



INDICE

V-ZUG: la perfezione svizzera a casa vostra	pag. 03
Da una storia antica all'innovazione domestica contemporanea	pag. 13
I vantaggi della cottura a vapore controllata	pag. 15
Vacuisine®: cottura semplice per l'ospitalità perfetta	pag. 17
MSLQ: primo forno ventilato, a vapore e microonde	pag. 19
Nella CotturaAutomatica i sensori non hanno bisogno di aiuto	pag. 23
Brevetto V-ZUG SoftRoasting	pag. 25
Cottura forno professionale	pag. 27
Il tuo nuovo assistente in cucina si chiama EasyCook	pag. 29
Il sottovuoto: un mondo sano e veloce da scoprire	pag. 31
V-ZUG design: eleganza estetica e non solo	pag. 33
V-ZUG riflette il mondo attorno a noi	pag. 35
Piani cottura a gas	pag. 37
Piani cottura a induzione	pag. 39
Adora: una lavastoviglie che già dal nome si fa amare	pag. 41
Frigoriferi: investi in efficienza energetica	pag. 47
Cantine vino	pag. 51
Refresh Butler: armadio intelligente ed ecologico	pag. 55
La cura dei tessuti	pag. 57
Listino al pubblico e guida alla progettazione	pag. 58
Forno microonde a vapore combinato	pag. 59
Forni a vapore combinato con cottura ventilata	pag. 60
Forni automatici multifunzione	pag. 64
Macchina del caffè	pag. 69
Cassetto scaldavivande	pag. 70
Cassetto sottovuoto	pag. 71
Installazioni combinate microonde, forni, macchina caffè e cassette	pag. 72
Piani cottura a induzione	pag. 74
Piano cottura Wok a induzione	pag. 88
Piani cottura Teppanyaki a induzione	pag. 90
Piani cottura a gas	pag. 92
Lavastoviglie	pag. 100
Frigorifero, freezer e frigorifero combinato integrabili	pag. 108
Cantine vino	pag. 111
Legenda simboli	pag. 113
Tabelle comparative prodotti	pag. 115



Dal 1913 V-ZUG si impegna per semplificare la quotidianità dei suoi clienti con **elettrodomestici innovativi** di qualità elevata.

Che si tratti di cucinare, lavare i patti o fare il bucato, chi cerca elettrodomestici superiori allo standard trova la risposta in V-ZUG, un'azienda che, grazie a soluzioni semplici e individuali, produce nel solco di una lunga tradizione secondo il motto «**la perfezione svizzera a casa vostra**».

Oggi tutto il mondo apprezza la forza innovatrice tipica della Svizzera, l'elevata precisione e l'**eccellente qualità** degli elettrodomestici V-ZUG che, da alcuni anni, sono disponibili per i clienti più esigenti e alla ricerca di un servizio eccellente.

La serietà e l'affidabilità di un'azienda che fa della **ricerca e ascolto** delle necessità degli utenti un suo punto di forza: ambiente e persone sono il nucleo fondante di una produzione che punta sempre all'eccellenza.

Ambiente perché V-ZUG si impegna costantemente a favore di una produzione sostenibile: il suo stabilimento in primis è alimentato con energia proveniente da fonti rinnovabili e nel 1988 è stata la prima azienda del settore ad ottenere la certificazione SQS ISO 9001.

Persone perché l'utilizzo quotidiano degli oggetti domestici e la facilità di dialogo con essi è matrice della ricerca V-ZUG, un autentico **Swiss made** che rappresenta la garanzia di qualità in tutto il mondo. Passione, innovazione e ricerca: questa è l'anima di V-ZUG... un'anima di tecnologia e vapore!





















Da oltre 100 anni V-ZUG fa della ricerca e dell'innovazione il suo fiore all'occhiello per portare qualità, affidabilità e funzionalità negli oggetti del nostro vivere quotidiano. Piccoli grandi aiutanti di casa con un'anima di **tecnologia e... vapore!**

Il magico vapore V-ZUG è la matrice innovativa, tecnologica e naturale alla base dell'eccellenza dei suoi elettrodomestici.

Un **forno** unico nel suo genere perché dotato di **vapore controllato**; una **lavastoviglie** che grazie alla produzione di vapore puro raggiunge un grado assoluto di **brillantezza** delle stoviglie; un **frigorifero da incasso** che scompare nella vostra cucina con particolare attenzione alla conservazione dei cibi, una **cantina vino** dotata di doppia temperatura per permettere di servire il vino sempre alla temperatura giusta, una **lavatrice** che grazie all'utilizzo del **vapore** riduce le pieghe della biancheria ed infine un **armadio** che in realtà è custode dei nostri vestiti perché grazie al suo vapore li igienizza, li lava e li coccola.

Quando il vapore è controllato, con un'anima e una funzione, allora c'è V-ZUG.

Recenti ricerche scientifiche hanno evidenziato che la cottura non solo serve per rendere gli alimenti più sicuri e digeribili, ma se fatta nelle modalità più adatte, ad esempio il vapore, aumenta le **proprietà nutrizionali** degli alimenti.

La **salute** inizia mangiando ma, ancor prima, cucinando. È per questo che V-ZUG realizza forni a vapore combinato che creano le condizioni ideali per i vostri menù più sani e bilanciati, permettendovi di prepararli con cotture a vapore senza pressione che preservano la maggior quantità di sostanze nutritive degli alimenti, come vitamine e sali minerali, conservando il gusto e gli aromi dei cibi.

Grazie a programmi come il GourmetVapore, i forni dell'azienda svizzera sono in grado di memorizzare un gran numero di menu, ideati in esclusiva dai migliori cuochi V-ZUG, che si possono preparare in modo perfetto, con la semplice pressione di un pulsante.

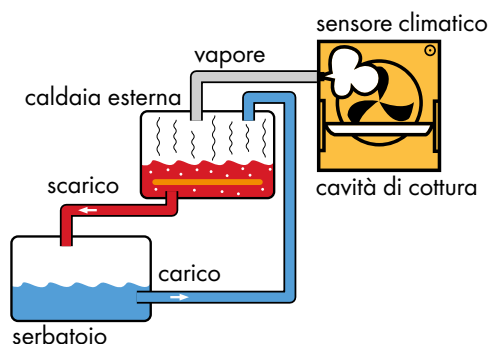
Il processo di cottura è infatti sempre quello più adatto per l'alimento e contempla la sequenza delle diverse fasi che, dopo l'avvio, si alternano in modo automatico e soprattutto sicuro. Anche nella riuscita.





