

# Tendance à la cuisson sous vide: la nouvelle expérience gustative

Zurich, le 26 septembre 2016

## Informations complémentaires:

Electrolux AG  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurich

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

**Cela fait déjà bien longtemps que les professionnels utilisent la cuisson sous vide. La technique préférée des chefs de talent peut maintenant aussi être employée par les cuisiniers en herbe à la maison: L'appareil de mise sous vide professionnel d'Electrolux permet de mettre sous vide viande, poisson ou légumes pour ensuite les cuire avec la fonction SousVide dans le Profi Steam. Grâce aux basses températures, les aliments cuisinés sont encore plus tendres et plus savoureux et l'arôme des aliments est préservé de la meilleure manière qui soit. Cette méthode de préparation saine permet de conserver les substances nutritives et les vitamines. Le goût des aliments peut également pleinement se faire sentir - une nouvelle expérience en cuisine.**

Electrolux propose désormais un appareil de mise sous vide intégré pour les particuliers. Celui-ci vient se loger à la place du tiroir sous le four ou sous le plan de travail. Cet appareil de mise sous vide professionnel de la gamme ProfiLine permet d'obtenir un vide de jusqu'à 99,9 % et ainsi la parfaite cuisson sous vide. La mise sous vide des aliments pour la cuisine avec la fonction SousVide est également idéale pour la préparation de produits surgelés, pour la conservation ou le stockage des aliments.

## **Une cuisson presque autonome – grâce à la fonction SousVide**

Avec la cuisson sous vide, tous les ingrédients, même les épices, sont disposés dans le sachet en plastique résistant à la chaleur et mis sous vide. Même des liquides peuvent être mis sous vide. Ensuite, ils sont délicatement cuits à basses températures. Et comme rien ne peut brûler, trop cuire ou sécher dans le sachet fermé, la cuisson s'effectue presque toute seule. Par ailleurs, la fonction marinade exclusive permet de mariner la viande en quelques minutes au lieu de quelques heures normalement.

## **Un atout pour la cuisine créative et plus encore**

Qu'il s'agisse de conserver les restes d'un délicieux repas ou des produits tout juste achetés, les aliments sous vide se conservent plus longtemps à l'abri de l'air sans que leur qualité soit altérée. Par ailleurs, les aliments sous vide empêchent la propagation indésirable des saveurs dans le réfrigérateur, comme par exemple avec le fromage ou le poisson. Pour transporter des aliments au frais et proprement, que ce soit dans un sac à dos, en voiture ou autre, la mise sous vide préalable est fort appréciable.

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 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](http://www.electroluxgroup.com).