



V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

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

1^{er} juillet 2015 NUJ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

V-ZUG remporte le prestigieux «Plus X Award 2015»

Le nouveau Combi-Steam MSLQ est le premier appareil de sa classe au niveau mondial à proposer tous les modes de cuisson. Ce modèle d'avant-garde s'est vu décerner le prestigieux «Plus X Award 2015» dans la catégorie des gros appareils électroménagers.

Le prix

Le Plus X Award a été lancé en Allemagne il y a plus de dix ans. C'est aujourd'hui le concours le plus important de par le monde pour les produits d'avant-garde; il vient récompenser les fabricants pour la qualité et l'avance technologique de leurs créations. Pour une entreprise, les innovations représentent la base du succès à long terme. L'avancée obtenue profite directement au consommateur final. Et c'est pourquoi le Plus X Award met en avant ces nouvelles idées qui simplifient notre vie, la rendent plus agréable tout en étant plus écologiques. Ce label de qualité vient en aide aux consommateurs lors de leurs décisions d'achat car il leur permet d'identifier les produits haut de gamme véritablement novateurs. Les appareils électroménagers Premium de V-ZUG se distinguent ainsi par leur inventivité, leur durabilité et leur fonctionnalité.

V-ZUG donne des ailes au steamer

Cuisiner sainement à la «vitesse grand V»! Le Combi-Steam MSLQ, une nouveauté mondiale signée V-ZUG, allie la chaleur conventionnelle et la vapeur à la fonction PowerPlus sous forme de micro-ondes intégré. Ce dernier met à votre disposition un «mode turbo»: d'une pression de touche, il

accélère la cuisson, quel que soit le programme sélectionné. Tous les modes de cuisson peuvent être combinés au gré des envies. Résultat: le Combi-Steam MSLQ permet à ses utilisateurs de gagner jusqu'à 33% (un tiers) du temps usuel; la préservation des sels minéraux et de la vitamine C est 30% supérieure à la cuisson traditionnelle. C'est ce que confirme la Haute école de Weihenstephan-Triesdorf en Allemagne. Un design épuré, associé à un écran graphique couleur, font que l'appareil bénéficie d'un visuel attrayant. Un visuel que le jury n'a pas manqué de récompenser.

Vous trouverez de plus amples informations sous vzug.com

Au sujet de V-ZUG SA

Avec sa société affiliée Gehrig Group SA et sa filiale SIBIRGroup SA, V-ZUG SA forme la division Appareils électroménagers. L'entreprise possède 16 centres de service en Suisse. Des locaux d'exposition se trouvent à Bâle, Bellinzone, Bienne, Coire, Crissier, Genève Cointrin, Rüfenacht/Berne, Saint-Gall et Zoug. A l'échelle mondiale, V-ZUG est présente dans ces pays et ces régions: Australie, Belgique, Chine, France, Allemagne, Hong Kong, Irlande, Israël, Italie, Liban, Luxembourg, Malaisie, Pays-Bas, Norvège, Russie, Suède, Singapour, Turquie, Ukraine et Royaume-Uni.

A propos de MetallZug

Le groupe MetallZug emploie environ 3000 collaborateurs. La holding MetallZug SA est cotée dans le Domestic Standard de SIX Swiss Exchange, Zurich (actions nominatives de série B, numéro de valeur 3982108, symbole METN). La division Appareils électroménagers est constituée par la société suisse leader V-ZUG SA, SIBIRGroup SA et Gehrig Group SA. Font également partie du groupe MetallZug le groupe Belimed (division Infection Control) et le groupe Schleuniger (division Wire Processing).

Photos



Photo 1
Ralf Peter, responsable des ventes, se voit remettre, dans un cadre festif, le certificat X Award récompensant le Combi-Steam MSLQ

