



1 février 2023

COMMUNIQUE DE PRESSE

V-ZUG PRÉSENTE LE PLUS GRAND FOUR COMBINÉ VAPEUR AU MONDE:

UN APPAREIL ÉTONNANT POUR DES RÉSULTATS CULINAIRES DE HAUTE VOLÉE

Le CombiSteamer V6000 45L Grand, d'une largeur de 90 cm, ouvre une nouvelle ère de la cuisson à la vapeur et au four et impressionne par sa taille et son esthétique élégante. Idéal pour des recettes uniques ou pour préparer plusieurs plats en même temps, le nouveau four combiné vapeur de V-ZUG allie technologie innovante et design d'exception.

Le CombiSteamer V6000 45L Grand est un appareil hautement évolué qui intègre les dernières tendances culinaires pour allier les avantages de la vapeur à une répartition parfaite de l'air chaud et un grill. Une manière rapide, polyvalente et saine de cuisiner pour des résultats culinaires hors pair.

La taille et l'esthétique du CombiSteamer V6000 45L Grand séduisent autant les professionnels que les cuisiniers amateurs attachés à l'esthétique et au design que confèrent des détails discrets, une fabrication soignée et des matériaux de haute qualité.

Un nouvel horizon pour les réceptions

Les réceptions ne seront plus jamais les mêmes. Ce four combiné vapeur aux dimensions généreuses permet de cuire de grandes quantités d'aliments. Avec 46 % d'espace en plus comparé aux fours standard, les utilisateurs vont pouvoir cuisiner pour 16 personnes. Ils prépareront de manière simple et rapide des recettes gastronomiques saines et délicieuses, offrant cette douceur insaisissable à l'intérieur et un merveilleux croustillant en surface.



La beauté du design

Appartenant à la gamme Excellence Line, le CombiSteamer V6000 45L Grand bénéficie de matériaux de haute qualité et de poignées subtilement intégrées. Sur les modèles sans poignée, la porte de l'appareil s'ouvre et se ferme automatiquement au contact de l'écran grâce à la fonction «AutoDoor». Le CircleSlider révolutionnaire sur le grand écran tactile permet aux utilisateurs de piloter le four combiné de manière rapide et intuitive. Le Grand est disponible en miroir noir, platinum et pearl.

Technologie brevetée TwinHeat

La double soufflante à air chaud, dotée de la technologie brevetée TwinHeat et développée spécialement pour le vaste espace de cuisson du CombiSteamer V6000 45L Grand, garantit une circulation efficace et rapide de l'air chaud et de la vapeur. Grâce à cette répartition ciblée de l'air, les aliments cuisent doucement et brunissent uniformément tout en gardant leurs vitamines, leur couleur et leur saveur sans se dessécher.

Pour en savoir plus: vzug.com



Matériel photo



Le CombiSteamer V6000 45L Grand de V-ZUG est un four combiné vapeur qui allie technologie innovante et design.



La technologie TwinHeat permet une cuisson rapide et une répartition uniforme de la chaleur pour des résultats parfaits.



A propos du groupe V-ZUG

«Nous faisons entrer la simplicité dans votre maison et la créativité dans votre cuisine.»

V-ZUG est la marque d'appareils électroménagers leader sur le marché suisse. Elle commercialise également ses produits sur une sélection de marchés haut de gamme à l'international. Depuis plus d'un siècle, V-ZUG développe et produit au cœur de la Suisse des appareils innovants pour la cuisine et la buanderie, qui s'accompagnent d'un service complet sur tous les marchés. Le groupe SIBIRGroup SA, axé sur le service après-vente toutes marques et la vente d'appareils électroménagers dans toute la Suisse, fait également partie du groupe V-ZUG, qui emploie actuellement environ 2200 collaborateurs.

La société holding V-ZUG Holding AG 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).

Contacteur Media Office

Lorena Brunner

Head of Corporate Communications

+41 79 698 79 29

media.office@vzug.com