Electrolux

Pressmeddelande

För mer information, kontakta:

Electrolux Pressjour
08 657 65 07

Electrolux lanserar ”blast chiller” och andra innovationer för matlagning

Stockholm den 11 april 2016

Electrolux visar upp en kompakt blast chiller – en produkt för snabb nedfrysning och nedkylning av mat – och flera andra innovationer inom matlagning vid köksmässan Eurocucina i Milano, den 12-17 april. Lanseringen är ett resultat av Electrolux särställning som leverantör till mer än hälften av Europas restauranger med Michelinstjärnor. Detta ger möjligheter att omsätta professionella kockars kunskap till produkter som hjälper konsumenter att skapa ännu godare mat. Electrolux visar också hur en uppkopplad ugn med inbyggd kamera kan lyfta matlagningsupplevelsen till nya nivåer.

”Vid Eurocucina 2016 demonstrerar vi hur vi kan använda de kunskaper som Electrolux har byggt upp genom att samarbeta med några av världens främsta kockar för att hjälpa vanliga hushåll att nå nya kulinariska höjder”, säger Dan Arler, chef för Electrolux affärsområde Vitvaror Europa, Mellanöstern och Afrika. ”Vi fortsätter att utveckla vår ledande ställning inom matlagning genom lanseringar som bygger på konsumentinsikt och på vår professionella verksamhet. Det här har varit en viktig framgångsfaktor under det gångna året och förblir en central del av vår strategi för att driva Electrolux lönsamma tillväxt”.

Bland Electrolux produkter vid Eurocucina syns bakugnen PlusSteam, en multifunktionell ugn för hemmaköket som kombinerar ånga och varmluft, såväl som den uppkopplade ugnen CombiSteam Pro Smart. Dessutom presenterar bolaget alltså även blast chillern, som gör det möjligt för hemmakockar att använda sig av restaurangmetoden ”cook-and-chill”. Produkten lanseras på utvalda europeiska marknader under första kvartalet 2017.

Proffslösning för hemmabruk
Electrolux blast chiller kyler eller fryser färsk eller delvis lagad mat mycket snabbare än vad en normal frys klarar av, vilket bevarar matens viktigaste egenskaper. Efter upptining ser maten ut som om den inte hade blivit fryst, och smaken och konsistensen bevaras helt.

Ytterligare en fördel är att en blast chiller kan användas för att omedelbart avstanna tillagningsprocessen vid ett givet tillfälle, så att man snabbt kan avsluta matlagningen och servera maten senare. Detta har gjort blast chillern till ett viktigt hjälpmedel i restaurangkök, tack vare den frihet och kreativa flexibilitet som den ger professionella kockar när de komponerar sina måltider.

Ett exempel på produktens prestanda syns vid tillagning av cupcakes, som måste få svalna innan man lägger på glasyr. Normalt sett fortsätter dock tillagningsprocessen inifrån när man tagit ut bakverket ur ugnen. En blast chiller däremot kan sänka dess temperatur från 175°c till 25°c på tio minuter, vilket spar minst en timme jämfört med att bara ta ut det ur ugnen.

En uppkopplad ugn som förenklar och inspirerar
Den nya ugnen CombiSteam Pro Smart är utrustad med en kamera som ger en liveström direkt från ugnen till en mobil enhet, vilket gör det möjligt för användaren att hålla på med annat, oavsett om det är i köket eller någon annanstans i hemmet. Genom appen ”My Electrolux” (finns för iOS och Android i vår) kan man påbörja matlagningen

AB Electrolux
St. Göransgatan 143
105 45 Stockholm

08 738 60 00 växel

www.electrolux.com

Org. nr: 556009–4178

genom sin mobila enhet och göra omedelbara förändringar, till exempel justera temperaturen eller luftfuktigheten med ett snabbt tryck.

Appen erbjuder också intuitivt stöd för matlagningen utifrån de önskemål som användaren har. Om man väljer en särskild rätt så erbjuds ett flertal recept ur databasen, och under processen får man notiser till sin mobila enhet som ger instruktioner om när man behöver göra något särskilt. Den stora receptdatabasen kan också filtreras utifrån diet, pris, tillfälle, ingredienser eller andra preferenser.

Innovationer som gör livet – och disken – enklare
Electrolux visar också upp diskmaskinen ComfortLift – en nyhet inom produktkategorin med en lyftmekanism för den nedre korgen som innebär att användaren inte längre behöver böja sig ner för att fylla eller tömma maskinen. En annan innovation, som hör ihop med Electrolux ökade satsningar inom tillbehör, är en korg för vin och champagneglas. Denna produkt, som fått designpriset iF Design Award, gör det möjligt att maskindiska även de sköraste glas. Electrolux konsumentundersökningar visar att nästan hälften av alla användare väljer att handdiska vinglas för att undvika skador.

Electrolux är en av världens ledande tillverkare av hushållsmaskiner och professionell köks- och tvättutrustning. Med konsumentinsikt som utgångspunkt skapar vi, i nära samarbete med professionella användare, omsorgsfullt designade, innovativa och hållbara produkter. Utbudet inkluderar kylskåp, ugnar, spisar, hällar, diskmaskiner, tvättmaskiner, dammsugare, luftkonditioneringar och småapparater. Under välkända varumärken som Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire och Electrolux Grand Cuisine säljs fler än 60 miljoner produkter årligen till kunder i över 150 länder. Under 2015 hade Electrolux en omsättning på 124 miljarder kronor och cirka 58 000 anställda. För mer information besök www.electroluxgroup.com.