



Thinking of you  
**Electrolux**

## Comunicato stampa

Zurigo, 1 aprile 2014

### **Electrolux Grand Cuisine: apparecchi professionali per cucine domestiche esclusive**

**Cuocere come un professionista: con Electrolux Grand Cuisine, Electrolux introduce sul mercato il primo e unico sistema di cottura professionale per cucine domestiche esclusive. Tecnologie un tempo riservate solo a cuochi stellati permettono di preparare menu gastronomici a casa propria e di avere comunque il tempo per occuparsi dei propri ospiti.**

Tecnologie come l'abbattitore di temperatura, l'apparecchio per il sottovuoto e le molteplici possibilità di forni combinati hanno influenzato il modo di operare e le creazioni dei migliori cuochi. Più della metà di tutti i ristoranti stellati a livello mondiale utilizzano, nelle loro cucine, apparecchi professionali Electrolux. Anche lo chef stellato Alain Ducasse prepara le sue fantastiche pietanze con gli elettrodomestici Electrolux. Fino ad ora non era pensabile utilizzare procedimenti come l'abbattimento di temperatura o la tecnica del sottovuoto nelle normali cucine domestiche. Sondaggi hanno mostrato che l'interesse per le tecniche professionali è elevato. Il costruttore di elettrodomestici per la cucina con oltre 90 anni di esperienza introduce pertanto l'esclusiva gamma Electrolux Grand Cuisine per cucine domestiche.

#### **Nove apparecchi – possibilità illimitate**

Tenendo conto del crescente interesse dei clienti privati per le tecnologie degli elettrodomestici professionali, Electrolux ha sviluppato una gamma adatta alle cucine domestiche. Le possibilità di preparazione offerte da questi apparecchi consentono di cucinare anche a casa come in una cucina professionale. Il sistema Grand Cuisine di Electrolux è costituito da nove prodotti: forno combinato, abbattitore di temperatura, piano cottura a induzione, apparecchio di precisione per il sottovuoto, piano cottura a gas, Teppan Yaki a induzione e wok a induzione, robot e sistema di aspirazione su misura. Conoscitori e ospiti dispongono pertanto di tutti gli strumenti per poter applicare, anche a casa, le tecniche della cucina professionale e beneficiare del piacere di esperienze culinarie completamente nuove.

#### **Preparare, cucinare e deliziare**

Electrolux Grand Cuisine è un sistema che prende ispirazione dalle tecniche e apparecchiature che erano state specificamente messe a punto per i grandi chef. Adesso anche i privati possono preparare impegnative pietanze da gourmet nelle proprie abitazioni e avere comunque ancora il tempo per occuparsi degli ospiti.

Gli abbattitori di temperatura dono delle vere e proprie macchine del tempo, poiché permettono di congelare rapidamente alimenti senza alcuna perdita di qualità, conservando colore, sapore e consistenza. L'abbattitore di temperatura può essere utilizzato anche per preparare velocemente dessert o per grandi banchetti: in soli 30 minuti è possibile portare dieci bottiglie di champagne alla temperatura di 8°C, consigliata per la degustazione.

#### **Il sottovuoto: per conservare a lungo l'aroma**

L'apparecchio di precisione per il sottovuoto consente una tecnica di cottura professionale, denominata cottura «sous vide» o cottura sottovuoto. Con questa tecnica, gli alimenti, dopo essere stati privati dell'aria, vengono



Thinking of you  
**Electrolux**

immersi in un bagno d'acqua a temperature molto basse. In questo modo la cottura avviene in maniera completamente uniforme. La carne e il pesce rimangono molto più succosi conservando così tutto il loro sapore.

L'apparecchio di precisione per il sottovuoto può essere usato anche per conservare frutta e verdura oltre la loro stagione. Le fragole appena raccolte vengono private dell'aria, congelate e possono essere gustate diversi mesi più tardi.

### **Cucinare in nuove dimensioni**

Negli ultimi anni l'interesse e la passione per il buon cibo sono letteralmente esplosi. Oggi si parla molto di argomenti di carattere culinario, spaziando dagli ingredienti selezionati fino alle tecniche più moderne. Finora, però, le tecniche in questione potevano essere applicate solo dai grandi cuochi. Electrolux Grand Cuisine rivoluzionerà il modo di cucinare in casa per i propri ospiti, viziandoli e deliziandoli.

Il sistema Electrolux Grand Cuisine è stato ideato per le abitazioni private più esclusive di tutto il mondo. Il magnifico design permette la perfetta integrazione sia nelle cucine tradizionali che in quelle ultramoderne.

Per ulteriori informazioni su Electrolux Grand Cuisine visitate il sito [www.grandcuisine.com](http://www.grandcuisine.com).

Consigli e Vendite per la Svizzera: Roland Astner, Telefono 079 750 26 49, e-mail [roland.astner@electrolux.ch](mailto:roland.astner@electrolux.ch).

Per ulteriori informazioni:

Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurigo  
Tel. 044 405 81 11  
Fax 044 405 82 35  
[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

Madeleine Ruckstuhl  
Responsabile Public Relations  
Tel. 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-it/>

Electrolux è tra i produttori leader al mondo di elettrodomestici sviluppati in base a una profonda analisi delle esigenze dei consumatori e in stretta collaborazione con utilizzatori professionisti. Offriamo soluzioni mirate e innovative per uso domestico e professionale, con prodotti quali frigoriferi, lavastoviglie, lavatrici, cucine, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Con diversi marchi noti quali Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire e Electrolux Grand Cuisine, il Gruppo vende più di 50 milioni di prodotti ai clienti in oltre 150 mercati ogni anno. Nel 2013 Electrolux, che conta circa 61.000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 12,6 miliardi di euro. Per maggiori informazioni consultare il sito <http://group.electrolux.com>.