

Comunicato stampa
Settembre 2025

La perfezione della pizza:

Ingegneria svizzera. Risultati all'altezza di
una vera pizza napoletana.



La perfezione svizzera a casa vostra. Dal 1913.



V-ZUG rivoluziona la pizza fatta in casa con due soluzioni innovative: il set per pizza, progettato con la massima cura, e la nuova funzione per la pizza professionale disponibile nel forno Combair V6000P.

Base croccante, cornicione soffice e l'autentico sapore napoletano: questi due prodotti dell'ingegneria svizzera portano l'esperienza della vera pizza italiana alla tavola di casa. Una combinazione che permette a chiunque, dai principianti agli chef di casa più esperti, di provare a cimentarsi nella preparazione di una pizza professionale e deliziosa, da gustare in compagnia.

Una pizza da ristorante... fatta in casa!

Per ritrovi improvvisati o momenti di festa nel fine settimana: il set per pizza e la funzione per la pizza professionale trasformano la cucina di casa in una vera e propria pizzeria per cui non servono prenotazioni. Grazie a un'efficace tecnologia di cottura e accessori smart, V-ZUG aiuta gli aspiranti pizzaioli a realizzare piatti ricchi di personalità, sapore e anima.

«La pizza rende felici le persone,» spiega Raffaele Tromiro, tre volte campione del mondo di pizza e ambasciatore V-ZUG. «Con i giusti strumenti e ingredienti chiunque può preparare una pizza come a Napoli direttamente nella propria cucina.»

Cottura, servizio e assaggio: il set completo per preparare la migliore pizza con facilità

Il set per pizza realizzato in Svizzera è funzionale ed elegante allo stesso tempo. Esalta ogni infornata e mette a disposizione tutto il necessario per una pizza a casa o per preparare focacce, piadine o pane artigianale.

La piastra in acciaio smaltato raggiunge la temperatura ottimale in soli 25-30 minuti, con una distribuzione eccezionale del calore che permette di ottenere una base croccante, una cottura uniforme e un cornicione morbido. È leggera, facile da pulire e dura molto più a lungo rispetto a una pietra refrattaria tradizionale. Utilizzando l'elegante pala in legno, la cottura e il servizio diventano quasi una cerimonia.





Quattro minuti a 350 °C per una pizza da ristorante

La funzione per la pizza professionale, disponibile esclusivamente con il Combair V6000P, porta una vera e propria ventata di innovazione in cucina. Il forno raggiunge una temperatura straordinariamente elevata di 350 °C, con un flusso d'aria preciso in grado di cuocere in soli quattro minuti una pizza alla napoletana. Il risultato? Una base croccante e mozzarella filante e cremosa. Il programma è stato concepito per funzionare al meglio insieme al set per pizza: un abbinamento perfetto per ottenere risultati autentici senza dover usare altri elettrodomestici.

«Questo binomio permette a chiunque di realizzare una pizza eccezionale come quella del ristorante nel proprio forno V-ZUG Combair V6000P. I risultati sono straordinari: la base è croccante e il sapore è davvero eccezionale», spiega Christopher Lacroix, Head Global Gourmet Academy di V-ZUG.

Ingegneria svizzera. Cuore italiano.

Il Combair V6000P e il set per pizza, sviluppati e fabbricati in Svizzera, riflettono l'impegno di V-ZUG per la qualità, la precisione e il design che mette al centro la persona. Grazie ai decenni di esperienza, la funzione per la pizza professionale è un esempio perfetto di innovazione svizzera applicata alla cucina di tutti i giorni, unendo prestazioni e passione.

«L'ingegneria svizzera incontra il cuore italiano. Ecco cosa rende unica questa soluzione», spiega Johanna Lackhoff, Head of Product. «La velocità, la temperatura e la qualità si avvicinano a quelle di un forno per pizza professionale, ma nella cucina di casa.»



La tavolata: sinonimo di gioia condivisa

La pizza non è un semplice piatto: è un rito. Dall'impasto alla scelta dei condimenti, fino alla sistemazione in teglia: ogni passaggio diventa parte dell'esperienza. Le soluzioni per pizza di V-ZUG sono un invito a rallentare, mettere le mani in pasta e creare qualcosa di straordinario, sia per i curiosi alle prime armi sia per i pizzaioli esperti.

Non c'è niente di meglio che gustare le proprie creazioni appena sfornate, servite sulla pala di legno in una tavolata condivisa con amici e familiari. Perché una buona pizza va ben oltre il cibo. Vuol dire ritrovarsi intorno al tavolo e assaporare l'attimo. Ingredienti di qualità, una cottura attenta e la gioia della condivisione: è questa la ricetta della felicità a tavola.





Il Gruppo V-ZUG

V-ZUG è il marchio svizzero leader del settore degli elettrodomestici. I suoi prodotti sono commercializzati in Svizzera e all'estero in mercati selezionati. Da oltre 110 anni, l'azienda sviluppa e produce elettrodomestici per la cucina e la lavanderia in Svizzera, offrendo un servizio completo in tutti i mercati in cui opera. Fa parte del Gruppo V-ZUG anche SIBIRGroup, azienda che fornisce assistenza multimarca in Svizzera e commercializza elettrodomestici al dettaglio. Il Gruppo impiega attualmente circa 2100 collaboratrici e collaboratori.

V-ZUG Holding AG è quotata sullo Swiss Reporting Standard del SIX Swiss Exchange di Zurigo ed è rappresentata nello Swiss Performance Index (SPI)
(Codice dello strumento finanziario: 54 248 374 | ISIN: CH0542483745 | Simbolo ticker: VZUG)

Contatto per la stampa

Daniel Vila
Campaign & PR Manager
+41 79 624 74 55
media.office@vzug.com

Follow us
[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)