



Thinking of you
Electrolux

Presseinformation

Wien, 24. Jänner 2013

Für die Individualisten unter den Hobbyköchen:

Die GemLine Kochmodule der Inspiration Range bieten größtmögliche Flexibilität

„Viele Köche verderben den Brei“ heißt es sprichwörtlich. Das liegt unter anderem daran, dass jeder sein ganz individuelles Rezept für sein Lieblingsgericht hat. Zudem scheiden sich die Geister häufig schon bei der Art der Zubereitung. Gas oder Induktion, Wok, Pfanne oder Grill – Spitzenköche wissen die Vielfalt zu schätzen, die ihnen die moderne Küchentechnik heute bietet. Diese Vielfalt hält mit den GemLine Kochmodulen von Electrolux nun Einzug in die Küchen engagierter Hobbyköche. Entsprechend den ganz individuellen Koch- und Ernährungsvorlieben kann sich jeder aus den verschiedenen Modulen sein persönliches Kochfeld zusammenstellen.

Spitzenköchen über die Schulter geschaut

Wenn es um die Ausstattung professioneller Küchen mit modularen Kochfeldern in Hotels und Restaurants geht, ist Electrolux bereits seit Jahrzehnten erste Wahl. Diese Erfahrung ist in die Entwicklung der GemLine Kochmodule für private Haushalte eingeflossen. Dabei ist GemLine Teil der Inspiration Range – der neuen Premium-Produktlinie von Electrolux. Deren von moderner Architektur inspiriertes Design mit klaren Linien und einer durchgehenden optischen Einheit findet sich auch in den Kochmodulen wieder. Sie fügen sich nahtlos in das Gesamtbild der Küche ein und harmonisieren dabei nicht nur mit anderen Geräten der Inspiration Range. Mit ihrem neutral-transparenten Glas-Design lassen sie sich auch perfekt mit verschiedensten Küchenoberflächen kombinieren – egal ob Holz, Marmor, Granit, Glas oder Edelstahl. Sämtliche Einstellungen werden direkt auf dem DirectAccess Bedienfeld am jeweiligen Kochmodul vorgenommen, das auf jeden Fingerdruck reagiert.

Einmalige Vielfalt für alle, die gerne kochen

„Alles kann, nichts muss“ – frei nach diesem Motto kann sich jeder aus den GemLine Kochmodulen diejenigen auswählen und für seine Küche zusammenstellen, die seinem persönlichen Geschmack entsprechen:

- Das InfiniteFlex Kochmodul mit zwei Induktionszonen, die bei Bedarf zu einer durchgehenden, großen Zone zusammengeschaltet werden können.
- Das Induktions-Paella-Kochmodul, das mit seinem 28 cm Durchmesser sogar Platz für eine große Paella-Pfanne bietet.
- Der doppelte Gasbrenner mit seinen gusseisernen Topfträgern und seiner auf elegante Weise zu den anderen Modulen passenden Glas-Oberfläche.
- Der große Wok-Gasbrenner, der sofort die hohen Temperaturen liefert, die man für das Kochen mit dem Wok benötigt.
- Sowie das von japanischen Profi-Köchen inspirierte Teppan-Yaki-Grillmodul. Die innovative InfiHeat Dickschicht-Technologie sorgt dabei für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung, dank derer sich die Teppan-Yaki-Module ideal für eine besonders vitaminschonende und den Geschmack erhaltende Zubereitung von Kurzgebratenem, Fisch oder Gemüse eignen.

Als Zubehör bietet Electrolux für die Induktionsmodule eine spezielle, antihaftbeschichtete Grillplatte. Sie liegt, ohne verrutschen zu können, sicher auf dem Modul, verteilt und hält gleichmäßig die Hitze und lässt sich anschließend leicht reinigen.

Die GemLine-Kochmodule sind ab sofort im ausgewählten österreichischen Möbelfachhandel erhältlich.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlage und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2011 setzte Electrolux mit 58.000 Mitarbeitern circa 11,3 Milliarden Euro um.