

## Medienmitteilung

Zürich, 29. Juli 2014

### Electrolux Grand Cuisine: Profi-Gaskochfeld für die exklusive Privatküche

**Kochen wie ein Profi: Electrolux führt mit der 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.**

Verfahren wie Schockgefrieren, Vakuumieren, Sous-Vide-Garen und die vielseitigen Möglichkeiten von Kombiofen, haben die Arbeitsweisen und Kreationen der besten Köche beeinflusst. Mehr als die Hälfte aller Sterne-Restaurants weltweit kochen mit Profi-Geräten von Electrolux. Umfragen haben gezeigt, dass das Interesse an Profitechniken und vor allem das Kochen auf Gas auch für den Privathaushalt gross ist.

#### Das Gaskochfeld der Grand Cuisine

Das grosse Gaskochfeld ist nach Profistandard mit durchgängigem Pfannenträger gebaut. Die einzigartigen Flower-Flame-Brenner, deren Flammen sich der Form und Grösse jeder Pfanne anpassen, sind patentiert und zeichnen dieses Gerät auch optisch aus. Die über 120° drehbaren Regler – ein weiteres Merkmal eines Profigeräts – ermöglichen eine punktgenaue Hitzekontrolle, wie es für die Zubereitung von Sirup, Eierspeisen oder Saucen mit Milchprodukten erforderlich ist. Zudem können Töpfe und Pfannen dank der eleganten gusseisernen Pfannenträger ganz einfach von der Flamme gezogen werden, anstatt sie hochheben zu müssen.

#### Die wichtigsten Merkmale

- Brenner in zwei Grössen
- Flammen der Flower-Flame-Brenner passen sich automatisch Pfannengrösse an
- Alle Brenner aus Messing mit einer grössenabhängigen Leistung von 5,5 bzw. 3 kW
- Über 120° statt der üblichen 60° drehbare Regler
- Gesamtleistung der fünf Brenner von bis zu 22,5 kW
- Der grosse Brenner bringt 1 Liter Wasser mit Raumtemperatur innert 60 Sekunden zum Kochen
- Gleichzeitiger Betrieb aller fünf Brenner ohne Leistungsverlust

#### Neun Geräte – unbeschränkte Möglichkeiten

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. Das wunderschöne Design fügt sich nahtlos sowohl in traditionelle als auch in ultramoderne Küchen ein.

Für Informationen über Electrolux Grand Cuisine, besuchen Sie [www.grandcuisine.com](http://www.grandcuisine.com).

Weitere Informationen:

Electrolux AG  
Badenerstrasse 587  
8048 Zürich  
Telefon 044 405 81 11  
Telefax 044 405 82 35  
[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)



Verkauf und Beratung für die Schweiz:  
Roland Astner  
Leiter Fachberatung/Electrolux Grand Cuisine  
Tel. 079 750 26 49  
E-Mail [roland.astner@electrolux.ch](mailto:roland.astner@electrolux.ch).

Madeleine Ruckstuhl  
Leiterin Public Relations  
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55  
e-mail [madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch](mailto:madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch)  
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-de/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Haushaltsgeräten, 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, Klimaanlagen 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/>.