

ProfiLine Smart Command: intuitive Bedienung für Profi Steam und Backöfen

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich

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

Zürich, 2. Juli 2015

Der Profi Steam und die Backöfen aus der neuen Premium-Gerätelinie ProfiLine von Electrolux können neu via Smart Command, ähnlich wie ein Smartphone bedient werden. Mit Touch und Slide können die verschiedensten Funktionen des Geräts einfach angewählt und intuitiv bedient werden.

Das Backen und Dampfgaren wird bei den ProfiLine-Backöfen und dem Profi Steam über einen komplett neuen Touchscreen gesteuert. Darin sind Einstellungen für bis zu 220 Gerichte und rund 60 vorprogrammierte Menüs gespeichert. Die Steuerung erfolgt wie beim Smartphone über Touch und Slide. Der Profi Steam und die Backöfen der ProfiLine sind mit der neusten Technik ausgerüstet: Das Gerät wird wie ein Smartphone über ein Scrolldown-Menü und via Smart Command bedient. Das Multicolor-Display zeigt animierte Fotos. Die Schriftgrösse auf dem Display kann individuell angepasst und das Startdisplay mit selber programmierten Schnellzugriffen ergänzt werden. Einmal ausgeschaltet ist auf dem Gerät nur die Zeit, sowie der Ein-/Ausschaltknopf sichtbar, was für ein klassisch-minimalistisches Design sorgt.

Multitalent mit neuen Funktionen

Der Profi Steam ist der weltweit erste automatische Dampfbackofen mit Feuchtstufengaren, VarioGuide und SousVide. Letzteres ist die Gegenentwicklung zum Fastfood: Das schonende Kochen mit SousVide im Profi Steam eignet sich für Fisch, Steaks oder Gemüse, bewahrt den Geschmack und bringt ihn zur Geltung. Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Die Vakuum-Schublade, die Electrolux als einziger Anbieter zum Einbau anbietet, eignet sich auch zum Frischhalten von Lebensmitteln: So kann man frischen Parmesan nach dem Gebrauch statt in einer Plastikbox aufzubewahren vakuumieren. Der VarioGuide schlägt Temperatur, Feuchtigkeit und Beheizungsart für zahlreiche Gerichte vor und die Zutaten und Zubereitungsarten der vorprogrammierten Menüs werden gut lesbar direkt am Display angezeigt. Weitere Anregungen für Menüs bietet das mitgelieferte Kochbuch. Beim Feuchtstufengaren misst und reguliert ein Sensor die Feuchtigkeit im Garraum. Der Koch bestimmt, ob die Feuchtigkeit niedrig, mittel oder hoch eingestellt ist.

Premium-Geräte mit extra Dienstleistungen

Mit der ProfiLine lanciert Electrolux eine neue Premium-Gerätelinie mit Schweizer Design und Qualität und schliesst damit die Lücke zwischen der obersten Komfortstufe der aktuellen Gerätelinie von Electrolux und der exklusiven Grand Cuisine. Mit der ProfiLine stärkt Electrolux ihre Positionierung als Premium-Marke. Das Unternehmen bietet für die ProfiLine-Geräte zusätzliche Services an. Dazu gehören eine exklusive Betreuung durch den Kundenservice, eine Gerätekontrolle durch einen Servicefachmann vor Ablauf der Garantie und ein eigenes Kochbuch.

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 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. 2014 erzielte Electrolux mit 60.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 12,3 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe <http://group.electrolux.com>.