V-ZUG SA
Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone +41 58 767 67 67, fax + 41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen
Ligne directe +41 58 767 64 56
jasmin.riesen@vzug.com

13 janvier 2015 NUJ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Douceur et propreté: la vapeur comme aide de ménage

La vapeur est vieille comme le monde et fait aujourd'hui tourner les appareils ménagers les plus modernes. V-ZUG, le fabricant numéro un suisse, donne l'exemple à l'aide de technologies brevetées.

Ce qui fait la force de la vapeur, c'est ce qu'elle ne fait pas. Pour se former, elle n'a besoin de rien d'autre que de chaleur. Elle s'évapore intégralement sans laisser de résidus et ménage ainsi l'environnement. Se creusant une fois plus les méninges pour simplifier encore la vie des familles et des épicuriens, les ingénieurs de V-ZUG ont tout naturellement décidé de miser sur la vapeur.

Cuisson douce

Dans le domaine de la cuisine, par exemple. Ici, la ligne Combi-Steam associe chaleur traditionnelle et vapeur – avec des résultats pour le moins succulents. La cuisson à la vapeur permet d'utiliser 36% de matières grasses en moins et les aliments préparés contiennent 22% de vitamines en plus. Même le réchauffement des plats prend une toute autre dimension qualitative: grâce au programme Régénération douce, les mets cuisinés la veille présentent une saveur tout aussi fraîche. Le nec plus ultra pour les cuisiniers amateurs ambitieux est cependant la technique du sous vide, à savoir la cuisson de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits à la vapeur, dans des sachets sous vide. Cette méthode garantit des résultats culinaires à l'image de la cuisine étoilée. Rien de plus logique,

par conséquent, que V-ZUG confie l'élaboration des recettes adéquates à des chefs suisses de renom – comme Andreas Caminada, figurant au nombre des 50 meilleurs cuisiniers du monde depuis des années.

Vaisselle étincelante

Quand la passion de la gastronomie se vit et se partage, la vaisselle sale est toujours un mal nécessaire. A ce titre également, la vapeur contribue à faciliter la tâche et à ménager les nerfs. Les traces d'eau et les résidus de sel récalcitrants sur les verres à vin et les assiettes du dimanche, vous connaissez? Les clients V-ZUG peuvent allégrement répondre à cette question par la négative. En effet, le modèle Adora SL est le premier lave-vaisselle qui rince les verres, les couverts et la vaisselle avec de la vapeur pure condensée. SteamFinish – tel est le nom de ce programme de 20 minutes pouvant être combiné avec chaque programme principal. A la grande joie des férus de grands crus, il élimine notamment les tâches et les mauvaises odeurs sur les verres à vin.

Défroissage irréprochable

N'oublions pas non plus la buanderie. Contrairement à la cuisine, on préfère généralement y passer le moins de temps possible. Le repassage, en particulier, fait partie des activités auxquelles nous renoncerions sans le moindre regret. La bonne nouvelle: en tant que propriétaire d'un lave-linge Adora signé V-ZUG, vous pourriez presque dire adieu à votre fer à repasser. Grâce à la création de vapeur directement dans le tambour, le programme Défroissage vapeur, d'une durée de 18 minutes, défroisse le linge si efficacement que le repassage en devient superflu dans la plupart des cas. Et ce la fonctionne aussi bien avec le linge humide qu'avec les vêtements déjà secs. Il n'y a pas plus simple!

Informations complémentaires sous www.vzug.com.

Au sujet de V-ZUG SA
V-ZUG SA constitue, avec la société affiliée Gehrig Group AG et la succursale SIBIRGroup AG, le secteur d'activité Appareils électroménagers. L'entreprise dispose de 16 centres de service à travers la Suisse. Des locaux d'exposition se trouvent à Bâle, Bellinzone, Bienne, Coire, Crissier, Genève Cointrin, Rüfenacht/Berne, Saint-Gall et Zoug. A l'échelon mondial, V-ZUG est présente en Australie, en Belgique, en Chine, en France, en Allemagne, à Hong Kong, en Irlande, en Israël, en Italie, au Liban, au Luxembourg, en Malaisie, aux Pays-Bas, en Norvège, en Russie, en Suède, à Singapour, en Turquie, en Ukraine et au Royaume-Uni.

A propos de Metall Zug
Le groupe Metall Zug compte environ 3000 collaborateurs. La Holding Metall Zug AG est cotée au Domestic Standard of SIX Swiss Exchange, Zurich (action nominative série B, numéro de valeur 3982108, symbole boursier METN). Le secteur d'activité Appareils électroménagers est constitué de V-ZUG SA, leader sur le marché suisse, de SIBIR Group AG ainsi que de Gehrig Group AG. Font également partie du groupe Metall Zug le groupe Belimed (unité Contrôle des infections) et le groupe Schleuniger (unité Traitement des fils métalliques).

Photographies

Photo 1
Grâce à la nouveauté mondiale GourmetVapeur, le Combi-Steam XSL permet de réaliser des menus dignes des plus grands chefs, sur simple pression de bouton.

Photo 2
Le lave-vaisselle Adora SL WP avec la nouveauté mondiale SteamFinish – un éclat étincelant grâce à de la vapeur pure.

Photo 3
Le lave-linge Adora SLQ WP, avec la nouveauté mondiale Défroissage vapeur, remplace le repassage.