

ProfiLine Glaskeramikkochfeld: Chef-Modus mit Temperaturzonen

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich

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

Zürich, 12. Januar 2016

Das Glaskeramikkochfeld mit Induktion aus der neuen Premium-Gerätelinie ProfiLine von Electrolux schafft viel Platz fürs Kochen. Der Chef-Modus verbindet die sechs Kochzonen zu drei Temperaturzonen: Der Hitzeverlauf von heiss zu warm ermöglicht Anbraten, Garen und Warmhalten auf einem Kochfeld. Damit schafft Electrolux Verhältnisse wie in der Profiküche.

Was beim Glaskeramikkochfeld mit Induktion von Electrolux sofort auffällt ist seine Grösse: Die luxuriösen Platzverhältnisse sorgen dafür, dass auf einem Kochfeld gleichzeitig Anbraten, Garen und Warmhalten möglich ist – Chef-Modus sei Dank. Dieser verbindet mit der Brückenfunktion jeweils die obere mit der unteren Kochzone und macht so aus sechs Kochzonen drei Temperaturzonen. Wenn eine andere Temperatur gewünscht wird, passt man nicht die Kochstufe an, sondern stellt die Pfanne auf das gewünschte Kochzonenpaar – wie die Profiküche.

Luxuriöse Platzverhältnisse

Das Glaskeramikkochfeld mit Induktion ist speziell für grosse Töpfe und Bräter praktisch. Auf der grossen Kochfläche von 90 Zentimetern Länge und 51 Zentimetern Tiefe lassen sich umfangreiche Gerichte zubereiten: Ob Gourmet-Menü, ein Essen für eine grosse Familie oder für eine Festgesellschaft. Die 14 Kochstufen sorgen für eine präzise Regulierung. Mit dem Hitzeverlauf lassen sich links die Gerichte anbraten, in der Mitte werden sie gegart und rechts warmgehalten – für den Fall, dass sich die Gäste verspäten oder ein Gang noch nicht fertig zubereitet ist.

Blickfang für die Küche

Das Glaskeramikkochfeld aus der ProfiLine-Produktlinie fügt sich ästhetisch in das Küchendesign ein – ob flächenbündig oder aufliegend eingebaut. Die stilvolle zweifarbige Kochzonengrafik und die Sliderbedienung mit roten Segmenten macht das Induktionskochfeld zu einem Blickfang in der Küche.

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 Electrolux Grand Cuisine im Luxusbereich. Mit der ProfiLine stärkt Electrolux ihre Positionierung als Premium-Marke. Das Unternehmen bietet für die 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.

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