

**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)

## **Garen wie die Profis: Der neue Electrolux Profi Steam mit Feuchtigkeitssensor**

Zürich, 10. Februar 2015

**Was anspruchsvolle Gastronominnen und Gastronomen längst schätzen, ist jetzt auch im neuen Profi Steam-Kombibackofen für den Privathaushalt vereint. Ob Dampfgaren, Intervallgaren, kombiniertes Kochen mit Heissluft und Dampf oder Grillieren mit dem Grossflächengrill, der neue Profi Steam von Electrolux erfüllt allerhöchste Ansprüche. Der brandneue Feuchtigkeitssensor garantiert das perfekte Resultat in der Küche und entsprechend zufriedene Gäste.**

Gesundes Essen bedingt einen schonenden Umgang mit den Lebensmitteln. Wahre Kennerinnen und Kenner kochen deshalb stets so, dass die wichtigen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten bleiben. Auch der Geschmack der Speisen soll sich schliesslich voll entfalten können. Immer mehr Menschen ist beides wichtig. Für sie ist der neue Electrolux Profi Steam genau das Richtige. Durch den extra grossen Garraum und die übersichtliche Navigation hat der Profi Steam das Potenzial zum absoluten Lieblingsgerät im Haus. Über das Klartextdisplay lässt sich die gewünschte Funktion mittels Touch Control spielend leicht auswählen. Dabei bleibt stets alles im Blickfeld: Der Kern-Temperatursensor im Backofen kontrolliert den Garprozess und zeigt über das Display den aktuellen Garzustand, die Beheizungsart, die Temperatur sowie die Zeit an.

### **Die neue Funktion Feuchtstufengaren**

Ein Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum über die gesamte Gardauer. Je nach Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes und unabhängig von der Temperatur kann die Feuchtigkeit auf niedrige, mittlere oder hohe Stufe eingestellt werden. Den Rest erledigt der Ofen. Die Speisen trocknen nicht aus. Was aus dem Ofen kommt, ist saftig oder knusprig.

### **Mit VarioGuide noch einfacher**

Die Bedienung des Profi Steams ist kinderleicht. Das Display mit Symbol- und Textanzeige lässt keine Zweifel offen – der VarioGuide empfiehlt die richtige Temperatur, Dauer, Feuchtigkeit und Beheizungsart. Aus der umfangreichen Menü-Datenbank können Einstellungsempfehlungen für 220 Gerichte ausgewählt werden. Der VarioGuide wird so zum verlässlichen Gourmetberater zuhause.

### **Kochen fast wie von selbst – mit SousVide**

Beim SousVide-Garen werden alle Zutaten inklusive Gewürze in den hitzebeständigen Plastikbeutel gegeben und vakuumiert. Deshalb wird diese Art des Garens auch Vakuumgaren genannt. Die Speisen werden beim SousVide-Garen bei niedrigen Temperaturen unter 100 Grad schonend gegart. Im geschlossenen Beutel kann nichts anbrennen, verkochen oder austrocknen. Das Kochen gelingt so fast von selbst.

Das Gargut muss zudem nicht mehr ständig gewendet werden. Dank der Vakuumierung entfalten sich die Aromen konzentriert, da sie nicht entweichen können. Deshalb ist beim Einsatz von Gewürze Zurückhaltung geboten. Weniger ist hier also mehr. Auch bei mehrgängigen Menüs kommt keine Hektik auf, lässt sich doch mit SousVide alles ideal vorbereiten. Ein wertvoller Tipp ist dabei, das Fleisch nach dem Garvorgang kurz anzubraten. So gelingt das perfekte Filet, wie man es sich wünscht: aussen knusprig, innen gleichmässig gegart und zart.

#### **Müheless in der Handhabung und Reinigung**

Auch das Einfüllen des Wassers geht ganz leicht: Der neue Tank ist aussen dezent bündig mit der Bedienoberfläche, fährt auf leichtes Antippen aus und lässt sich ganz herausnehmen. Zusätzliche Heizelemente lassen das Restwasser nach dem Garen verdampfen. So bleibt der Garraum trocken und der Reinigungsaufwand reduziert sich auf ein Minimum.

#### **Der neue Profi Steam findet auch unten seinen Platz**

Das neue Gerät überzeugt auf der ganzen Linie. Praktisch auch, dass der Einbau des Profi Steam unter einem Glaskeramik-Kochfeld jetzt so einfach wie noch nie ist. Alle Kochfelder mit Touch- oder Slider-Bedienung können direkt an der Apparatesteckdose des Geräts angeschlossen werden.

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/>