I VANTAGGI DELLA COTTURA A VAPORE CONTROLLATA

Esclusivo sistema di controllo elettronico del vapore V-ZUG (ESS)



Un forno che ti fa stare bene grazie alla sua cottura a vapore i cui vantaggi sono:

- trasmissione più rapida del calore
- distribuzione più omogenea del calore
- salute e genuinità dei piatti prodotti.

Grazie all'avanzata e brevettata tecnologia dei forni a vapore V-ZUG l'acqua viene portata alla **caldaia esterna** per creare vapore su richiesta ed esattamente al grado di temperatura desiderato. I tempi di cottura si riducono e sono di una precisione estrema, garantendo sempre risultati perfetti.

Nei forni a vapore V-ZUG la creazione del vapore è più veloce (**100 gradi in soli 90 secondi**) ed è inoltre controllata tramite sofisticati sensori climatici di **temperatura** ed **umidità**.

In tutta questa grande efficienza, non si è dimenticato il tema dei consumi che sono estremamente contenuti perché viene utilizzato (sia nel caso dell'energia che in quello dell'acqua) solo ciò che è necessario e senza sprechi.

La prova più facile e ricca di soddisfazione è quella dell'**uovo perfetto**, una vera e propria magia: basta cuocere le uova a 64 gradi per 1 ora e 15 minuti per scoprire la vera consistenza di un uovo perfetto che si scioglie in bocca pur avendo mantenuto la compattezza della materia.

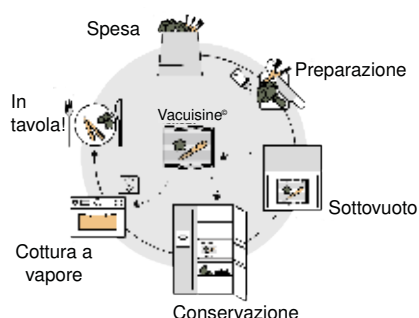
Inoltre al termine della cottura l'acqua residua viene riconvogliata nel serbatoio, riducendo notevolmente la formazione di residui di calcare nella caldaia, così facendo il forno è subito pronto per essere nuovamente riutilizzato.





VACUISINE®: UN METODO DI COTTURA SEMPLICE PER L'OSPITALITÀ PERFETTA

Un moderno stile di vita con Vacuisine®



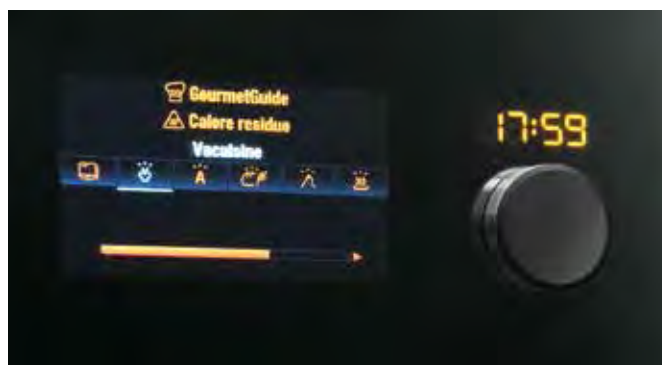
Vacuisine® è un metodo di cottura sano ed in grado di mantenere inalterati i principi degli alimenti, cucinando direttamente all'interno della cavità del forno il cibo precedentemente sigillato con il metodo sottovuoto, **a basse temperature e lentamente**.

Si tratta di una tecnica usata da grandi chef stellati che la amano per avvantaggiarsi nei processi di cottura, per conservare gli alimenti nel migliore dei modi, per controllare con efficacia il grado di cottura e per ottenere grandi risultati in minor tempo.

Grazie ai cassetti sottovuoto ed ai forni V-ZUG questa tecnica è diventata alla portata degli ambienti domestici. Conservare, prima, e cucinare, poi, gli alimenti sottovuoto permette di gustare aromi più autentici, **sapori più intensi, colori più brillanti**: una vera e propria avventura culinaria per i sensi.

Il metodo Vacuisine® permette grande flessibilità e programmazione grazie all'esclusiva cottura continua per 48 ore consecutive lasciando la carne tenera come il burro. Insomma dalla tradizione alla tecnologia, un mondo di veloci e sani vantaggi:

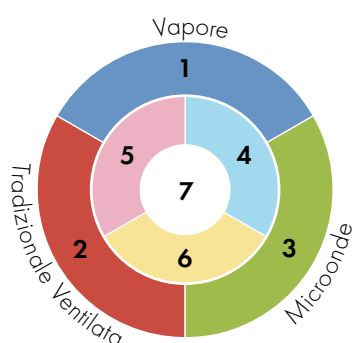
- consente la preparazione del cibo in modo semplice ottenendo aromi più intensi e colori più brillanti
- garantisce un'ottima preservazione della consistenza, della materia e della sua perfetta apparenza aumentandone le sostanze nutritive
- si ottengono carne e pesce dalla tenerezza e succosità imbattibile
- non si può fallire perché niente si brucia o si scuoce
- la pulizia e la salubrità sono totali dal momento che dal frigo alla cucina, fino a tutta la casa non si percepisce nessun odore
- offre la possibilità di occuparsi di altro durante la cottura (ideale quando ci sono ospiti)





COMBI-STEAM MSLQ: IL PRIMO FORNO AL MONDO CHE COMBINA COTTURA VENTILATA, A VAPORE E MICROONDE. PERFEZIONE E VELOCITA'

Forno Combi-Steam MSLQ: 7 combinazioni di cottura



Il nuovo Combi-Steam MSLQ di V-ZUG integra per la prima volta in un unico apparecchio tre differenti modalità di cottura: **calore convenzionale, vapore e microonde.**

I tre diversi tipi di cottura e la loro combinazione rendono finalmente possibile cucinare in modo ancora più semplice ricette particolarmente sofisticate, così come cuocere i cibi freschi o quelli cotti precedentemente e poi messi sottovuoto, oppure per riscaldare le pietanze già preparate in precedenza.

Il modello MSLQ è dotato di una funzione esclusiva **"PowerVapore"** che unisce automaticamente la cottura a vapore con quella a microonde – per non limitarsi solo a scaldare le vivande, accelerando ogni altro tipo di preparazione e riducendo così di un terzo i tempi di cottura al forno e al vapore **senza alterare le proprietà nutritive.**

Oltre alla caratteristica esclusiva dell'aiuto delle microonde questo modello dispone di una funzione di rigenerazione per le pietanze già cucinate che, abbinando vapore e aria calda, consente di riscaldare i cibi in modo particolarmente delicato, conservando quindi fragranze e aromi dei piatti.

