Nová řada intuitivních spotřebičů Electrolux: Ať každý den chutná lépe

Praha 11. dubna 2019

**V chladničkách zůstanou potraviny a ingredience déle čerstvé. Indukční varné desky znají správnou teplotu pro přípravu nejrůznějších pokrmů a perfektně spolupracují s tichými odsavači par. Myčka nádobí zvedne dolní koš do vyšší polohy tak, aby bylo vkládání a vyjímání nádobí pohodlné. Multifunkční parní trouba přidá při pečení správné množství páry, abyste si mohli vychutnávat ty nejdelikátnější chutě. S novými intuitivními kuchyňskými spotřebiči Electrolux si skutečně vychutnáte vaření i pokrmy, které si připravíte. Ať už vyhledáváte inovativní technologie, spotřebiče vycházející uživateli vstříc, pomoc při rutinních úkolech nebo působivý design, z nabídky Electrolux si vždy vyberete.**

**Multifunkční parní trouba si přípravu sama ohlídá**

Vařte, pečte, grilujte v multifunkčních parních troubách s profesionálními výsledky. Stačí zvolit teplotu, na jakou jste zvyklí, a váš osobní asistent Steamify® automaticky nastaví množství páry pro ten nejdokonalejší výsledek.

Mít přehled o tom, co se děje v troubě, zatímco klidně odpočíváte? Žádný problém. Jednoduše díky technologii CookView® sledujte celý proces přípravy na svém telefonu či tabletu. Prostřednictvím mobilní aplikace stačí poslat parní troubě recept s kompletním nastavením a nechat ji, aby dohlédla na celou přípravu. Fotky přímo z trouby lze ihned sdílet na sociálních sítích.

**S indukčními deskami máte vše pod kontrolou**

S indukčními varnými deskami SensePro® se můžete směle pustit i do vaření metodou Sous-Vide, u které je vyžadována konstantní řízená teplota. Tu bezdrátová teplotní sonda automaticky ohlídá. Výsledný pokrm bude vždy přesně podle vašich představ.

S indukčními deskami SenseFry® přichází neutuchající dokonalost. Pamatuje si totiž vaše oblíbená jídla, která si uchová v paměti, a dle toho upraví nastavení. Přichází tak konec odhadování, zda má varná zóna správnou teplotu. Výsledný pokrm bude vždy perfektní. Jeden jako druhý.

Chytré indukční varné desky SenseBoil® po celou dobu vaření detekují, kdy voda v hrnci dosáhne bodu varu. Při jeho dosažení je teplota automaticky regulována až do té doby, než ji sami změníte. Příprava bude dále pokračovat. Avšak bez nevzhledných a obtížně čistitelných skvrn, které na hrncích a varných deskách ulpívají při přetečení obsahu hrnce.

**Důraz na dokonale čisté nádobí s úsporou času**

Díky systému ComfortLift® je vkládání i uklízení nádobí mnohem pohodlnější a snadnější. Nevyžaduje totiž ohýbání, které namáhá vaše záda. Proměňte péči o nádobí   
v komfortnější zážitek na vysoké úrovni. Stačí jemně stisknout rukojeť a dolní koš se elegantně zvedne směrem k vám.

Revoluční hloubka myček s vyjímatelnou zásuvkou MaxiFlex nabízí větší kapacitu. V praxi pak můžete umýt více nádobí najednou. Od příborových souprav po objemné nádoby. Rozložení myčky můžete přizpůsobit tak, jak je zrovna potřeba.

Myčky nádobí Electrolux s ovládáním QuickSelect nabízí jednoduché   
a intuitivní ovládání pro úsporu času. Před zapnutím mycího programu si lze jednoduše nastavit čas, kdy potřebujete mít nádobí dokonale čisté, a myčka vám automaticky nabídne nejrychlejší a nejúspornější program.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz) a 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 2018 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 124 mld. SEK a společnost zaměstnávala 54 000 zaměstnanců.