



V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug
Telefon +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

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

12. Januar 2016 NUJ

PRESSEMITTEILUNG

Combi-Steam MSLQ: Der Alleskönner für einen modernen und gesunden Lifestyle

Gesund essen kann auch schnell gehen: Denn dank der schonenden Zubereitung im Combi-Steamer bleiben Vitamine und Mineralstoffe viel besser erhalten. Beim Combi-Steam MSLQ sogar dann, wenn mit den Power-Funktionen der Turbo eingeschaltet wird.

Der Name sagt es bereits: Ein Combi-Steamer vereint Backofen und Steamer in einem Gerät. Beim Combi-Steam MSLQ von V-ZUG, dem Premium-Gerät der neusten Generation, ist zusätzlich eine Mikrowellen-Funktion integriert. Er ist damit weltweit der erste Küchenhelfer, der die drei Beheizungsarten Hitze, Dampf und Mikrowelle in einem Gerät kombiniert. Das ist besonders praktisch, wenn es schnell gehen muss, aber trotzdem gesund sein soll. Etwa am Abend nach einem turbulenten Arbeitstag. Oder bei Schul- und Kindergartenschluss, wenn der Nachwuchs mit Bärehunger nach Hause kommt. Er steht aber auch dann mit zahlreichen Möglichkeiten zur Seite, wenn ein mehrgängiges Dinner mit Gästen auf dem Programm steht und oder wenn man Lust und Zeit hat, neue Kreationen auszuprobieren. Der Combi-Steam MSLQ passt sich ganz selbstverständlich dem individuellen Rhythmus seiner Besitzer an.

Du bist, was du isst

Die Ernährung hat grossen Einfluss auf den Energiehaushalt und das Wohlbefinden. Das Garen mit Dampf ist die schonendste Art, Lebensmittel zuzubereiten: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente

sowie die Farbe und der Eigengeschmack der Zutaten bleiben weitgehend erhalten. So lassen sich Speisen nicht nur gesünder, sondern auch geschmackvoller zubereiten. Mit der Weltneuheit Combi-Steamer MSLQ lässt sich nun jeder beliebige Garprozess mit zugeschalteter Mikrowelle (Power-Funktionen) um rund einen Drittel verkürzen. Die Mikrowelle wirkt wie ein Turboschalter: Auf Knopfdruck beschleunigt sie jedes andere Garprogramm. Die Speisen werden dabei gleich schonend oder sogar noch schonender zubereitet wie mit der herkömmlichen Garmethode. Was eine Studie eines renommierten Instituts belegt. Gesundes, frisch gedämpftes Gemüse für hungrige Kinder? Steht dank der Taste PowerDämpfen auf dem Tisch, noch bevor die Jacken aufgehängt sind. Ein schönes Stück Fleisch oder Fisch für den gemütlichen Abend mit spontanem Besuch? Wird mit minimalem Zeitaufwand möglich. Und selbst das Aufwärmen bekommt eine andere Qualität. Denn mit der Funktion PowerRegenerieren, welche Heissluft, Dampf und Mikrowelle kombiniert, geht dies ebenso schnell wie schonend.

Schweizer Spitzenköche mit an Bord

Rund vier Jahre haben die Experten von V-ZUG an diesem Novum getüftelt. Wie immer holte V-ZUG auch bei der Entwicklung des MSLQ Schweizer Spitzenköche an Bord. Grössen wie Andreas Caminada, Tanja Grandits oder Nenad Mlinarevic, in deren Restaurantküchen gleich mehrere Combi-Steamer täglich im Einsatz stehen, brachten ihr Know-how mit ein. Ihre Expertise lässt sich im GourmetGuide des Geräts sozusagen auf Knopfdruck abrufen: Intelligente Automatikprogramme führen komplexe Garabläufe, die ein Spitzenkoch in- und auswendig kennt, von selbst aus. Besitzer des Combi-Steamer MSLQ erhalten beim Kauf ein Kochbuch mit 65 inspirierenden Rezepten, die im Gerät bereits fix vorprogrammiert sind. Einfach das gewünschte Rezept auswählen – und das Gerät führt alle benötigten Schritte automatisch durch. Das ist Kochen auf höchstem Niveau, mit minimalem Aufwand. Und selbst beim Brotbacken (Funktion Profi-Backen) oder beim Zubereiten eines hochwertigen Fleischgerichts (Funktion Zartgaren) steht der Combi-Steamer MSLQ mit seinem aussergewöhnlichen Können zur Seite – die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Auch ästhetisch ein Highlight