Con l'esclusiva funzione **"PowerPlus"** si possono quindi abbinare le **tre diverse modalità di cottura** a piacere e senza limitazioni: vapore e microonde, per preparare in un attimo verdure fresche e ricche di vitamine, oppure calore convenzionale abbinato a vapore e microonde per sfornare, ad esempio, rapidamente pesce perfetto in crosta di pane.







Nel caso abbiate più tempo per le vostre ricette, non dimenticate che Combi-Steam MLSQ è un forno ideale per cuocere perfettamente arrostiti in modo uniforme a **bassa temperatura, pane in modo professionale**, oppure per cucinare lentamente **sottovuoto** con il metodo brevettato **Vacuisine®**, e lasciare che carne, pesce o verdure sprigionino tutti i loro aromi.

Nulla è più ospitale e accogliente di un **oshibori**: un piccolo asciugamano umido che ti rigenera.

Caldo, avvolgente, rinfrescante e umido al punto giusto ti permette di lavarti senza bagnarti. Il rito dell'ospitalità giapponese lo impone come benvenuto per ospiti in case e ristoranti: un modo per pulirsi senza alzarsi dal tavolo. Le salviette oshibori, come vengono chiamate in Giappone, possono essere preparate nel forno a vapore con pochi gesti, perfettamente e in tutta semplicità con l'apposito programma.

Allo stesso modo si possono "sforare" anche cuscini con noccioli di ciliegia (molto richiesti nella stagione fredda per avvolgersi in un caldo abbraccio terapeutico), pietre calde per massaggi o impacchi caldi.



NELLA COTTURA AUTOMATICA I SENSORI V-ZUG NON HANNO BISOGNO DI AIUTO

Grazie al **brevetto V-ZUG Climate Control System (CCS)** la CotturaAutomatica permette di sfornare pietanze perfette senza impostare peso, modalità di cottura e durata.

I sofisticati sensori di cottura V-ZUG permettono di utilizzare diverse funzioni automatiche che fanno risparmiare tempo ed offrono un grande aiuto in cucina. Si può infornare l'alimento prescelto (patate arrosto, soufflé, gratin di lasagne) direttamente **a forno freddo**, il forno inizierà a scaldare a temperatura e l'alimento emetterà da solo vapore ed umidità: **sensori di temperatura, umidità** e la **valvola a saracinesca** lavorano in sinergia e creano l'ambiente di cottura ideale in base all'alimento che si sta cucinando ed al risultato che si vuole ottenere.

La prova del soufflé, sinonimo da sempre di cucina da chef di alto livello, è quella che lascerà i commensali a bocca aperta.

Le cotture automatiche possono essere: gratin, patate arrosto, soufflé, pane, carne, pizza surgelata, salatini in pasta sfoglia ...tutto quello che con semplicità vi farà fare una bellissima figura! Ad esempio le patate arrosto, indiscusse regine dei pranzi domenicali, si riveleranno una piacevole sorpresa da sfornare: grazie alla CotturaAutomatica il forno ne rileva da solo il volume e l'umidità e sarà in grado di sfornare patate croccanti fuori e morbide dentro.

Avete preparato un piatto di lasagne e le volete gratinare? Scegliendo la CotturaAutomatica e la sua funzione gratinare ci penserà il forno a fare una meravigliosa crosticina!

Una cottura senza pensieri... ci pensano i sensori V-ZUG! Il sensore di temperatura (brevettato V-ZUG) consente di cuocere al vapore qualsiasi tipo e quantità di alimenti in un microclima ideale ed efficace.

Il sensore del controllo climatico permette invece una funzionalità superiore consentendo di preparare esclusive ricette da chef.

Un'altra grande comodità è garantita dal sensore di calcare che è in grado di rilevare da solo quando è giunto il momento di eseguire la decalcificazione e lo segnala sul display.





ESISTE UNO CHEF IMPAREGGIABILE PER LA COTTURA DELLA CARNE: SI CHIAMA BREVETTO V-ZUG SOFTROASTING



Una rivoluzionaria, intelligente, **innovativa cottura delicata** che grazie alla regolazione della temperatura in modo automatico e dinamico permette di cuocere **carne tenerissima e pronta al momento giusto**.

La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora programmata, indipendentemente dal suo peso, dalla forma, dalle caratteristiche e dalla quantità... e sarà una carne la cui **vitamina B12 è rimasta integra** e inalterata.

Grazie ad una **speciale termosonda**, guidata dal sistema **"SoftRoasting"** brevettato V-ZUG e capace di regolare a puntino la temperatura interna del forno, la cottura è calibrata e regolata alla perfezione; a questo strumento professionale, ma facile da usare, dobbiamo la tenerezza della carne.

È il dispositivo che è al tempo stesso il trucco e il cuore per la cottura delicata, che consente di servire un roast beef o un arrosto tenero come il burro proprio all'ora desiderata o di sfornare della carne di maialino come se fosse stata cotta su un barbecue.

Inoltre per i cuochi più esigenti c'è la possibilità di scegliere se effettuare la cottura a vapore e rosolare a fine cottura o se rosolare prima e poi cuocere a bassa temperatura in modo tradizionale... a voi la scelta.





COTTURA AL FORNO PROFESSIONALE: CROCCANTE FUORI, MA CON UN CUORE SEMPRE SOFFICE E MORBIDO



Cottura al forno **professionale pane**: **croccante fuori**, ma con un **cuore** sempre **soffice** e **morbido**.

Grazie alla combinazione di **vapore ed aria calda** la cottura a forno professionale permette di sfornare prodotti lievitati da forno freschi e croccanti come in panificio.

Questa modalità è ideale per tutti i prodotti a lievitazione: pane e panini riescono alla perfezione con una crosta croccante e lucente ed una mollica ben alveolata; la pasta sfoglia di una torta salata o dolce risulta particolarmente croccante ed il suo interno rimane soffice.

Contrariamente ad ogni principio insegnato dalla nonna, questo forno ci permette di **infornare a forno freddo**! Un prodigio che ci permette di guadagnare tempo e abbattere anche i consumi.

Grazie alla prima fase di cottura modulata dal vapore a cui segue quella ventilata, avviene una particolare condizione: i grassi contenuti in una pasta sfoglia, ad esempio, prima evaporano per poi depositarsi solo in parte e in superficie creando così la giusta "crosticina" sulla sfoglia senza dover ricorrere al vecchio trucco dell'uovo spennellato.

