

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug
Telefon 041 767 67 67, Fax 041 767 61 67
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

HEAD OF PUBLIC RELATIONS

Daniela Hotz
Telefon 041 767 68 68
Fax 041 767 98 68
E-Mail: daniela.hotz@vzug.ch

27. Januar 2009 dh

PRESSEMITTEILUNG

Ein Meilenstein für Feinschmecker – die neuen Steamer von ZUG

In den Küchen Asiens hat die sanfte Zubereitungsmethode des Dampfgarens bekanntlich eine lange Tradition. Die westlichen Küchen sind gerade dabei, die Vorteile des Dampfgarens so richtig zu entdecken. Der Erfolg der Steamer Küche liegt vor allem im Bewusstsein, dass die natürliche marktfrische Küche die beste und gesündeste ist. Mit einem Steamer haben Sie die besten Voraussetzungen, um ausgewogen, gesund und mit viel Freude zu kochen. Keine andere Garmethode ist so schonend wie das drucklose Dampfgaren. Mineralstoffe und Vitamine bleiben dabei weitgehend erhalten. Mit der neusten Steam Technologie und dem heute vielfältigen Produktangebot wird es Ihnen einfach gelingen, traditionellen Rezepten mit exotischen Produkten und moderner Kochtechnik neue Impulse zu geben.

Die vollautomatische ZUGer GarSensorik – vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche

Als Innovationsführer im Bereich Sensorik setzen wir auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Massstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck gelingen anspruchsvolle Delikatessen von Meisterköchen, individuelle Rezepte gelingen vollautomatisch, Fleisch ist zum genau gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit – und Sie bleiben beim Kochen völlig entspannt.

Weltneuheit GourmetDämpfen – Meistermenüs auf Knopfdruck

Mit dem Programm Gourmet Dämpfen holen Sie sich das Können der Maitres de Cuisine nach Hause. Im Combi- Steam SL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf, und schon macht das Gerät genau dasselbe wie der Kochstar in seiner Küche. Darum können wir

Ihnen eine Gelinggarantie geben, die sie nicht nur beruhigt, sondern wahrscheinlich sogar zum Kochfan macht. ZUGer Technik macht Sie zum Meister!

Die neue GarAutomatik – ob Eigenkreationen, Spontanideen oder Kochbuchrezepte: Alles gelingt vollautomatisch

Bei der neuen ZUGer GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Ob bei ausgedachten Menüs für geladene Gäste oder bei spontan aus Garten, Külschränk oder Vorratskammer zusammengestellten Mahlzeiten, die GarAutomatik führt Sie immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat. Denn dank einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) mit aktiver Lüftungsklappe kann das ideale Klima im Garraum erreicht werden. Ihr Steamer erföhlt automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und kurz nach dem Start wissen Sie auch schon, wann das Gericht fertig ist.

Das patentierte Zartgaren – butterzartes Fleisch genau zum gewünschten Zeitpunkt

Das raffinierte Zartgaren regelt die Kerntemperatur von Ihrem Filet automatisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit.

Die neuen Steamer von ZUG bereiten viel Spass – vor allem beim Einsatz ohne Grenzen, denn kaum eine andere Tätigkeit im Haushalt stellt mehr Ansprüche an Ideen und Fantasie als das Kochen. Die Herausforderung besteht darin, Routinearbeit an modernste Küchengeräte zu delegieren, damit dem Créateur mehr Zeit für Neuschöpfungen bleibt. Gesundes Kochen ist en vogue und geniesst einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft, es ist zum Ausdruck von persönlichem Lebensstil avanciert. Man drückt damit eine Haltung aus, genauso wie mit der Wahl der Kleidung, der Automarke, der Einrichtung – alles soll Genuss bereiten.