Die hochwertigen Materialien und das geradlinige Design machen die Qualität dieses Küchengeräts auch von aussen sichtbar. Beim Material und beim Designgriff stehen verschiedene Optionen zur Auswahl, damit sich der Combi-Steamer MSLQ perfekt in jede Küche einfügt. Und auch die Bedienung ist technologisch auf dem neusten Stand: Das vollfarbige Grafikdisplay verfügt über eine Touch-

Pressemitteilung, 12.01.2016

Funktion und zeigt die aktuellen Einstellungen in Text und Bild jederzeit übersichtlich an. Wer sich für das Premium-Gerät unter den Combi-Steamern von V-ZUG entscheidet, wird entdecken, wie modernste Technologie den Alltag bereichert – und verfügt darüber hinaus über ein Küchengerät, das so einfach zu bedienen ist wie ein Smartphone und so gut aussieht wie ein Designermöbel.

Weitere Informationen: vzug.com

Fotomaterial



Foto 1
Der neue Combi-Steam MSLQ von V-ZUG vereint konventionelle Hitze und Dampf mit einer Mikrowellenfunktion – weltweit einzigartig



Foto 2
Funktion und Ästhetik in vollendeter Form: der neue Combi-Steam MSLQ von V-ZUG

Über V-ZUG

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltgeräte mit Hauptsitz in Zug. Seit über 100 Jahren entwickelt und produziert das Unternehmen im Herzen der Schweiz innovative Geräte für Küche und Waschraum, die den Alltag erleichtern sowie inspirieren und begeistern – ein Leben lang. V-ZUG ist mit 10 Ausstellungs- und Beratungszentren sowie 16 Service-Centern in der Schweiz präsent und international in 18 Ländern vertreten. Weltweit beschäftigt das Unternehmen rund 1400 Mitarbeitende und bildet über 70 Lehrlinge aus. Als Schweizer Marktleader engagiert sich V-ZUG über das eigene Geschäft hinaus für die Wirtschaft, die Gesellschaft und die Umwelt. Das inhabergeführte Unternehmen gehört – zusammen mit der Schwesterfirma Gehrig Group AG und der Tochtergesellschaft SIBIRGroup AG – zur Metall Zug Gruppe.

Über Metall Zug

Die Metall Zug ist eine Schweizer Industrieholding mit Hauptsitz in Zug und bietet ein breites Sortiment an innovativen, nachhaltigen Premium- und Präzisionsprodukten. Die Gruppe entwickelt, produziert und vertreibt technologisch führende Geräte, Maschinen und Lösungen in den Geschäftsbereichen Haushaltapparate, Infection Control sowie Wire Processing. Zur Metall Zug Gruppe gehören die V-ZUG AG, die Gehrig Group AG (Geschäftsbereich Haushaltapparate), die Belimed Gruppe (Geschäftsbereich Infection Control) sowie die Schleuniger Gruppe (Geschäftsbereich Wire Processing). Die Industrieholding ging aus der 1887 gegründeten Metallwarenfabrik Zug hervor und ist noch heute hauptsächlich in den Händen der Gründerfamilie. Die Metall Zug Gruppe beschäftigt weltweit rund 3600 Mitarbeitende und ist an der Schweizer Börse SIX Swiss Exchange kotiert.