hälfte aller Sterne-Restaurants weltweit kochen mit Profi-Geräten von Electrolux. Auch der Sternekoch Alain Ducasse zaubert seine Gerichte auf Electrolux-Geräten. Verfahren wie Schockgefrieren oder Sous-Vide-Garen waren normalen Haushalten bisher nicht zugänglich. Umfragen haben gezeigt, dass das Interesse an Profitechniken gross ist. Der Küchengeräte-Hersteller mit über 90-jähriger Erfahrung führt deshalb die exklusive Electrolux Grand Cuisine für Privatküchen ein.

Neun Geräte – unbeschränkte Möglichkeiten

Electrolux hat das grosse Interesse von Privatkunden an Technologien der Profigeräte weiter entwickelt, so dass sie in Privathaushalten eingesetzt werden können. Die damit verbundenen neuen Zubereitungsmöglichkeiten erlauben auch zuhause das Kochen wie in einer Profiküche. Das Electrolux Grand Cuisine-System besteht aus neun Produkten: Kombiofen, Schockgefrierer, Kochfeld, Präzisions-Vakuumierer, Gaskochfeld, Teppan Yaki und Wok, Standmixer und ein massgeschneidertes Dampfabzugssystem stehen zur Verfügung. Connaisseurs und Gastgeber verfügen damit über alle Hilfsmittel, um die Techniken der Profiköche zuhause anzuwenden und kommen in den Genuss eines völlig neuen Kocherlebnisses.

Vorbereiten, kochen und verwöhnen

Electrolux Grand Cuisine ist inspiriert von den Techniken und Geräten die speziell für Profiköche entwickelt wurden. Private Gastgeber können jetzt anspruchsvolle Gourmetgerichte zu Hause zubereiten. Trotzdem bleibt noch genügend Zeit, sich um die Gäste zu kümmern.

Schockgefrierer erweisen sich als wahre Zeitmaschinen. Denn dieses Verfahren ermöglicht es, Lebensmittel ohne Qualitätsverlust schnell einzufrieren und dabei Farbe, Geschmack und Textur zu erhalten. Man kann den Schockgefrierer auch für die minutenschnelle Zubereitung von Desserts verwenden oder für grosse Feste: Zehn Champagnerflaschen sind innert 30 Minuten auf die optimale Trinktemperatur von 8°C gekühlt.

Vakuumieren: nachhaltiges Geschmackserlebnis

Der Präzisions-Vakuumierer ist für eine professionelle Kochtechnik erforderlich, die als Sous-Vide- oder Vakuumgaren bezeichnet wird. Dabei werden vakuumierte Nahrungsmittel lange, aber bei sehr geringen Temperaturen in einem Wasserbad gegart. Diese Technik ermöglicht einen vollkommen gleichmässigen Gargrad. Fleisch und Fisch bleiben deutlich saftiger und behalten damit ihren Geschmack.

Der Präzisions-Vakuumierer kann auch dazu verwendet werden, frische Früchte und Gemüse über ihre Saison hinaus haltbar zu machen. Frisch gepflückte Erdbeeren werden vakuumiert, eingefroren und Monate später genossen.



Thinking of you
Electrolux

Kochen in neuen Dimensionen

In den letzten Jahren ist das Interesse und die Leidenschaft für gutes Essen richtiggehend explodiert. Von den erlesensten Zutaten bis hin zu den modernsten Techniken – über kulinarischen Themen wird heute täglich diskutiert. Doch bis jetzt konnten die entsprechenden Techniken nur von Profiköchen eingesetzt werden. Electrolux Grand Cuisine wird die Art und Weise, wie Gäste zuhause bekocht und verwöhnt werden, revolutionieren.

Die Electrolux Grand Cuisine wurde für die weltweit exklusivsten Privathäuser kreiert. Das wunderschöne Design fügt sich nahtlos sowohl in traditionelle als auch in ultramoderne Küchen ein.

Für weitere Informationen über Electrolux Grand Cuisine, besuchen Sie www.grandcuisine.com.

Verkauf und Beratung für die Schweiz: Roland Astner, Tel. 079 750 26 49 , E-Mail roland.astner@electrolux.ch

Weiter Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich
Telefon 044 405 81 11
Telefax 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/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten, die das Unternehmen auf Basis seines umfassenden Konsumentenverständnisses und in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern entwickelt. Wir bieten innovative, durchdachte Lösungen für den privaten und gewerblichen Einsatz an, darunter Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Kleingeräte. Unter beliebten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft das Unternehmen jedes Jahr über 50 Millionen Produkte an Kunden in mehr als 150 Märkten. 2013 erzielte Electrolux mit 61.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 12,6 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe <http://group.electrolux.com/>.