



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

25 septembre 2018 NUJ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Plus X Award: les plans de cuisson FullFlex et Fusion V-ZUG récompensés

Les deux plans de cuisson innovants Fusion et FullFlex ont reçu cette année un Plus X Award. Cette distinction est décernée aux marques qui présentent des technologies inédites et innovantes, des designs exceptionnels et des concepts d'utilisation simples.

Un jury d'experts composé de représentants de 25 secteurs délivre sept labels de qualité dans les catégories innovation, design, haute qualité, confort d'utilisation, fonctionnalité, ergonomie et écologie. Le plan de cuisson FullFlex a reçu les labels innovation, design, haute qualité, confort d'utilisation et fonctionnalité, tandis que le plan de cuisson Fusion, unique en son genre, a décroché les labels design, haute qualité, confort d'utilisation et fonctionnalité.

Le Plus X Award est unique, en ce sens où il récompense non seulement le design, mais poursuit également une approche différenciée en décernant sept labels de qualité. Ce prix en faveur de l'innovation sacre les marques fortes et aide les utilisateurs finaux et les distributeurs à identifier avec clarté et rapidité la plus-value d'un produit par rapport à la concurrence.

Pour en savoir plus: vzug.com

Photographies



Photo 1
X Plus Award 2018: les plans de cuisson FullFlex et Fusion récompensés.



Photo 2
Capable d'accueillir jusqu'à six casseroles disposées librement, le plan de cuisson à induction intégral de V-ZUG offre une flexibilité maximale.



Photo 3
Un appareil, deux fonctions: la hotte d'aspiration intégrée régule automatiquement sa puissance et aspire la vapeur vers le bas, directement à côté des casseroles et des faitouts.