La perfetta combinazione tra temperatura calda e vapore permette anche un'ulteriore magia: la **rigenerazione**. Infornare del **pane vecchio** e **sfornarlo croccante come appena cotto**: un sogno ora possibile, per la gioia della dispensa, dell'abbattimento degli inutili sprechi e di chi non ha tempo di fare la spesa tutti i giorni!





IL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA SI CHIAMA EASYCOOK

EasyCook è un programma di cottura particolarmente adatto se si desidera disporre di un **assistente in cucina**.

Con oltre 100 utili impostazioni preliminari per i **singoli alimenti** (verdure, carne, pesce, pane...) basta premere un tasto per scegliere la cottura giusta a seconda delle esigenze e sarà il **display a proporre un tempo consigliato**.

Una volta infornati gli alimenti e selezionati dal display, è sufficiente premere avvio e il forno sarà in grado di fare il resto sfornando il cibo perfettamente cotto.

Mentre la modalità automatica vi guida ad occhi chiusi, questa modalità vi vuole prendere per mano, per insegnarvi quale sia la cottura migliore per i vostri alimenti.

Vi volete approcciare ad una cucina sana in cui le verdure al vapore hanno la meglio, ma non vi siete mai cimentati prima sul tema?

Nessun problema: EasyCook vi guiderà e vi consiglierà al meglio (ad esempio per i broccoli vi consiglia 100 gradi a 15 minuti).

Non si tratta solo di un consiglio di cottura, ma di una vera e propria assistenza per ottenere dei piatti degni della cucina di un grande chef.

Con EasyCook impari!





IL SOTTOVUOTO: UN MONDO SANO E VELOCE DA SCOPRIRE

Il cassetto sottovuoto V-ZUG è più di un semplice dispositivo per il sottovuoto. Oggi più che mai, uno stile di vita corretto è basato su un' **alimentazione sana**; l'attenzione alla salubrità e alla freschezza degli alimenti sono quindi fondamentali. Assume perciò un ruolo estremamente importante la **possibilità di conservare i cibi meglio e più a lungo**.

È per rispondere a questa esigenza che V-ZUG realizza un innovativo cassetto per il sottovuoto per confezionare gli alimenti prima della loro cottura. Diversamente dalla maggior parte degli apparecchi disponibili sul mercato, quello proposto dall'azienda svizzera non mette sottovuoto il solo sacchetto ma l'intera camera del cassetto, evitando di sottoporre l'alimento a possibili differenze di pressione. Questo consente quindi il confezionamento sottovuoto di alimenti ricchi di liquidi come **zuppe e salse** oppure di conservare **inalterati alimenti contenenti grasso e olio**.

Rispetto ad altre modalità di conservazione, gli alimenti confezionati sottovuoto **mantengono inalterate le proprie qualità** perché **non sono a contatto con l'aria o l'umidità** circostanti; questo rende possibile **preservare tutte le proprietà nutritive** dei cibi **e i loro aromi**, guadagnando spazio nel frigorifero o nel congelatore e limitando gli odori nel frigorifero, in cucina e in casa.

Con il cassetto sottovuoto V-ZUG, i vostri alimenti possono essere sigillati con la massima semplicità ed efficacia negli appositi sacchetti per la conservazione o la preparazione con il rivoluzionario sistema Vacuisine® (cottura sottovuoto o sous-vide), cuocendo i cibi contenuti nei sacchetti all'interno della cavità del forno, a basse temperature e lentamente, preservando al meglio sostanze, aromi, sapori e colori dei vostri piatti preferiti.

Il cassetto per il sottovuoto V-ZUG vi consente di esplorare nuovi orizzonti gastronomici senza darvi limiti a ciò che potete mettere sottovuoto, grazie ai suoi 3 livelli.

Livello 1: è quello più basso, adatto alla frutta e agli alimenti completamente liquidi

Livello 2: consigliato per pesce e verdura

Livello 3: il più alto, è ideale per la carne e gli alimenti surgelati

Inoltre vi è una funzione per la sola sigillatura di sacchetti alimentari aperti ed è stato studiato anche un nuovo kit accessorio per bottiglie e contenitori sottovuoto per produrre un "confezionamento sottovuoto esterno".





V-ZUG DESIGN: ELEGANZA ESTETICA E NON SOLO

In V-ZUG il design non è solo un fatto estetico. Per questo V-ZUG si avvale dell'aiuto di giovani professionisti capaci di introdurre idee innovative e sviluppare le ultime conoscenze in materia di design industriale e progettazione. Per essere in linea con le caratteristiche di qualità perseguite da V-ZUG, ogni singolo dettaglio deve essere in grado di soddisfare i requisiti previsti.

Disegnare un elegante frontale per un forno, ad esempio, non è sufficiente perché tutto quello che vi è dietro è altrettanto importante e contribuisce al risultato generale, alla qualità del prodotto ed all'immagine del marchio.

È quindi fondamentale adottare un approccio globale in grado di integrare tutte le fasi del processo e i soggetti coinvolti. Anche i risultati dei numerosi collaudi e dei test di utilizzo, nonché il know-how dei nostri esperti in alimentazione e degli "application engineer" confluiscono nella progettazione di ogni apparecchio.

Il design degli apparecchi contribuisce a far sì che gli elettrodomestici V-ZUG continuino a sedurre e ispirare anche in futuro.

Tutti i comandi dei modelli oggi disponibili possono essere attivati tramite un'unica ed **esclusiva manopola** in combinazione con il display; per un design ancora più sobrio ed elegante per la vostra casa, gli apparecchi sono infine disponibili anche con **maniglia a scomparsa**, unendo alla tradizionale qualità V-ZUG, un'eleganza senza tempo.







Un messaggio che va oltre all'estetica e diventa attenzione al dettaglio, ma anche sostenibilità, capacità di adeguarsi a diverse esigenze e necessità, sia formali che pratiche.

V-ZUG decide di progettare i propri **forni specchianti**, per farli scomparire, perché invece di farsi notare, dilatino lo spazio, aumentino le percezioni sensoriali della cucina, si trasformino in veri e propri specchi per eclissarsi e dare evidenza di sé solo per ciò che sfornano.

Il profumo si farà sentire più di quanto l'oggetto si farà vedere.

Questa la sfida che ha dato vita ad un forno perfettamente specchiante, perché riflettere la vita domestica, le azioni e gli ambienti della casa è più importante che lasciare una traccia estetica e formale; la mimesi diventa progetto e la riflessione si fa sia fisica che metafisica.

Il forno si trasforma in un silenzioso, ma acuto osservatore, della vita della cucina. E quando ci specchieremo vedremo la nostra architettura espandersi e il nostro sguardo scrutare la presenza di una leccornia meravigliosa oltre lo specchio... non solo davanti!





