

ProfiLine Smart Command: comando intuitivo per Profi Steam e forni

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

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

Zurigo, 2 luglio 2015

Il Profi Steam e i forni di ProfiLine, la nuova linea di apparecchi Premium di Electrolux, ora si possono comandare tramite Smart Command, come uno smartphone. Con "touch and slide" si possono selezionare in modo facile e intuitivo le più svariate funzioni dell'apparecchio.

La cottura al forno e quella al vapore con i nuovi forni ProfiLine e il Profi Steam vengono controllate tramite un touchscreen completamente nuovo, a cui si aggiungono le preimpostazioni per 220 portate e circa 60 menu. Il comando avviene tramite "touch and slide", come per uno smartphone. Il Profi Steam e i forni ProfiLine sono dotati di tecnologia all'avanguardia e, come i telefoni intelligenti, si possono controllare tramite un menu a scorrimento e Smart Command. Il display multicolore mostra foto animate. Le dimensioni dei caratteri sul display si possono adeguare in modo individuale e la videata iniziale può essere integrata con accessi rapidi personalizzati. Da spento l'apparecchio mostra soltanto l'orario e il pulsante on/off, offrendo così un design classico e minimalista.

Poliedrico con nuove funzioni

Il Profi Steam è il primo forno a vapore automatico al mondo con cottura con regolazione dell'umidità, VarioGuide e SousVide. In ultima analisi è in controtendenza rispetto al fastfood: la cottura delicata con SousVide nel Profi Steam è adatta a pesce, bistecche o verdura, conserva e risalta il sapore. Vitamine e sostanze minerali vengono preservate. L'innovativo vano di cottura rimane praticamente asciutto. Il cassetto sottovuoto, offerto in esclusiva dalla sola Electrolux, è adatto anche per conservare la freschezza degli alimenti: anziché in una scatola di plastica, dopo l'uso il parmigiano fresco può così essere messo sottovuoto. VarioGuide propone temperatura, umidità e tipo di riscaldamento per svariate portate, mentre gli ingredienti e i modi di preparazione dei menu pre-programmati vengono mostrati direttamente sul display, dove risultano ben visibili. Ulteriori suggerimenti di menu sono offerti nel ricettario in dotazione. Nella cottura con regolazione dell'umidità un sensore misura e regola l'umidità nel vano interno. Il cuoco stabilisce se l'umidità deve essere impostata sul livello basso, medio o alto.

Apparecchi Premium con servizi extra

Con ProfiLine Electrolux lancia una nuova linea di apparecchi Premium con design e qualità svizzeri, colmando così il gap tra il massimo livello di comfort dell'attuale linea di apparecchi di Electrolux e l'esclusiva linea Grand Cuisine. Con ProfiLine Electrolux rafforza la propria posizione nel segmento Premium. Per gli apparecchi ProfiLine l'azienda offre inoltre servizi supplementari, tra cui una consulenza esclusiva da parte del servizio alla clientela, un controllo degli apparecchi da parte di un tecnico dell'assistenza prima della scadenza della garanzia e un ricettario dedicato.

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 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 ogni anno più di 50 milioni di prodotti ai clienti in oltre 150 mercati. Nel 2014 Electrolux, che conta circa 60'000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 12,3 miliardi di euro. Per maggiori informazioni consultare il sito <http://group.electrolux.com>.

