

Communiqué de presse
Mai 2024

Combair V600

Un nouveau classique suisse



La perfection suisse à la maison. Depuis 1913.



La cuisine constitue le cœur de nos foyers modernes et mérite le meilleur de la précision suisse: V-ZUG présente la nouvelle génération du Comhair V600. Conçu pour permettre de cuisiner sans effort, ce nouveau classique associe la qualité suisse à un design remis au goût du jour et à une utilisation simple, dans un four conventionnel.

Depuis le cœur de la Suisse synonyme de traditions et de fiabilité, V-ZUG lance le nouveau Comhair V600, symbole de l'ingénierie suisse et nouvelle référence en matière de compétence culinaire. «Notre nouveau Comhair V600 témoigne de notre engagement en faveur de la simplicité et de l'efficacité, et illustre la beauté intemporelle de notre design. Nous avons associé les souhaits de notre clientèle aux valeurs suisses immémoriales, pour créer un four à la fois simple et performant», déclare Martin von Freeden, responsable du design.



Les traditions suisses trouvent leur place dans la cuisine moderne

Le Comhair V600 tient compte des retours de la clientèle de V-ZUG tout en incarnant la simplicité et la fonctionnalité typiquement suisses. Son interface conviviale, avec des boutons intuitifs en aluminium et un écran tactile à grands symboles, permet une expérience de cuisson harmonieuse. La sélection des programmes et des modes de cuisson se fait en tournant les boutons. Le Comhair V600 reflète également les normes rigoureuses de la fabrication suisse. Les matériaux durables sélectionnés et les couleurs sobres, en noir ou en blanc, montrent l'attachement de V-ZUG à ses propres traditions. «Notre Comhair V600 est non seulement un instrument de cuisine polyvalent, mais aussi un produit du savoir-faire suisse, et la rencontre du minimalisme moderne, de l'élégance simple et d'un sens aigu de la qualité», affirme Martin von Freeden.

Une histoire de passion culinaire

Grâce à sa large plage de température de 30 °C à 280 °C et à sa conception centrée sur l'utilisateur, le Comhair V600 invite à la fois les novices et les virtuoses de la cuisine à explorer leur passion culinaire. «Notre objectif était de créer un four qui

simplifie la préparation des repas au quotidien tout en stimulant la créativité», enchaîne Martin von Freeden. Des fonctions spéciales telles que PizzaPlus et le grill rendent la cuisine plus facile et apportent une nouvelle dimension aux plats de tous les jours, pour un résultat professionnel à domicile.

La Suisse. Notre chez-nous.

L'excellence, la précision et l'héritage du savoir-faire sont au cœur de l'entreprise depuis 111 ans. L'engagement persistant de l'entreprise envers ses racines et ses valeurs suisses, sa riche histoire et l'expansion de sa production en Suisse souligne son dévouement pour la préservation et la promotion de l'essence même de la fabrication suisse.



Caractéristiques exceptionnelles

Grâce à sa gamme de tailles et formats différents, le nouveau Combair V600 peut être intégré en toute simplicité à n'importe quelle cuisine. Il est disponible en noir ou en blanc.

La rencontre de la fonctionnalité et de l'élégance

Le Combair V600 est conçu pour offrir un résultat de cuisson incomparable. Avec sa large plage de température et sa précision inégalée, il garantit une parfaite préparation des repas au quotidien. L'esthétique moderne du four répond aux attentes, notamment à travers le toucher agréable des boutons et l'affichage numérique contemporain et convivial.



Technologie intelligente et respect de l'environnement

Le Combair V600 incarne l'engagement de V-ZUG envers la durabilité et l'innovation. Sa connexion à l'application V-ZUG assure, à travers des mises à jour, une évolution constante et une fonctionnalité améliorée. Le revêtement TopClean permet un nettoyage facile avec de l'eau et un détergent doux. En outre, les programmes Eco et la poignée de porte en aluminium du Combair V600 témoignent de l'approche avant-gardiste de V-ZUG en matière de conception respectueuse de l'environnement.

Facilité d'utilisation exceptionnelle

Conçue en tenant compte des retours de la clientèle, la nouvelle interface met l'accent sur une utilisation intuitive. Le large écran TouchDisplay du Combair V600 offre une vue d'ensemble claire de la température, de la durée et des programmes, avec des symboles clairement lisibles et des informations en temps réel sur l'état de la cuisson. Les paramètres conviviaux optimisent l'expérience culinaire.

Fonctions de cuisson avancées

Le Combair V600 est équipé de fonctions spéciales telles que PizzaPlus pour une croûte dorée et croustillante, le gril pour des grillades parfaites, et des fonctions qui maintiennent l'humidité dans le four pour des plats délicieusement juteux. Des programmes Eco permettent également d'économiser l'énergie.

Plusieurs plats à la fois

Pour une expérience culinaire harmonieuse et efficace, la cuisinière offre une table de cuisson facile d'utilisation grâce aux boutons de commande et y associe l'expertise de V-ZUG en matière de fours. Il est possible de préparer plusieurs plats à la fois et ainsi d'économiser du temps et de l'énergie. C'est la solution parfaite pour les chefs à domicile qui souhaitent s'adonner sans limites à leur passion culinaire.





À propos de V-ZUG

V-ZUG est la marque suisse leader pour les appareils ménagers. Elle commercialise ses produits sur une sélection de marchés haut de gamme à l'étranger. Elle développe et produit des appareils pour la cuisine et la buanderie depuis plus de 111 ans, en Suisse, fournissant ainsi un service complet sur tous ses marchés. SIBIRGroup SA, qui se concentre sur le service et la commercialisation d'électroménager dans toute la Suisse, fait également partie du groupe V-ZUG. Ce dernier emploie actuellement près de 2100 personnes.

Contacteur Media Office

Gabriele Weiher

Head of Investor and Media Relations

+41 58 767 86 19

media.office@vzug.com

Suivez-nous

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)