PIANI COTTURA A GAS

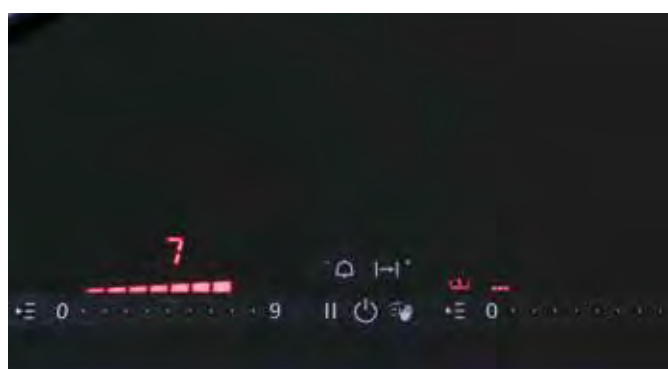
Il metodo di cottura consolidato abbinato al comando a cursore di ultima generazione.

I piani cottura a gas V-ZUG sono dotati di numerose funzioni per consentirvi di cucinare in modo piacevole e semplificare la vita di ogni giorno. Oltre ai tradizionali comandi a manopola, l'azienda svizzera è la prima al mondo ad offrire anche la possibilità di scegliere piani di cottura che, mediante un **comando a cursore**, azionano direttamente le singole zone di cottura in modo **semplice ed ergonomico**.

Che siano regolati da comandi a manopola o a cursore, che usiate una piccola padella o un wok grande, i piani cottura a gas V-ZUG garantiscono sempre prestazioni elevate, grazie a bruciatori diversi per potenza e velocità di erogazione del calore che consentono di preparare o riscaldare i vostri piatti in modo veloce e uniforme.

Alle funzioni tradizionali, i nuovi piani cottura a gas dispongono di alcune importanti **funzioni automatiche preimpostate** come il comando per lo scioglimento che, mantenendo la temperatura tra i 40 e i 60°C, è ideale per burro, gelatina, salse e cioccolato. Assai utile anche la funzione scaldavivande che, con i suoi 65°C, mantiene in caldo i cibi fino al momento di consumarli. Il comando per l'**ebollizione lenta** fissa invece la temperatura tra i 70 e i 90°C, per cuocere in modo perfetto alimenti come salsicce, canederli o uova in camicia, evitando che le pietanze trabocchino.

Altri comandi sono il tasto pausa, il tasto di protezione per la pulizia, il collegamento zone o la consolidata cottura rapida automatica per evitare di bruciare i cibi.





PIANI COTTURA A INDUZIONE

La ricerca continua e l'attenzione all'innovazione sono una prerogativa V-ZUG anche nei piani cottura ad induzione, i primi al mondo ad essere dotati della **tecnologia OptiGlass**.

OptiGlass è un materiale estremamente robusto e resistente ai graffi; sulla scala di Mohs che determina la durezza relativa, in un range da 1 a 10 questo rivestimento raggiunge un valore di 9,5; si consideri che il minerale più duro, e quindi più resistente ai graffi, è il diamante con un valore pari a 10. Il rivestimento così robusto dei piani cottura OptiGlass permette di **ridurre notevolmente la formazione di graffi** durante l'uso quotidiano.

Tecnologia. Con un piano cottura ad induzione si utilizza il metodo di riscaldamento e cottura attualmente più moderno.

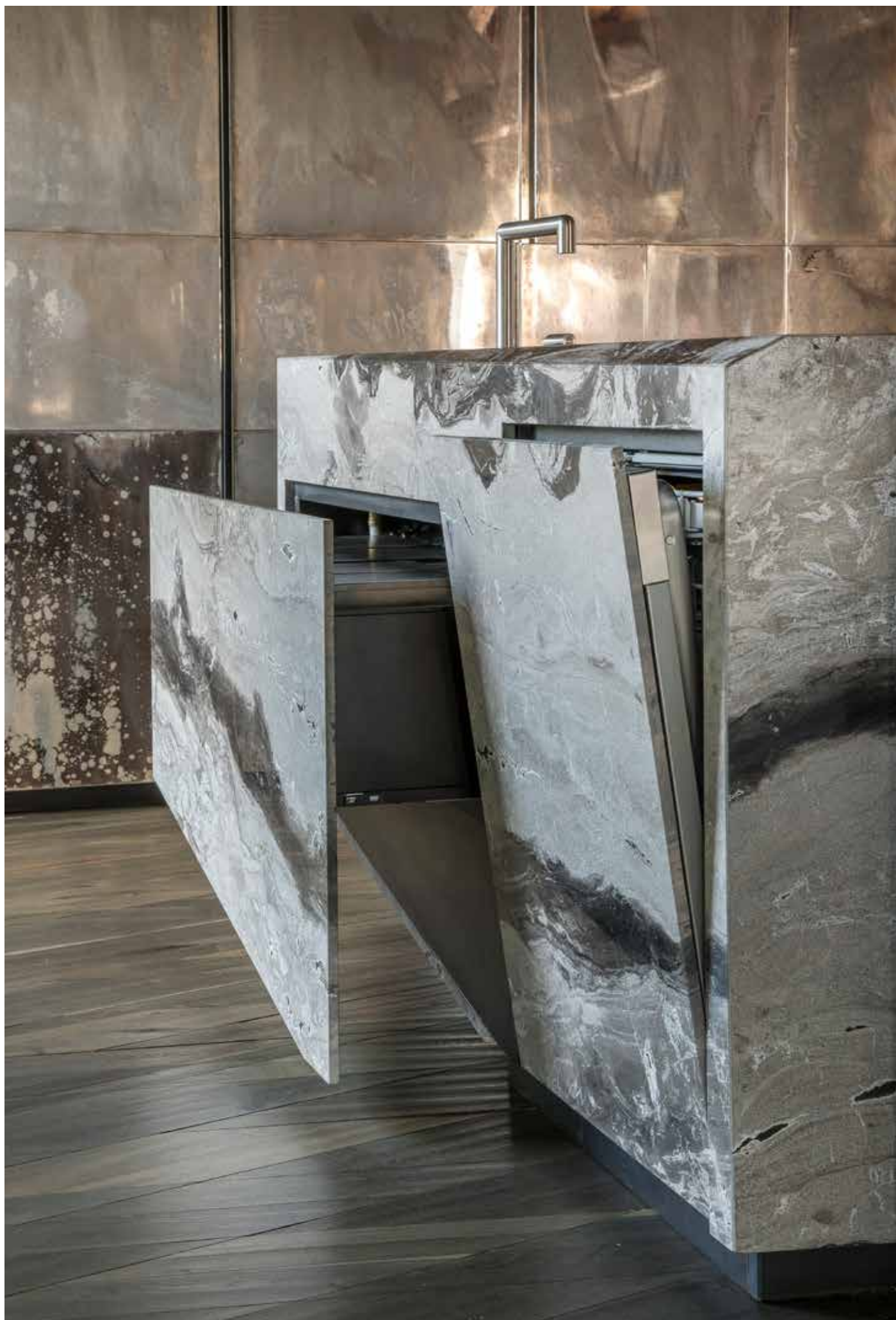
Velocità. La tecnologia a induzione è basata su un campo elettromagnetico variabile in grado di generare una corrente indotta al fondo della pentola che si riscalda e trasmette il calore così generato agli alimenti in essa contenuti: grazie alla **velocità** di questo fenomeno fisico ed alla **ridotta dispersione di energia**, i vari ingredienti e gli alimenti vengono riscaldati in tempi record.

