

Flexibles, économiques, intelligents et interactifs: les plans de cuisson FlexiHob d'Electrolux

Informations complémentaires:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Zurich, 18 février 2016

Les nouveaux plans de cuisson à induction flexibles d'Electrolux offrent à présent des raffinements supplémentaires et communiquent de façon autonome avec les hottes aspirantes. Pour encore plus de confort dans nos cuisines.

Plus le menu du dîner est complexe, plus la préparation est stressante? Pas avec les plans de cuisson à induction Maxima FlexiHob d'Electrolux. Barbecue de fin d'été ou menus de chasse raffinés – ces plans de cuisson à induction offrent des fonctions utiles répondant à toutes les exigences. De plus, grâce à la fonction Hob2Hood intelligente, tous les plans de cuisson FlexiHob sont maintenant capables d'échanger des informations avec les hottes Electrolux. La hotte détecte ainsi ce qui se passe sur le plan de cuisson et adapte sa vitesse en conséquence.

FlexiBridge: Think big

Les plans de cuisson de la série FlexiHob dotés de la fonction FlexiBridge sont flexibles et offrent un espace généreux pour les ustensiles de cuisson de grandes dimensions. Ils peuvent accueillir simultanément plusieurs casseroles ou poêles. La fonction Bridge intelligente permet de fusionner les zones de cuisson, que ce soit pour utiliser une cocotte, une casserole ou le grand grill plancha pour les grillades hivernales. Deux zones de cuisson supplémentaires viennent compléter ce plan de cuisson flexible.

Fonction intelligentes: un programme qui ménage les nerfs et l'environnement

La minuterie CountUp vous indique le temps écoulé depuis le début de la cuisson. La fonction Stop-&-Go permet également de faire de petites pauses: d'une simple pression sur une touche, elle commute sur «maintien au chaud» et relance ensuite la puissance initiale. La minuterie éco est ingénieuse et durable. Elle réduit la consommation des plans de cuisson FlexiHob en les arrêtant automatiquement avant la fin du temps de cuisson programmé et en utilisant la chaleur résiduelle. Le contrôle OptiHeat utilise lui aussi de façon efficace la chaleur résiduelle. Il indique si la température de la zone de cuisson est suffisante pour cuire ou maintenir au chaud.

Les avantages éprouvés de l'induction

Les plans de cuisson à induction d'Electrolux convainquent par quatre avantages éprouvés: propreté, rapidité, sécurité et économie. Propreté, parce que les résidus ne risquent pas de brûler, puisque les alentours des zones de cuisson restent froids. Rapidité, parce la vitesse de montée en température est plus que doublée. La réaction rapide des bobines d'induction aux modifications du niveau de cuisson permet une cuisson d'une grande précision. Sécurité, parce que les zones de cuisson inutilisées s'éteignent automatiquement et enfin économie, parce que les plans de cuisson à induction permettent jusqu'à 30% d'économie d'énergie par rapport aux modèles à corps de chauffe rayonnants. Les capteurs intégrés dans la zone de cuisson détectent la présence d'une casserole ainsi que sa taille. Dès qu'elle est retirée, l'alimentation en énergie est coupée. Seule condition: n'utiliser que des récipients de cuisson compatibles avec l'induction.

Madeleine Ruckstuhl
Responsable des Relations Publiques
Tél. 044 405 82 06, fax 044 405 82 55
E-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers et d'appareils destinés à une utilisation professionnelle. Ses produits sont élaborés sur la base d'une parfaite connaissance des consommateurs. Nous proposons des solutions innovantes, bien conçues, durables et mises au point en étroite collaboration avec des utilisateurs professionnels. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, fours, cuisinières, plans de cuisson, lave-vaisselle, lave-linge, aspirateurs, climatiseurs et autres articles de petit électroménager. Sous des marques célèbres comme Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire et Electrolux Grand Cuisine, le groupe vend plus de 60 millions de produits dans plus de 150 marchés chaque année. En 2015, avec un effectif de 58 000 collaborateurs, Electrolux a réalisé 13,2 milliards d'euros de ventes. Des informations complémentaires sont à votre disposition sur www.electroluxgroup.com.