



MEDIENMITTEILUNG

V-ZUG stellt den weltweit grössten Combi-Steamer vor: ein beeindruckendes Gerät für Ergebnisse auf Profi-Niveau

ZUG, 1. Februar 2023 – Der 90 cm breite CombiSteamer V6000 45L Grand eröffnet neue Dimensionen beim Dämpfen und Backen und beeindruckt mit seiner Grösse und eleganten Erscheinung. Der neue Combi-Steamer von V-ZUG vereint innovative Technologie und herausragendes Design und eignet sich optimal für aussergewöhnliche Rezepte oder die Zubereitung mehrerer Gerichte gleichzeitig.

Der CombiSteamer V6000 45L Grand ist ein hochentwickeltes Gerät, das die neuesten Food-Trends aufgreift und die Vorteile des Dämpfens mit perfekt verteilter Heissluft und Grill kombiniert. Eine schnelle, flexible und gesunde Art des Kochens für kulinarische Ergebnisse der Spitzenklasse.

Grösse und Design des CombiSteamers V6000 45L Grand sprechen Profis ebenso wie Hobbyköche an, die Wert auf Ästhetik und Design legen: Dezente Details, feinste Verarbeitung und hochwertige Materialien sprechen für sich.

Gäste bewirten auf einem neuen Niveau

Gästebewirtung auf einer ganz neuen Ebene: Der Combi-Steamer ist so gross, dass sich selbst grosse Mengen Lebensmittel problemlos kochen oder backen lassen. Er bietet 46 % mehr Raum als Standardbacköfen: So lassen sich bis zu 16 Personen bewirten. Gesunde, schmackhafte Gourmetrezepte lassen sich schnell und einfach zubereiten. Speisen werden innen saftig und aussen knusprig.

Die Schönheit des Designs

Als Produkt der Excellence Line besteht der CombiSteamer V6000 45L Grand aus hochwertigen Materialien und hat dezent eingearbeitete Griffe. Die Tür bei Geräten mit versenkbaren Griffen kann automatisch geöffnet und geschlossen werden – einfach am Display auf AutoDoor drücken. Der ikonische CircleSlider auf der umfassenden grafischen Bedienoberfläche ermöglicht eine schnelle, intuitive Steuerung des Combi-Steamers. Der Grand ist in Schwarz, Platinum und Spiegelglas Pearl erhältlich.



Patentierte TwinHeat-Technologie

Das leistungsstarke Doppel-Heissluftgebläse mit patentierter TwinHeat-Technologie, das speziell für den grossen Garraum des CombiSteamers V6000 45L Grand entwickelt wurde, gewährleistet eine effiziente, schnelle Zirkulation von Heissluft und Dampf. Durch diese innovative Luftverteilung werden Speisen sanft gegart und gleichmässig gebräunt, während Vitamine, Farbe, Geschmack und Feuchtigkeit erhalten bleiben.

Weitere Informationen: vzug.com

Fotomaterial



Der CombiSteamer V6000 45L Grand von V-ZUG ist ein Combi-Steamer, der innovative Technologie und Design miteinander vereint.



Die TwinHeat-Technologie ermöglicht schnelles Garen und eine gleichmässige Wärmeverteilung – für perfekte Ergebnisse.



Über die V-ZUG Gruppe

«Wir bringen Leichtigkeit in Ihr Zuhause und Kreativität in Ihre Küche.»

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltapparate und vermarktet ihre Produkte auch in ausgewählten Premiummärkten im Ausland. Seit über 100 Jahren entwickelt und produziert V-ZUG in der Schweiz Apparate für Küche und Waschräum und bietet in allen ihren Märkten einen umfassenden Service. Die SIBIRGroup AG, mit Fokus auf die schweizweite Erbringung von Allmarkenservice und Handel von Haushaltapparaten, ist ein weiterer Teil der V-ZUG Gruppe. Die V-ZUG Gruppe beschäftigt derzeit rund 2'200 Mitarbeitende.

Die Holdinggesellschaft V-ZUG Holding AG ist im Swiss Reporting Standard der SIX Swiss Exchange, Zürich, kotiert und im Swiss Performance Index (SPI) vertreten (Valorennummer 54 248 374, ISIN CH0542483745, Ticker-Symbol VZUG).

Medienkontakt

Lorena Brunner

Head of Corporate Communications

+41 79 698 79 29

media.office@vzug.com