Efficienza. 1 litro d'acqua viene portato a ebollizione in circa 2 minuti, risparmiando così fino al 30% di energia rispetto ai piani cottura tradizionali. Inoltre il piano cottura a induzione si spegne automaticamente quando la pentola viene rimossa.

Facilità e sicurezza. Questa tipologia di piano è **facile da pulire** e sicura poiché essendo il calore generato solo nel fondo della pentola, il vetro attorno alla zona di cottura rimane ad una temperatura relativamente contenuta e comunque non in grado di procurare scottature. Tutto ciò permette che nulla si bruci e che la pulizia possa essere effettuata rapidamente con un panno umido.

Flessibilità. I piani cottura dotati di tecnologia MaxiFlex spiccano per la loro estrema flessibilità e duttilità: grazie agli induttori di ultima generazione su ogni zona di cottura si possono collocare **pentole e padelle di diverse dimensioni**. Il sistema riconosce la grandezza e adatta automaticamente la relativa zona di cottura; ciò permette di scegliere in modo flessibile l'area di cottura ottimizzando spazi e attrezzature.





ADORA: UNA LAVASTOVIGLIE CHE GIÀ DAL NOME SI FA AMARE

Veloce, silenziosa, efficace, flessibile... e con un cuore di vapore.

Adora SL è la prima lavastoviglie al mondo dotata del programma **"Party"**: velocità e silenziosità totali per pulire perfettamente le **stoviglie in soli 11 minuti** e fino a **cinque cicli di lavaggio (a 60°C) consecutivi**: ideale per i bicchieri delle feste, grandi quantità di stoviglie poco sporche e pronte di nuovo in poco tempo.

Una lavastoviglie dotata di Sprint! Quando si ha fretta il programma **Sprint (55°C)** permette di lavare in pochi minuti; nel modello Adora SL il lavaggio dura solo **20 minuti** e si attesta quindi tra i più rapidi in assoluto.

Grazie ad un ciclo di lavaggio **estremamente silenzioso (37 dB)** e al sistema di insonorizzazione di cui è dotata, la lavastoviglie V-ZUG in funzione emette una rumorosità pressoché nulla. Grazie ai programmi automatici e alla possibilità di partenza ritardata la lavastoviglie può essere avviata di notte contribuendo al risparmio energetico... e senza svegliare nessuno!

Sempre legata al tempo è l'altra nuova rivoluzionaria **funzione OptiStart**: si tratta di un **avviamento ritardato intelligente** che utilizza il tempo di attesa fino all'avvio del programma per bagnare le stoviglie. Quando inizia il processo di lavaggio lo sporco è già stato ammorbidito e la lavastoviglie può funzionare a temperature inferiori. Il consumo di energia si riduce di circa il 10%





Nuovo display a colori, caratteristiche performanti.

Dotata del primo sistema al mondo **"SteamFinish"**, verificato e certificato in laboratorio, Adora grazie all'utilizzo del suo **vapore puro** è in grado di **igienizzare** e di garantire una **lucentezza brillante** su tutte le stoviglie senza lasciare aloni.

La speciale tecnologia brevettata **SteamFinish** fa in modo che dopo l'ultimo risciacquo venga prodotto del vapore che si condensa sulle stoviglie sotto forma di acqua purissima (distillata), rimuovendo così i sali residui, le tracce di detersivo e/o di brillantante.

Con la funzione di **apertura automatica** lo sportello della lavastoviglie si aprirà di circa 10 cm al termine del ciclo di lavaggio, permettendo di **ridurre sensibilmente i tempi di asciugatura**.

L'**esclusiva cerniera** dello sportello con movimento tridimensionale permette l'installazione anche in cucine che prevedono altezza dello **zoccolo sino a 23 mm o a 0 mm** se installata a colonna.

Il suo spazio interno è così ampio da permettere di inserire piatti alti 33 cm e bicchieri con stelo fino a 27,5 cm.

Grazie alla sua **illuminazione a led interna**, è possibile avere una perfetta visuale dello spazio e delle stoviglie. Inoltre la luce laterale è stata studiata in modo da segnalare lo stato di avanzamento del ciclo di lavaggio.

Da buoni svizzeri attenti alla funzionalità, ma legati anche alle proprie tradizioni, solo i tecnici dello staff V-ZUG potevano pensare ad una rivoluzionaria funzione: **"fondue/raclette"**. Basta mangiare una volta una raclette per capire che per quanto gustosa e deliziosa questa pietanza resta perlopiù incrostata sul fondo della teglia: una colata tenace di formaggio fuso che solo la funzione a lei dedicata sarà in grado di pulire automaticamente, senza ammolli e fatiche inutili dopo tanto benessere per il palato.





Flessibilità.

La buona progettazione è, prima ancora che estetica, funzionale e questa lavastoviglie ne è una dimostrazione. Tutti i suoi componenti, compresi i cestelli interni che evidenziano subito flessibilità e possibilità di organizzazione dello spazio: tutto ciò che è bianco è fisso, tutto ciò che è grigio scuro è regolabile.

Il cestello superiore è dotato di 4 posizioni che si possono selezionare in modo molto semplice anche a cestello carico e che permettono di posizionare piatti più grandi della media nel cestello inferiore e bicchieri più alti in quello superiore; il **cestello posate ErgoPlus** permette di disporre le posate in maniera ergonomica per una pulizia perfetta e approfondita (questo cestello è in dotazione nel modello Adora SL extra height e può contenere le posate di 14 coperti e un'alletta rientrante dà spazio per bicchieri a stelo lungo); il **cestello Vario** invece aiuta a posizionare tutti gli attrezzi da cucina come mestoli, cucchiaini di legno, fruste.

