



V-ZUG AG
Industriestrasse 66, Postfach, 6302 Zug
Telefon +41 58 767 67 67
Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

Kontakt
Jasmin Riesen
Head Marketing Relations
jasmin.riesen@vzug.com

1° marzo 2021

COMUNICATO STAMPA

Cucinare con intelligenza con i nuovi forni tradizionali e a vapore di V-ZUG

Con una generazione di elettrodomestici completamente rinnovata, V-ZUG stabilisce standard rivoluzionari nel campo dei forni tradizionali e a vapore. Sviluppati e prodotti in Svizzera, i nuovi elettrodomestici da cucina della Excellence Line fondono tecnologia sofisticata e massimo comfort.

Arriva la massima espressione della perfezione svizzera: con il lancio dei nuovi forni tradizionali e a vapore, V-ZUG offre un modo nuovo di vivere la cucina. I nuovi apparecchi dei livelli di comfort V2000, V4000 e V6000 si contraddistinguono per l'estrema facilità d'uso e consentono di ottenere risultati di cottura perfetti sia a cuochi esperti che occasionali. Grazie al rivoluzionario CircleSlider posizionato al centro del grande display touch, il loro utilizzo è rapido e intuitivo. Nelle cucine senza maniglie la funzione AutoDoor, che vede lo sportello aprirsi e chiudersi automaticamente, consente di fare a meno delle maniglie anche negli elettrodomestici, senza tuttavia rinunciare al comfort.

Cucinare comodamente

I nuovi forni tradizionali, a vapore combinati e Combair della Excellence Line vantano un funzionamento particolarmente silenzioso e garantiscono così un'atmosfera rilassata anche nelle cucine a vista. Il comfort di utilizzo è potenziato anche dall'illuminazione ottimale che favorisce una vista gradevole del cibo. Grazie alle luci incassate sui lati e sulla parte superiore, l'intera camera di cottura è illuminata in modo ideale anche quando si cuociono varie pietanze su più ripiani. Gli apparecchi del livello di comfort V6000 sono ora dotati di luci a LED ad alta efficienza energetica.



Pietanze cotte sempre a puntino

Negli elettrodomestici della Excellence Line, la sonda di temperatura dell'alimento si basa su un nuovo e accuratissimo sistema di misurazione a tre punti, che consente di rilevare esattamente la temperatura interna della pietanza anche se la sonda non viene inserita con precisione. Così la carne viene cotta in modo uniforme e in base al gusto personale.

Connettività e comunicazione

Tutti gli apparecchi della Excellence Line dispongono di serie della connettività di rete e possono essere collegati a uno smartphone o un tablet tramite l'app V-ZUG. Nell'app si può scegliere la modalità di cottura desiderata o un'intera ricetta e inviarla direttamente all'apparecchio. Tramite l'app V-ZUG è possibile accedere alle informazioni sulla temperatura, sulla durata residua del processo di cottura, sulle ricette attuali e tanto altro ancora, ed eventualmente ricevere una notifica alla fine del programma.

Raccolta di ricette invitanti

I nuovi ricettari «Cucinare al forno. Con passione per i dettagli» e «Cucinare al vapore. Con passione per i dettagli» offrono spunti di ispirazione per tutti i buongustai. V-ZUG ha ora contrassegnato alcune ricette selezionate con le etichette «Easy», «V-ZUG Classics» e «Vegan», per uno stile di vita sano e orientato al gusto. Le ricette sono state elaborate di recente e adattate appositamente alla nuova generazione di elettrodomestici. Il display touch consente di accedere alle ricette memorizzate e le impostazioni predefinite vengono eseguite automaticamente nell'ordine corretto.

Utilissime impostazioni di cottura consigliate

La funzione EasyCook fornisce utili preimpostazioni per oltre 100 alimenti selezionati, favorendo una preparazione dei piatti rapida e sicura. Basta selezionare l'alimento desiderato in EasyCook e l'apparecchio suggerisce subito uno o più metodi di cottura. Dopo aver impostato il filtro «stile alimentare» si possono addirittura eliminare gli alimenti non desiderati premendo semplicemente un tasto: una funzione particolarmente pratica per persone vegetariane, vegane o affette da intolleranze alimentari. Con il filtro «cucine nazionali», invece, la scelta di piatti viene ampliata con preparazioni specifiche di un determinato Paese.

Maggiori informazioni: vzug.com



Materiale fotografico



Foto 1
I nuovi forni tradizionali, a vapore combinati e Combair della Excellence Line vantano un funzionamento particolarmente silenzioso e garantiscono così un'atmosfera rilassata anche nelle cucine a vista.

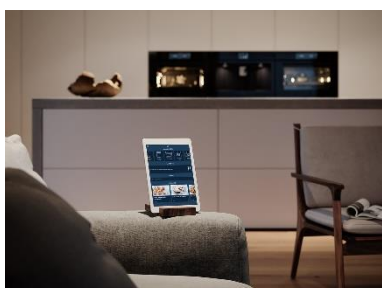


Foto 2
Tutti gli apparecchi della Excellence Line dispongono di serie della connettività di rete e possono essere collegati a uno smartphone o un tablet tramite l'app V-ZUG.

Informazioni sul gruppo V-ZUG

V-ZUG è il marchio numero uno in Svizzera nel settore degli elettrodomestici. Da oltre 100 anni, nel cuore del Paese, V-ZUG sviluppa e produce elettrodomestici per cucina e lavanderia offrendo un'assistenza completa. Solo in Svizzera, impiega oltre 300 tecnici per le attività di assistenza. Leader di mercato in Svizzera, il gruppo V-ZUG commercializza i suoi prodotti anche in mercati premium esteri selezionati. Attualmente il gruppo V-ZUG occupa circa 2000 collaboratori. V-ZUG Holding SA è quotata sullo Swiss Reporting Standard della SIX Swiss Exchange di Zurigo (numero di valore 54 248 374, ISIN CH0542483745, simbolo Ticker VZUG).