

# Electrolux Grand Cuisine – pour les professionnels de la haute cuisine privée

## Informations complémentaires:

Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11  
Fax 044 405 82 35  
[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

Zurich, 2<sup>ème</sup> mars 2016

**Avec sa gamme Electrolux Grand Cuisine, la marque propose le premier et seul système de cuisson professionnelle pour la maison. Des technologies jusqu'ici réservées aux chefs étoilés permettent de préparer des plats gastronomiques. L'ère des chefs étoilés à domicile a commencé.**

Cuisiner comme un grand chef – n'est-ce pas le rêve de tout amateur de cuisine passionné et exigeant? Réaliser une fois dans sa vie un stage auprès d'un chef étoilé comme Alain Ducasse? Et comment retrouver sa cuisine habituelle après une telle expérience? Très naturellement, car si la technique est une chose, le savoir-faire en est une autre. Et pourtant, il y a des limites.

### Précision et technologie

Sans un appareil de mise sous vide de précision, aucune mise sous vide digne de ce nom. Sans appareil de refroidissement ultrarapide, pas de rafraîchissement immédiat des boissons et encore moins de «Cook and Chill». Mais ce sont justement ces techniques qui font la différence entre les efforts du cuisinier amateur et la réussite professionnelle. Avec ses nombreuses années d'expérience, Electrolux ne pouvait passer à côté d'un tel constat - valable aussi dans le domaine professionnel - et a donc lancé sa gamme Electrolux Grand Cuisine exclusive pour les particuliers.

Ces appareils associent le savoir-faire de la cuisine professionnelle aux technologies les plus récentes, le tout avec un design unique. Parce que la technique dans la cuisine privée affiche le même standard que la cuisine professionnelle, même les cuisiniers étoilés comme Alain Ducasse restent détendus lorsqu'ils cuisinent en privé.

### Une gamme complète d'appareils

La ligne Electrolux Grand Cuisine compte neuf appareils: four combiné, surgélateur ultrarapide, plan de cuisson, appareil de mise sous vide de précision, plan de cuisine au gaz, teppan yaki et wok, batteur et système de hotte sur mesure. Connaisseurs et hôtes disposent ainsi de tous les moyens pour appliquer les techniques de chefs professionnels à la maison et pour expérimenter des sensations culinaires exceptionnelles, sans pour autant négliger les convives.

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

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers. Ses produits sont conçus sur la base d'une parfaite connaissance des consommateurs et sont mis au point en étroite collaboration avec des utilisateurs professionnels. Nous proposons des solutions innovantes et bien conçues, destinées à un usage privé ou professionnel. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, cuisinières, 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 50 millions de produits dans plus de 150 marchés chaque année. En 2014, avec un effectif de 60 000 collaborateurs, Electrolux a réalisé 12,3 milliards d'euros de ventes. Des informations complémentaires sont à votre disposition sur [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).