

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Nuova linea di apparecchi ProfiLine - la perfezione in cucina

Zurigo, 16 giugno 2015

Con ProfiLine Electrolux lancia una nuova linea Premium che colma il gap tra il massimo livello di comfort dell'attuale linea di apparecchi e l'esclusiva linea Grand Cuisine di Electrolux nel segmento di lusso. Gli apparecchi uniscono il know-how maturato nell'ambito della cucina professionale con le tecnologie più moderne e un esclusivo design made in Svizzera.

Con ProfiLine Electrolux rafforza la propria posizione nel segmento Premium. In Europa un cuoco stellato Michelin su due utilizza gli apparecchi Electrolux. L'azienda sviluppa apparecchi professionali per il settore della gastronomia, sfruttando le conoscenze acquisite per adeguare le tecnologie più moderne, come la cottura SousVide e a vapore, all'uso domestico. La nuova linea di apparecchi professionali per la cucina di casa rafforza la collocazione nel settore Premium con ulteriori prestazioni esclusive.

Novità per forno, piano di cottura e cappa aspirante

Oltre a design e qualità, la ProfiLine offre nuove funzioni. Il know-how maturato nelle cucine professionali si concretizza in tre apparecchi completamente nuovi.

- **Smart Command intuitivo al posto delle istruzioni per l'uso:** ora il Profi Steam può essere comandato tramite display Touch Control, come lo smartphone. Il display multicolore mostra foto e, grazie a VarioGuide, offre un accesso rapido alle impostazioni principali e a 220 portate memorizzate. Il Profi Steam è il primo forno a vapore automatico con funzione SousVide e cottura con regolazione dell'umidità.
- **Piano di cottura in vetroceramica con modalità Chef:** il piano di cottura a induzione crea ampi spazi e risultati perfetti. La funzione modalità Chef riunisce sei zone di cottura in tre zone di temperatura. In questo modo mentre si cucina non occorre modificare le impostazioni della temperatura, ma semplicemente spostare le pentole, a seconda della necessità, nella zona dedicata alla rosolatura, alla cottura o alla funzione scaldavivande.
- **Cappa aspirante invisibile:** il sistema di aspirazione per piano di cottura si integra in modo discreto tra i piani di cottura larghi 38 cm. Purifica l'aria laddove fuoriescono vapore o grasso. Due filtri ai carboni attivi Long Life rigenerabili riducono gli odori di cottura. Il sistema di aspirazione per piano di cottura è caratterizzato da un sobrio design del vetro e una tastiera touch facile da usare. La ventola è silenziosa e potente e i filtri metallici si possono pulire in lavastoviglie.

La ProfiLine è completata dal trio Teppan Yaki, wok e piano di cottura a induzione, che consente di progettare la cucina con la massima libertà. L'assortimento comprende naturalmente anche un cassetto sottovuoto, un cassetto scaldavivande e un apposito ventilatore a soffitto.

Servizi speciali per ProfiLine

Oltre ai nuovi prodotti, per gli apparecchi ProfiLine Electrolux offre servizi supplementari, tra cui una consulenza esclusiva da parte del servizio alla clientela (comprendente assistenza 24 ore su 24, anche nel fine settimana), un controllo degli apparecchi da

parte di un tecnico dell'assistenza prima della scadenza della garanzia e una dimostrazione esclusiva direttamente presso l'abitazione del cliente.

Know-how maturato nelle cucine professionali

Da quasi 100 anni Electrolux sviluppa apparecchi per le cucine professionali e per quelle di casa, supportando ormai da decenni i migliori cuochi con soluzioni innovative. Electrolux è l'unico fabbricante di elettrodomestici destinati sia all'uso professionale, sia all'uso domestico e offre la possibilità di sfruttare le conoscenze acquisite dai professionisti anche nelle cucine private.

Design svizzero

La ProfiLine è una novità con una storia consolidata alla spalle: il design per i forni Electrolux in Svizzera è stato elaborato alla fine degli anni Ottanta dai progettisti industriali Ernst Muchenberger e Walter Eichenberger, quindi adeguato su base continua da Frank Benold di Electrolux. Negli anni Electrolux ha perfezionato il design e la tecnica dei propri apparecchi sia a livello estetico che funzionale, rafforzando sempre più la propria posizione di innovativo produttore di elettrodomestici. Una particolarità tutta svizzera sono le superfici a specchio, grazie alle quali il design si integra in modo discreto in ogni cucina. Anche la ProfiLine si basa su questo concetto originario. I nuovi prodotti vengono sviluppati nello studio di progettazione di Electrolux presso la sede principale di Stoccolma.

Il meglio per ogni repertorio

Rapide magie, ricette di precisione o esperimenti creativi – con la nuova linea di apparecchi, grazie alla combinazione di design, tecnica e know-how professionale, nella cucina di casa tutto è possibile. A prescindere dal repertorio culinario, tutti gli apparecchi e le funzioni soddisfano le diverse esigenze e sono adatti sia per ammodernare le cucine datate, sia per gli ambienti nuovi di zecca.

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/>