



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^{er} mars 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nouveaux fours et fours à vapeur V-ZUG: la technologie au service du plaisir

La toute nouvelle génération d'appareils V-ZUG révolutionne le monde des fours et des fours à vapeur. Développés et produits en Suisse, les nouveaux appareils de cuisine de l'Excellence Line associent une technologie élaborée à un confort maximal.

La perfection suisse dans toute sa splendeur: avec le lancement de ses nouveaux fours et fours à vapeur, V-ZUG promet des expériences inédites en cuisine. Les nouveaux appareils des niveaux de confort V2000, V4000 et V6000 se distinguent par leur convivialité maximale et permettent aux cuisiniers amateurs et expérimentés d'obtenir des résultats parfaits. Grâce au CircleSlider révolutionnaire placé au centre du grand écran tactile, la commande est rapide et intuitive. Disponibles sans poignée grâce à la fonction AutoDoor, qui assure l'ouverture et la fermeture automatiques de la porte, les appareils s'intègrent harmonieusement dans le design des cuisines sans poignée sans renoncer pour autant au confort.

La convivialité à l'honneur

Très silencieux, les nouveaux fours, fours à vapeur combinés et fours à vapeur Comhair de l'Excellence Line créent une atmosphère détendue, ce qui est particulièrement appréciable dans les cuisines ouvertes. De même, l'éclairage optimal offre une vue agréable des plats en train de cuire. Les lampes encastrées sur les parois latérales et au-dessus de l'espace de cuisson offrent en effet une visibilité parfaite, même lors de cuissons sur plusieurs niveaux. Les appareils du niveau de confort V6000 intègrent des LED innovantes économes en énergie.



Cuisson à point ultraprécise

La sonde de température interne des appareils de l'Excellence Line repose sur un nouveau système à trois points de mesure ultraprécis. Cela présente l'avantage de déterminer la température à cœur exacte, même si l'insertion de la sonde manque de précision. De cette manière, la viande est cuite à la perfection et atteint un degré de cuisson homogène.

Communication et connectivité

Tous les appareils de l'Excellence Line sont équipés de série de fonctions de communication leur permettant de se connecter avec un smartphone ou une tablette via l'appli V-ZUG-Home. Il est possible de sélectionner le mode souhaité ou une recette complète dans l'appli et de l'envoyer directement à l'appareil. L'appli V-ZUG permet de consulter des informations sur la température, la durée restante du processus de cuisson, les recettes en cours, etc. et d'être informé de la fin du programme si on le souhaite.

Recueil de recettes inspirantes

Les nouveaux ouvrages «La passion du détail» pour les fours et les fours à vapeur n'ont pas fini d'inspirer les gourmets. Désormais, certaines recettes V-ZUG portent la mention «Easy», «V-ZUG Classics» ou «Vegan», pour un mode de vie sain et particulièrement savoureux. Il s'agit de recettes inédites taillées sur mesure pour la nouvelle génération d'appareils V-ZUG. L'écran tactile permet de consulter les recettes enregistrées et les réglages prédéfinis se succèdent automatiquement dans le bon ordre.

Des aides au réglage précieuses

La fonction EasyCook propose des pré-réglages utiles pour plus d'une centaine d'aliments, pour une préparation rapide et sûre. Il suffit de sélectionner l'aliment choisi sous EasyCook et l'appareil propose directement une ou plusieurs méthodes de cuisson. Le filtre «Style d'alimentation» permet même de supprimer les aliments indésirables d'une simple pression, ce qui s'avère particulièrement utile pour les végétariens, les vegans ou les personnes sujettes aux intolérances. Le filtre «Cuisines du monde» permet quant à lui d'élargir l'offre de plats avec différentes préparations spécifiques à certains pays.

Pour en savoir plus: vzug.com



Photographies



Photo 1
Très silencieux, les nouveaux fours, fours à vapeur combinés et fours à vapeur Combair de l'Excellence Line créent une atmosphère détendue, ce qui est particulièrement appréciable dans les cuisines ouvertes.

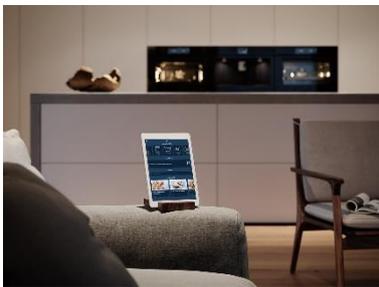


Photo 2
Tous les appareils de l'Excellence Line sont équipés de série de fonctions de communication leur permettant de se connecter avec un smartphone ou une tablette via l'appli V-ZUG-Home.

A propos du groupe V-ZUG

V-ZUG est la marque d'appareils électroménagers leader sur le marché suisse. Depuis plus d'un siècle, l'entreprise développe et produit au cœur de la Suisse des appareils pour la cuisine et la buanderie, qui s'accompagnent d'un service complet. Rien qu'en Suisse, l'entreprise compte plus de 360 techniciens de service. Leader du marché suisse, le groupe V-ZUG commercialise aussi ses produits sur une sélection de marchés haut de gamme à l'international. Le groupe V-ZUG emploie actuellement quelque 2000 collaborateurs. V-ZUG Holding SA est cotée à la bourse de Zurich (Swiss Reporting Standard du SIX Swiss Exchange, numéro de valeur 54 248 374, ISIN CH0542483745, symbole VZUG).