



Thinking of you
Electrolux

Comunicato stampa

Zurigo, 18 febbraio 2014

Cucinare come i professionisti: Electrolux Profi Steam con funzione SousVide

Cucinare, cuocere al forno, grigliare, cuocere al vapore e, adesso, cuocere SousVide – tutte queste funzioni sono riunite in un unico apparecchio. Electrolux offre per la prima volta, come novità assoluta del settore, un forno con la funzione SousVide e un apposito apparecchio per il sottovuoto destinato alla cucina domestica. Su richiesta, i modelli precedenti possono essere aggiornati e dotati della nuova tecnologia.

In ambito professionale si ricorre alla cottura sottovuoto già da tempo. Adesso anche gli appassionati di cucina possono usare, a casa, quello che era prerogativa dei grandi chef: da subito il Profi Steam è disponibile anche con funzione SousVide. Con l'apparecchio per il sottovuoto, la carne, il pesce o le verdure diventano ancora più tenere e aromatiche grazie alle basse temperature. Questo delicato metodo di preparazione permette di preservare anche le sostanze nutritive e le vitamine, mantenendo inoltre completamente inalterato il gusto degli ingredienti – per un'esperienza culinaria inedita.

Cucinare non è mai stato così facile – con SousVide

Con la cottura SousVide, tutti gli ingredienti, incluse le spezie, vengono introdotti nell'apposito sacchetto di plastica resistente alle alte temperature, privati dell'aria e sigillati. Quindi vengono cucinati in modo delicato, a basse temperature, fino a 80 gradi. Poiché nel sacchetto sigillato niente può bruciare, scuocere o asciugarsi, la cottura avviene praticamente da sola. Non è neppure più necessario rivoltare costantemente i cibi. Grazie all'estrazione dell'aria, gli aromi si sviluppano e concentrano poiché non possono fuoriuscire. Per le spezie vale quindi la regola: con meno si ottiene di più.

I menu con più portate vengono preparati senza alcuna frenesia poiché è possibile preparare i cibi in maniera ideale: tutto è cotto a puntino in tempo utile prima di servire. Suggerimento: rosolare velocemente la carne dopo la cottura sottovuoto così si ottiene un filetto perfetto – croccante all'esterno, tenero e uniformemente cotto all'interno.

Apparecchio professionale per il sottovuoto

Per la nuova cottura al vapore con funzione SousVide, Electrolux offre un apparecchio integrato per il sottovuoto che trova spazio al posto del cassetto sotto il forno. Il sottovuoto, ovvero l'estrazione dell'aria dagli alimenti, trova applicazione anche al di fuori della tecnica SousVide: è ideale per la preparazione di alimenti da congelare e per la conservazione dei cibi.

Chi possiede già un nuovo Profi Steam a casa può far equipaggiare l'apparecchio esistente con la funzione forno SousVide, comprese dieci ricette.

Tutto sotto controllo grazie a una gestione intuitiva dei programmi

Con 14 funzioni forno e oltre 100 ricette in memoria, un vano cottura di dimensioni extra e la navigazione chiara e semplice, il Profi Steam può diventare l'apparecchio prediletto. Attraverso il display con testo in chiaro è possibile selezionare facilmente la funzione desiderata tramite Touch Control. In questo modo tutto rimane sempre sotto controllo: il sensore della temperatura al cuore, nella cottura al forno, controlla il processo di cottura e indica, attraverso il display, lo stato attuale di cottura, il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo.



Thinking of you
Electrolux

Ridotto consumo di corrente e molteplici possibilità – così riesce ogni menu

Il Profi Steam di Electrolux è un apparecchio a ridotto consumo energetico: consuma il 10% in meno di energia rispetto a quanto prescritto come limite massimo della classe di efficienza energetica A. Questo tuttofare riunisce tutti i tipi di riscaldamento, come il calore dall'alto e dal basso, la circolazione ad aria calda o il vapore, oltre a molte altre possibilità di combinazione per cucinare, cuocere al forno, cuocere al vapore o grigliare.

Per ulteriori informazioni:

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

Madeleine Ruckstuhl
Responsabile Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-it/>

Electrolux è uno dei produttori leader al mondo di elettrodomestici per uso sia privato sia professionale. Ogni anno, consumatori di oltre 150 Paesi acquistano più di 40 milioni di prodotti. La società è specializzata nella produzione di apparecchi innovativi e mirati, sviluppati in base a sondaggi presso i consumatori e i professionisti per soddisfare pienamente le loro reali esigenze quotidiane. I prodotti Electrolux includono frigoriferi, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere e cucine di noti marchi quali Electrolux, AEG, Eureka e Frigidaire. Nel 2012 il Gruppo, che conta circa 61'000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 12,6 miliardi di euro.

Per maggiori informazioni consultare i siti www.electrolux.com/press e www.electrolux.com/news.