Grazie all'uso dello **SpineEasy**, che permette di tenere calici e brocche fermi durante il lavaggio, ottenere una perfetta pulizia non è più un problema. Le lavastoviglie V-ZUG sono inoltre dotate di un sofisticato sistema di antiallagamento che grazie alla presenza di una doppia valvola di sicurezza permette che ogni eventuale perdita d'acqua venga tempestivamente rilevata anche a lavastoviglie spenta.





Tecnologia PureCool NO FROST

Nel CombiCooler V4000 un innovativo circuito refrigerante garantisce la massima uniformità della temperatura all'interno del vano frigorifero per una conservazione ottimale degli alimenti. La tecnologia NO FROST fa sì che non sia più necessario sbrinare il congelatore.

L'ultima frontiera del risparmio energetico

Solitamente gli apparecchi per la refrigerazione hanno un impatto importante sull'ambiente.

Da sempre V-ZUG è attenta alle tematiche ambientali, motivo per il quale la nuova generazione dei frigoriferi V-ZUG è in classe A+++ e permette una riduzione dei consumi fino al 60 % rispetto agli apparecchi in classe A.

Con la tecnologia PureCool il nuovo CombiCooler V4000 raggiunge la classe A+++ , ottenendo un ulteriore risparmio energetico (di oltre il 10 % rispetto agli apparecchi nella stessa classe energetica) e collocandosi così tra i frigoriferi più efficienti sul mercato.

Esclusiva funzione MonoFridge: due apparecchi in uno

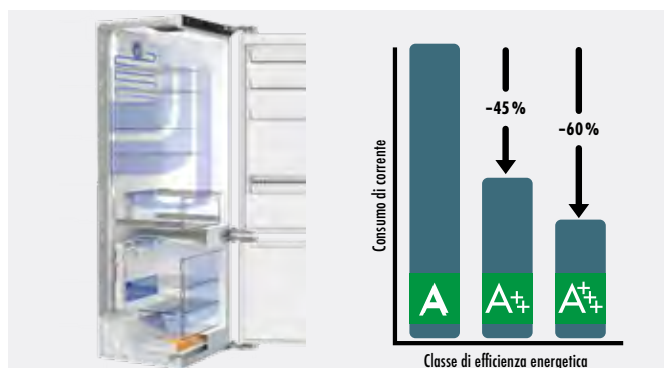
Un frigorifero capace di trasformarsi e di uscire dagli schemi. La versatilità degli spazi supportata dalla tecnologia più all'avanguardia, trasforma il classico frigo/freezer in un vero e proprio armadio della conservazione dove tutto è possibile, anche il cambio veloce delle temperature. Avete organizzato una festa e vorreste mettere in fresco molte bevande? Lo scomparto freezer vi serve solo in estate per i cubetti di ghiaccio e il gelato? La funzione MonoFridge è quello che fa per voi: in poche ore lo scomparto freezer può essere convertito in un normale frigorifero, offrendovi ancora più spazio per mantenere freschi i vostri alimenti.

ClimateControl

ClimateControl è la funzione che previene la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parete posteriore del frigorifero e garantisce una migliore conservazione degli alimenti, riducendo al minimo le differenze di temperatura e l'umidità.

Freschezza ed igiene

Anche l'igiene del frigorifero contribuisce in modo essenziale alla freschezza degli alimenti e ad un'alimentazione sana. In collaborazione con SANITIZED, l'azienda svizzera leader nel suo settore, V-ZUG utilizza per i propri frigoriferi una plastica innovativa, un materiale moderno che previene il formarsi di odori sgradevoli e riduce la crescita e il proliferare di microorganismi dannosi sulle superfici fino al 99,9%.





Tecnologia ultramoderna e design di alta qualità

Tutti i frigoriferi V-ZUG possono essere completamente integrati nella cucina restando al contempo funzionali ed elegantemente nascosti.

Anche l'interno è realizzato con materiali pregiati e con un design accattivante: le **luci a Led** di alta qualità distribuiscono la luce in modo ottimale e omogenea in tutto lo spazio aiutando lo stoccaggio e la fruibilità; la dotazione interna è estremamente pratica e flessibile grazie al sistema di **ripiani Smart** che permette di regolarli in altezza e di smontarli e reinserirli facilmente per ottenere più spazio o per pulirli comodamente.



L'interno è dotato anche di un ripiano divisibile per poter collocare comodamente elementi di grandi dimensioni e della **FlexBox** che può essere collocata dove si preferisce e può contenere alimenti, contenitori, tubetti e vasetti.



Le guide telescopiche **SoftTelescope** permettono ai cassetti di essere estratti completamente e di essere richiusi agilmente grazie ad un sistema con ammortizzatore.

La porta è dotata del sistema **SoftClosePlus** che garantisce un movimento calibrato e rallentato, anche quando la controporta è piena, ottenendo così una chiusura più delicata e silenziosa.



Zona Fresh Control

I frigoriferi V-ZUG sono dotati di diverse zone di temperatura per riporre in modo perfetto gli alimenti, garantendone maggiore freschezza e qualità.

Nello **scomparto a 0°C** e con umidità dell'aria ottimale i cibi mantengono le sostanze nutritive inalterate e le vitamine integre, nonché l'aroma originario e l'aspetto appetitoso per un tempo fino a tre volte maggiore rispetto a quanto succede con i metodi di raffreddamento classici. Non solo un risparmio economico dato dalla maggior durata dei cibi conservati, ma anche un notevole miglioramento di gusto e qualità dei prodotti.

La zona **Fresh Control**: un vero e proprio scrigno dei tesori che si trasforma grazie alla tecnologia FreshControl che permette di regolare la temperatura leggermente sopra agli 0°C e di gestire l'umidità dell'aria in base alle esigenze (ad es. poca umidità per carne, pesce e pollame, tanta umidità per frutta e verdura).





CANTINE VINO V-ZUG: COMPAGNE INSOSTITUIBILI PER MOMENTI DI PURO PIACERE

Le cantine vino V-ZUG sono studiate in ogni minimo dettaglio per conservare al meglio i vini pregiati in un ambiente elegante: hanno un design armonico ed esclusivo con ripiani in legno di faggio massiccio, frontale in vetro a specchio, illuminazione led e sistema di chiusura SoftClose.

