Nejkrásnější kuchyně se potkaly v Miláně: Electrolux představil novou řadu indukčních varných desek i koncept kuchyně budoucnosti

Praha 23. dubna 2018

**Společnost Electrolux představila na veletrhu EuroCucina 2018 v Miláně inovace, které vyzdvihnou možnosti domácích spotřebičů do zcela nových úrovní - od nedávno oceněných myček nádobí i chladniček, které se zabývají potravinovým odpadem a celkovou eliminací plýtvání jídla, přes revoluční varnou desku až po ovládání spotřebičů v domácnosti za pomocí konektivity.**

S více než 100 lety zkušeností a s podporou profesionálních kuchařů využívá společnost Electrolux své odborné znalosti pro inovace a vývoj produktů pro dosažení té nejvyšší úrovně. Vždy se snaží soustředit se na ty největší výzvy a přání svých zákazníků. "Kdykoli vytváříme nové produkty, svůj zrak poutáme spíše k tomu, aby zákazníci získali nové neobyčejné zkušenosti při vaření", prozrazuje Dan Arler, CEO Major Appliances EMEA společnosti Electrolux.

"Tím, že se zamýšlíme primárně nad spotřebitelem, děláme jejich životy příjemnější. Jejich zkušenosti jsou pro nás skutečnými přínosy, a to nejen v cestě k získání skutečně intuitivního ovládání spotřebičů, neobyčejného designu i výsledkům vaření. Výsledné produkty jsou pak dokonce nad očekávání našich zákazníků. Jsou překvapeni, jak skvěle chutná kuře pečené v multifunkční parní troubě či jak rozdílné jsou lívance připravené na indukční varné desce.“

Electrolux se snažil všem návštěvníkům veletrhu dokázat, že i jídla připravená doma mohou získat neobyčejnou chuť a strukturu. Profesionální kuchaři v rámci kuchařských show připravili stejně výtečná menu, jaká připravují ve svých restauracích.

**Přesně nastavená teplota pro dokonalé výsledky**

Všichni kuchaři, kteří chtějí i v domácím prostředí připravovat pokrmy stejné kvality jako dobrých restauracích, jistě ocení novou indukční varnou desku s technologií   
SenseCook Pro. Díky přesné regulaci teploty tato řada zajišťuje pokaždé skvělé výsledky.

Za zmínku jistě stojí technologie SenseFry, která hlídá správnou teplotu a zabraňuje jakémukoli připálení.

**Lepší chuť díky nové technologii chlazení**

Nová řada chladniček se zaměřila na úsporu prostoru a novou technologii, díky které zůstávají potraviny déle čerstvé. Ať už se jedná o ovoce či zeleninu ze zahrádky nebo maso od řezníka, jeho čerstvost bude zaručena po dobu 7 dnů. V chladničkách se nyní nachází více přemístitelných košů a zásuvek. Novinkou je také systém SpinView – speciální talíř, který je schopen otočit se celý kolem své osy.

**Zářivě čisté nádobí bez námahy**

Za pomocí inovativních technologií a pohodlného systému obsluhy ComfortLift se stane   
z mytí nádobí nenáročná činnost. Pomocí tohoto jedinečného mechanismu můžete dolní koš lehce zdvihnout směrem k sobě. Vkládání i vyjímání nádobí tak už nebude tolik namáhavé. Nová řada zahrnuje i program SprayZone s čistícím výkonem až o 50 % vyšším, než je běžné u standardních programů.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz) a [www.facebook.com/electroluxceskarepublika/](http://www.facebook.com/electroluxceskarepublika/)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci   
s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na www.electroluxgroup.com.