

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone 041 767 67 67, fax 041 767 61 67
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

HEAD OF PUBLIC RELATIONS

Daniela Hotz
Téléphone +41 41 767 68 68
E-mail: daniela.hotz@vzug.ch

17 janvier 2012 DH

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le surdoué – nouveau: avec raccord d'eau fixe

Y a-t-il quelque chose que le Combi-Steam XSL de V-ZUG ne sache pas faire? En tout cas, en cuisine, il comble tous les souhaits des utilisateurs. De surcroît, la nouvelle génération d'appareils dispose d'un raccord d'eau fixe, ce qui leur facilite *encore plus* la vie!

Sur l'un des nouveaux modèles de steamer de V-ZUG, le remplissage d'un réservoir d'eau est superflu. En effet, la dernière génération Combi-Steam XSL existe également en version avec raccord d'eau fixe. C'est très pratique, car outre le gain de temps, il n'est plus nécessaire de nettoyer la base de l'enceinte de cuisson. Grâce au raccord fixe d'arrivée et d'écoulement, de l'eau fraîche est disponible en permanence pour la production de la vapeur. Dès lors, le réservoir d'eau intégré est utilisé uniquement en mode de nettoyage automatique. De surcroît, lors de la génération de vapeur, aucune tôle de récupération supplémentaire n'est requise, car l'eau résiduelle peut être évacuée en permanence par l'écoulement.

Vue claire de l'intérieur

Le nouveau Combi-Steam XSL possède une fonction très pratique d'évacuation de la vapeur, qui assure une vision parfaite à l'intérieur. D'une simple pression de touche, la vapeur se dissipe en quelques secondes hors de l'espace de cuisson. Ainsi, à tout moment, vous pouvez ajouter des aliments ou jeter un coup d'œil à l'intérieur. Au terme du temps de cuisson, cette fonction se met automatiquement en route. Dès lors, il n'y a plus qu'à retirer les aliments.

Un allié pour toutes les situations

Néanmoins, la gestion de la vapeur n'est pas l'unique talent de ce steamer au design épuré de 51 litres. En effet, il offre encore bien d'autres fonctions qui facilitent la vie des utilisateurs: en un clin d'œil, et sans aucune perte de qualité, vous pouvez régénérer un plat tout prêt ou obtenir des

viandes tendres à souhait. Bref, vous cuisinez comme un véritable professionnel. Et avec la fonction GourmetVapeur, vous préparez de délicieuses recettes dignes des grands cuisiniers. Rien d'étonnant, car V-ZUG coopère étroitement avec eux afin d'innover en permanence. Comme vous le constaterez dans votre cuisine, le Combi-Steam XSL réunit de multiples talents.