

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich

Telefon 044 405 81 11
Telefax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Neue Gerätelinie ProfiLine – für kulinarische Höhenflüge

Zürich, 16. Juni 2015

Mit der ProfiLine lanciert Electrolux eine neue Premium-Gerätelinie, welche die Lücke zwischen der obersten Komfortstufe der heutigen Gerätelinie und der exklusiven Electrolux Grand Cuisine im Luxussegmentschliesst. Die Geräte vereinen das Know-how aus der Profiküche mit den neusten Technologien und einem einzigartigen, in der Schweiz entwickelten Design

Mit der ProfiLine stärkt Electrolux ihre Positionierung als Premium-Marke. Jeder zweite Michelin-Sterne-Koch in Europa kocht auf Electrolux-Geräten. Das Unternehmen entwickelt professionelle Geräte für den Gastrobereich und mit diesem Wissen werden die neusten Technologien wie SousVide- und Dampfgaren für Privathaushalte adaptiert. Die neue Gerätelinie mit professionellem Anspruch für die Privatküche unterstreicht die Premium-Positionierung mit zusätzlichen, exklusiven Dienstleistungen.

Neuheiten für Backofen, Kochfeld und Dunstabzug

Neben Design und Qualität bietet die ProfiLine neue Funktionen. Das Know-how aus der Profiküche zeigt sich in drei komplett neuen Geräten.

- **Intuitive Smart Command statt Bedienungsanleitung:** Neu kann der Profi Steam über das Touch-Control-Display bedient werden – wie das Smartphone. Das Multicolor-Display zeigt Fotos und bietet dank dem VarioGuide einen Schnellzugriff auf die wichtigsten Einstellungen und 220 hinterlegte Gerichte. Der Profi Steam ist der erste automatische Dampfbackofen mit SousVide-Funktion und Feuchtstufengaren.
- **Glaskeramikkochfeld mit Chef-Modus:** Das Induktionskochfeld schafft grosszügige Platzverhältnisse und genaue Resultate. Die Chef-Modus-Funktion verbindet sechs Kochzonen zu drei Temperaturzonen. Beim Kochen müssen somit nicht die Temperatureinstellungen angepasst, sondern das Kochgeschirr verschoben werden – je nach Bedarf zum Anbraten, Garen oder Warmhalten.
- **Unsichtbarer Dampfabzug:** Der Kochfelddunstabzug fügt sich dezent zwischen den 38 cm breiten Kochfeldern ein. Er reinigt die Luft da, wo Dampf oder Fettspritzer entstehen. Zwei regenerierbare Long-Life-Aktivkohlefilter reduzieren den Kochgeruch. Der Kochfelddunstabzug hat ein schlichtes Glas-Design und eine einfach bedienbare Touch-Tastatur. Das Gebläse ist leise und leistungsfähig und die Metallfilter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Ergänzt wird die ProfiLine durch ein Induktions-Teppan Yaki, -Wok und -Kochfeld, welche einen grossen Gestaltungsspielraum bei der Planung ermöglichen. Selbstverständlich gehören auch eine Vakuumier-, eine Wärmeschublade und ein passender Deckenlüfter zum Sortiment.

Spezielle Dienstleistungen für die ProfiLine

Neben den neuen Produkten bietet Electrolux für ProfiLine-Geräte zusätzliche Dienstleistungen an. Dazu gehören eine exklusive Betreuung durch den Kundenservice inkl. 24-Stunden-Service, auch an den Wochenenden, eine Gerätekontrolle durch einen Servicefachmann vor Ablauf der Garantie sowie eine exklusive Heimvorführung.

Know-how aus der Profiküche

Seit bald 100 Jahren entwickelt Electrolux Geräte für Profiköche und für den Privathaushalt. Seit Jahrzehnten unterstützt das Unternehmen die besten Köche mit innovativen Geräten. Electrolux ist der einzige Hersteller von Haushaltgeräten für den professionellen wie auch den privaten Bereich und bietet die Möglichkeit, die Erkenntnisse aus dem Profibereich auch für Privathaushalte zu nutzen.

Schweizer Design

Die ProfiLine ist eine Neuheit mit Geschichte: Das Design für die Electrolux-Backöfen in der Schweiz haben die Industriedesigner Ernst Muchenberger und Walter Eichenberger Ende der 80er-Jahre erarbeitet und Frank Benold von Electrolux hat es kontinuierlich angepasst. Über die Jahre hat Electrolux Design und Technik seiner Geräte funktional und optisch weiterentwickelt. Damit hat das Unternehmen seine Positionierung als innovativer Haushaltgerätehersteller immer weiter ausgebaut. Eine Schweizer Besonderheit sind die verspiegelten Oberflächen. Das Design fügt sich unaufdringlich in jede Küche ein. Auch die ProfiLine basiert auf diesem ursprünglichen Entwurf. Weiterentwickelt werden die neuen Produkte im Designstudio von Electrolux am Hauptsitz in Stockholm.

Das Beste für jedes Repertoire

Rasches hinzaubern, Präzision oder kreatives experimentieren – die neue Gerätelinie bietet durch die Kombination von Design, Technik und Profi-Know-how alle Möglichkeiten für das Kochen im Privathaushalt. Unabhängig vom kulinarischen Repertoire werden alle Geräte und Funktionen verschiedenen Ansprüchen gerecht und eignen sich sowohl für eine Küchenmodernisierung als auch für Neubauten.

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/>