



In der Schweiz entwickelt und produziert, bieten die ab Juni 2021 erhältlichen Küchengeräte der „Excellence Line“ von V-Zug puristisches Design, eine interaktive Bedienung und sorgen für perfekte Garergebnisse.



Die neuen Steamer und Backöfen lassen sich mit dem „CircleSlider“ – einem intuitiven Drehgeber, der in der Mitte des Touch-Displays ins Glas eingeschliften ist – einfach steuern. Fotos: V-Zug

Die Magie liegt im Detail

„Revolutionäre Maßstäbe“ im Bereich Backöfen und Steamer will V-Zug mit der komplett neuen Gerätegeneration der „Excellence Line“ setzen.

Neue Programme

„V-Zug steht für Spitzenqualität und Innovation, genau wie unsere Küche. Das Streben nach Perfektion, Weiterentwicklung und das Erreichen neuer Dimensionen beim Kochen verbinden uns“, so die Köche und Botschafter von V-Zug Deutschland, Jan Hartwig und Anton Schmaus.

Mit Schweizer Perfektion hat V-Zug neue Backöfen und Steamer der „Excellence Line“ lanciert – und Magie im Detail. Die Geräte der Komfortstufen „V2000“, „V4000“ und „V6000“ zeichnen sich durch eine hohe Nutzerfreundlichkeit aus und sollen es sowohl erfahrenen als auch Gelegenheitsköchen ermöglichen, perfekte Garergebnisse zu erzielen.

Aus einem Guss

Mit dem puristischen Design und den spiegelnden Glasfronten in den zwei Farben Spiegelglas Schwarz und Platinum fügen sich die Geräte der „Excellence Line“ harmonisch in



Die Geräte der „Excellence Line“ in der Komfortstufe „V6000“ verfügen über die erste Tür, die nicht nur automatisch öffnet, sondern auch schließt. Backöfen und Steamer mit der Funktion „AutoDoor“ benötigen keinen Griff.

die Architektur und Atmosphäre der Küche ein. Die Geräte sind auf das Wesentliche reduziert, und durch das verspiegelte Glas der Fronten greifen sie die Farben und Materialien der Umgebung auf – für eine nahtlose Integration in den gesamten Wohnraum. Durch die produktübergreifende Vereinheitlichung der Blenden und entsprechende Designanpassungen lassen sich Backöfen, Steamer, Coffee-Center oder WineCooler beliebig miteinander kombinieren.

Intuitive Gerätesteuerung

Die neuen Steamer und Backöfen lassen sich mit dem „CircleSlider“ – einem intuitiven Drehgeber, der in der Mitte des Touch-Displays ins Glas eingeschliften ist – einfach und bequem steuern. Der Finger wird auf der leicht angerauten Oberfläche präzise geführt und unterstützt somit das exakte Einstellen von Werten. Jede Anwendung wird neu auf dem hochauflösenden Farb-Display beschrieben; dabei erfährt der Anwender, für welche Gerichte sie sich am besten eignet. Während des Garprozesses visualisiert der „CircleSlider“ den Prozessfortschritt oder die entsprechende Garphase. Ein weiteres Highlight ist die automatische Türschließung „AutoDoor“. Damit kann in grifflosen Küchen komplett auf die Griffe an den Geräten verzichtet werden. Die Tür öffnet automatisch bei Berührung des Touch-Displays. Und nicht nur das: Die Tür lässt sich gleichermaßen auch automatisch schließen. Diese Innovation ermöglicht nicht nur eine Bedienung ohne Krafteinsatz, sie reduziert außerdem den Überwachungsaufwand: Das Gerät kann während ausgewählter Garprozesse die Tür leicht öffnen, um Feuchtigkeit entweichen oder am Prozessende den Garraum auf Wunsch abkühlen zu lassen.

KIB