

Communiqué de presse
Septembre 2025

La perfection de la pizza :
l'ingénierie suisse. Résultats napolitains.



La perfection suisse à la maison. Depuis 1913.



V-ZUG réinvente la préparation de pizzas à domicile à travers deux solutions innovantes: un kit pour pizza au design bien pensé et la nouvelle fonction pizza professionnelle intégrée au four Comhair V6000P.

Combinées, elles permettent de déguster de véritables pizzas italiennes: une croûte croustillante et légère ainsi qu'une saveur napolitaine authentique, le tout grâce à l'ingénierie suisse. L'association de ces deux solutions donne à chacun, du débutant au cuisinier expérimenté, les moyens de s'essayer à la préparation d'une pizza digne d'un professionnel, à la fois savoureuse, mais aussi destinée à être partagée.

Une soirée pizza à portée de main – sans réservation préalable

Des rencontres informelles aux fêtes animées du week-end: le kit pour pizza et la fonction pizza professionnelle transforment les cuisines familiales en pizzerias italiennes, sans réservation nécessaire. Grâce à une technologie de cuisson performante et à des accessoires intelligents, V-ZUG aide les pizzaiolas et pizzaiolos en herbe à confectionner des pizzas riches en caractère, en saveurs et en âme.

«La pizza procure tout simplement du bonheur aux gens», déclare Raffaele Tromiro, triple champion du monde de la pizza et ambassadeur de V-ZUG. «Et si vous disposez des bons outils et des bons ingrédients, vous pouvez préparer chez vous une pizza dont l'aspect et le goût sont dignes de celles que l'on vous sert à Naples.»

Préparer, servir et déguster: le kit tout-en-un pour maîtriser l'art de la pizza en toute simplicité

Fabriqué en Suisse, ce kit pour pizza est à la fois fonctionnel et très esthétique. Focaccias, pains plats ou pains artisanaux: il sublime toutes vos préparations et vous apporte tous les atouts nécessaires pour réussir vos soirées pizza à domicile.





25 à 30 minutes suffisent à la plaque à pizza en acier émaillé pour atteindre la température optimale. La chaleur se diffuse ainsi de manière homogène, garantissant une base croustillante et uniformément cuite ainsi qu'une croûte bien bombée. Légère, elle est simple à nettoyer et bien plus résistante qu'une plaque à pizza traditionnelle. Accompagnée d'une élégante pelle en bois, elle donne à la cuisson et au service un caractère quasiment solennel.

Une pizza digne d'un restaurant en quatre minutes, cuite à 350 °C

La fonction pizza professionnelle, disponible exclusivement avec le four ComPAIR V6000P, constitue une véritable innovation gastronomique. En seulement quatre minutes, elle permet d'atteindre une température exceptionnelle de

350 °C avec un flux d'air spécifique à la cuisson des pizzas napolitaines. Dégustez une croûte croustillante et une mozzarella fondante et crémeuse. Ce programme a été conçu pour fonctionner conjointement avec le kit pour pizza. Un duo gagnant pour des résultats authentiques sans devoir faire appel à tout autre appareil.

«Cette solution combinée permet à chacun de réaliser des pizzas de qualité gastronomique dans son four ComPAIR V6000P de V-ZUG. Les résultats parlent d'eux-mêmes: une croûte croustillante et un goût tout simplement irrésistible», souligne Christopher Lacroix, directeur général de la Gourmet Academy de V-ZUG.

Ingénierie suisse. Âme italienne.

Développés et fabriqués en Suisse, le ComPAIR V6000P et le kit pour pizza témoignent de l'engagement de V-ZUG en faveur de la qualité, de la précision et d'une conception centrée sur l'utilisateur. Fruit de plusieurs décennies d'expérience, la fonction pizza professionnelle est un parfait exemple de l'innovation suisse appliquée à la cuisine quotidienne, alliant performance et passion.

«La rencontre de l'ingénierie suisse et de l'âme italienne. Voilà ce qui caractérise cette solution», remarque Johanna Lackhoff, responsable produit chez V-ZUG. «Elle frôle les performances d'un four à pizza professionnel en termes de vitesse de cuisson, de chaleur et de qualité, et ce, tout en restant chez soi.»

La tavolata: le récit d'un plaisir partagé

Plus qu'un simple repas, la pizza est un véritable rituel. De la préparation de la pâte au choix des garnitures, en passant par la cuisson sur la plaque en acier: chaque étape fait partie intégrante du concept. Que vous soyez novice en la matière ou bien pizzaiola chevronnée ou pizzaiolo chevronné, les solutions pizza de V-ZUG vous invitent à lever le pied, à mettre la main à la pâte et à préparer des repas qui sortent de l'ordinaire.

Rien de tel que de déguster ses créations tout juste sorties du four, servies sur une pelle en bois et de les partager avec ses amis et sa famille; à la manière d'une tavolata. Il ne s'agit pas seulement de se nourrir, mais de profiter du plaisir de se réunir autour d'une table et de savourer l'instant présent. Après tout, c'est ça le secret d'une bonne pizza: des ingrédients de qualité, cuits minutieusement et partagés avec joie.





À propos du groupe V-ZUG

V-ZUG est la marque leader des appareils ménagers en Suisse. Elle commercialise ses produits en Suisse et sur une sélection de marchés internationaux. V-ZUG développe et produit des appareils pour la cuisine et la buanderie depuis plus de 110 ans, en Suisse, tout en fournissant un service complet sur tous ses marchés. Le SIBIRGroup, qui assure le service après-vente de toutes les marques partout en Suisse et qui commercialise des appareils ménagers, fait également partie du groupe V-ZUG. Ce dernier emploie actuellement près de 2100 personnes.

V-ZUG Holding SA est cotée au Swiss Reporting Standard de la SIX Swiss Exchange à Zurich et représentée dans le Swiss Performance Index (SPI)
(Numéro de valeur : 54 248 374 | ISIN : CH0542483745 | symbole ticker : VZUG)

Contact média

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

Follow us
[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)