La temperatura giusta fa la differenza

Il piacere del vino dipende innanzitutto dalla sua qualità, ma anche dalla scelta del bicchiere e dalla temperatura a cui viene servito e degustato. Nelle cantine V-ZUG oltre alla temperatura c'è una particolare attenzione al completo assorbimento delle vibrazioni: i compressori appositamente studiati e installati in una struttura flottante, assicurano una conservazione del vino tranquilla e al riparo da movimenti indesiderati.

Le cantine vino V-ZUG garantiscono la temperatura ideale per i vostri vini. Le **due zone climatiche** per vini bianchi e rossi possono essere regolate in maniera indipendente con una precisione al singolo grado. L'intervallo di regolazione va dai 5 ai 18°C.

Si consiglia di servire:

Champagne, prosecco e spumanti 5-7°C

Vini bianchi secchi 8-10°C

Vini rosé e bianchi amabili 10-13°C

Vini rossi leggeri 14-16°C

Vini rossi robusti 17-18°C

Vino pregiato in un ambiente raffinato

Le cantine vino V-ZUG si contraddistinguono per il design armonico ed esclusivo. Grazie al frontale in vetro a specchio si integra perfettamente con l'ambiente circostante. Inoltre la pregiata porta in vetro protegge i vini dai raggi UV della luce solare. L'interno è illuminato in maniera uniforme con 4 fonti di **luce Led** laterali, moderne e interamente integrate. Le luci, in caso di necessità, possono restare accese anche con la porta chiusa, in modo da ammirare i vini dall'esterno in qualsiasi momento.

Il nuovo sistema di ammortizzazione della **porta SoftClose** garantisce un comfort ancora maggiore permettendo una chiusura delicata e silenziosa.

La cantina vino sottopiano WINECOOLER UC SL

Il modello sottopiano è dotato di un'elegante porta totalmente in vetro senza maniglia, ripiani in legno completamente estraibili, due zone di temperatura, un filtro a carboni attivi, spazio per 34 bottiglie, **SoftClose** e **TouchOpen** per aprire la porta senza maniglia con un semplice tocco.









REFRESH BUTLER: ARMADIO INTELLIGENTE E TECNOLOGICO CHE SI PRENDE CURA DEI VOSTRI CAPI PIU' PREZIOSI

Per la cura dei capi ai quali tenete di più V-ZUG propone l'esclusivo armadio **Refresh Butler**, un vero e proprio maggiordomo in casa in grado di rinfrescare, ridurre le pieghe e igienizzare gli abiti utilizzati nel corso della giornata e prepararli per il giorno seguente.

Grazie all'utilizzo di tecnologie innovative come la fotocatalisi e il vapore, gli odori vengono eliminati ed i capi igienizzati.

Programma Rinfrescare: neutralizza dai tessuti, grazie al potere sanificante del vapore, l'odore di cibo e di fumo. Inoltre con la funzione supplementare "rimuovi pieghe" vengono visibilmente ridotte laddove vengono solitamente a formarsi: a livello del gomito, del cavallo e del ginocchio.

Programma Igienizzare: grazie a questo programma vengono eliminati fino al 99,99% dei germi e dei batteri dagli indumenti.

Programma Asciugatura: per asciugare in tutta delicatezza e con un ridotto consumo energetico cappotti e tessuti molto umidi che esigono maggiori cure.

Fotocatalisi: la neutralizzazione degli odori ha luogo in un circuito d'aria chiuso dotato di un rivestimento fotocatalitico che neutralizza durevolmente i cattivi odori interagendo con luce e vapore. Con questa novità mondiale potete prendervi cura dei vostri abiti più belli in modo delicato.





LA CURA DEI TESSUTI

Le **lavatrici** e le **asciugatrici** V-ZUG raggiungono prestazioni di consumo minime grazie alla funzione **Ecomanagement**.

Esclusivo cestello in acciaio con 14000 microfori

L'esclusivo cestello dotato di una particolare struttura con un altissimo numero di microfori che permette un'immissione molto delicata dell'acqua per trattare ogni capo con la massima cura.

Dosaggio automatico del detersivo e dell'ammorbidente.

D'ora in poi non dovrete più preoccuparvi del dosaggio ottimale del detersivo: questo compito sarà assolto in automatico e con precisione dall'apposita funzione **Optidos**. Due serbatoi dispongono infatti di una capacità di 1,2 litri: ciascuno consente di effettuare, a seconda dell'uso, del carico e della durezza dell'acqua, circa 25 cicli di lavaggio senza ricarica. Grazie ad un pratico programma di autopulizia, i serbatoi vengono anche rapidamente risciacquati. La funzione **OptiDos** si attiva sul display con pochi clic e garantisce un dosaggio perfetto di detersivo e ammorbidente.

Anti-acari e protezione della pelle: migliore qualità della vita per chi soffre di allergie:

le secrezioni degli acari della polvere sono spesso causa di allergie e di problemi alle vie respiratorie. Per ovviare a questo inconveniente, V-ZUG ha sviluppato un'esclusiva mondiale che elimina completamente gli acari dai tessuti. L'Anti-acari può essere selezionato come programma supplementare in abbinamento a qualsiasi programma di lavaggio a partire da una temperatura di 60°C. La nuova Adora Wash dispone di un programma delicato sulla pelle, particolarmente adatto a chi soffre di allergie e alle persone con pelle sensibile: il risciacquo ottimizzato garantisce che non rimangano residui di detersivo sulla biancheria.

La nuova Adora Wash è la prima lavatrice che elimina con **l'uso del vapore** le **pieghe** della vostra biancheria, raggiungendo le fibre dei tessuti così a fondo da rendere praticamente superfluo un lavoro noioso e faticoso come la stiratura.

Quello della **lisciatura a vapore** è un programma aggiuntivo che può essere applicato a quasi tutti gli altri come funzione supplementare.

Può infatti capitare che tra il lavaggio e la stiratura di un capo trascorra del tempo; la lisciatura a vapore può essere impiegata in un momento successivo come programma supplementare separato, per eliminare le sgualciture dei tessuti e inumidirli, e rendere così i vostri capi di abbigliamento sempre impeccabili.



Frigo2000 è
High Performance Kitchen:
dal 1983, la casa esclusiva dei più
importanti marchi internazionali
nel settore della conservazione, del
lavaggio, della cottura e
dell'aspirazione per la cucina.
Nata guardando al futuro e da
sempre protesa alla ricerca
dell'eccellenza, Frigo2000 unisce
competenza ed esperienza nella
progettazione, consulenza e
assistenza post-vendita,
proponendo soluzioni sostenibili
che adottano le tecnologie più
avanzate per rispondere a ogni
esigenza e garantire una migliore
qualità della vita.
Frigo2000 è il bello della cucina.

vers. 02/2020



vzug.it