



Thinking of you
Electrolux

Information aux médias

Zurich, le 18 janvier 2014

Mijotez comme des pros: Electrolux Profi Steam avec fonction SousVide

Cuire, rôtir, griller, cuire à la vapeur et, nouveauté, cuire SousVide – toutes ces fonctions sont réunies en un seul appareil. Electrolux propose un four avec fonction SousVide, une grande première dans ce secteur, ainsi qu'un appareil de mise sous vide pour les particuliers. Les modèles antérieurs peuvent également être équipés sur demande.

Cela fait longtemps que les professionnels utilisent la cuisson SousVide. Aujourd'hui, la technique préférée des chefs de talent peut être mise à profit par les cuisiniers en herbe puisque le Profi Steam existe désormais avec une fonction SousVide. Avec l'appareil de mise sous vide professionnel associé, vos viandes, poissons et légumes seront encore plus tendres et goûteux, grâce aux basses températures. Cette méthode de préparation saine permet de conserver les substances nutritives et les vitamines. Le goût des aliments est pleinement préservé. Une nouvelle expérience en cuisine.

Une cuisson presque autonome, grâce à SousVide

Avec la cuisson SousVide, tous les ingrédients, même les épices, sont intégrés dans le bol en plastique résistant à la cuisson et mis sous vide. Ensuite, ils sont cuits doucement à basse température, jusqu'à 80 degrés. Etant donné que rien ne peut brûler, cuire trop longtemps ou sécher dans le récipient fermé, la cuisson s'effectue presque toute seule. Vous n'avez plus besoin de remuer constamment vos plats pendant qu'ils mijotent. Grâce à la mise sous vide, les arômes se déploient de façon concentrée, car ils ne peuvent pas s'échapper. C'est pourquoi il convient de ne pas surdoser les épices.

Pour les menus avec plusieurs plats, plus besoin de s'agiter, grâce à la fonction SousVide, vous pouvez tout préparer idéalement: juste avant de servir, tout est prêt. Conseil: saisir la viande brièvement après l'avoir fait mijoter. Pour réussir un filet parfait, croustillant à l'extérieur, cuit uniformément à l'intérieur et tendre.

Appareil de mise sous vide professionnel

En plus du nouveau cuiseur vapeur doté de la fonction SousVide, Electrolux propose un appareil de mise sous vide intégré, qui se trouve à la place du tiroir sous le four. La mise sous vide des aliments trouve également son application en dehors de la technique SousVide. Elle est idéale pour la préparation de produits surgelés, pour la conservation ou le stockage des produits.

Ceux qui possèdent déjà un Profi Steam tout neuf à la maison peuvent également équiper leur appareil existant de la fonction SousVide du four avec ses dix nouvelles recettes.

Gardez le contrôle grâce à la manipulation intuitive

Avec 14 fonctions et plus de 100 recettes mémorisées, un espace de cuisson ultra grand et une navigation claire, vous ne pourriez bientôt plus vous passer du Profi Steam. Grâce à l'affichage texte, il est facile de choisir les fonctions souhaitées grâce à la commande tactile. Vous avez donc un œil sur tout: le capteur de température à cœur dans le four contrôle le processus de cuisson et affiche, sur l'écran, l'état de la cuisson, le type de chauffage, la température et la durée.

Faible consommation et polyvalence pour réussir tous vos menus

Le Profi Steam d'Electrolux est peu gourmand en énergie: il en consomme 10% de moins que la valeur supérieure de la classe d'efficacité énergétique A. Cet appareil sait tout faire et combine tous les types de cuisson: résistance gril et voûte, air chaud et vapeur, ainsi que de nombreuses autres possibilités de combinaisons supplémentaires pour cuire, rôtir, cuire à la vapeur ou griller.



Thinking of you
Electrolux

Informations supplémentaires:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

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 destinés à un usage privé ou professionnel. Chaque année, des clients achètent plus de 40 millions de produits dans plus de 150 pays. La priorité de l'entreprise va aux appareils innovants et bien conçus, développés sur la base d'enquêtes complètes auprès des consommateurs et répondant ainsi aux besoins réels de ces derniers et à ceux des professionnels. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, aspirateurs et cuisinières de marques célèbres comme Electrolux, AEG, Eureka et Frigidaire. En 2012, avec un effectif de 61 000 collaborateurs, Electrolux a enregistré un chiffre d'affaires de 12,6 milliards d'euros.

Des informations complémentaires sont à votre disposition sur www.electrolux.com/press et www.electrolux.com/news.