

Albarraque, 16 de Março de 2010

Assunto: Apresentação do air-o-steam TouchLine ELECTROLUX PROFESSIONAL

No passado dia 11 de Março, pelas 11h00, decorreu na cozinha de demonstração da Workin, em Albarraque, o Lançamento Nacional do air-o-steam TouchLine, o novo forno misto da ELECTROLUX PROFESSIONAL. O dia 11 de Março de 2010 foi um marco na história da ELECTROLUX: não só foi um lançamento nacional, como foi uma apresentação mundial (veja como foi o evento nas várias cidades, incluindo em Lisboa, em <http://www.electrolux-professional.com.pt>).

O air-o-steam TouchLine foi apresentado pelo *Chef* Carlos Gonçalves, da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP), o qual realçou as suas características e, acima de tudo, a sua simplicidade e sustentabilidade. Ecrã táctil de alta resolução, intuitivo, simples, com ícones e imagens reconhecidos mundialmente, para todos os tipos de utilizadores, selecção de três modos de confecção (automático, manual e programas) são as características que definem a SIMPLICIDADE deste forno. Eficiente, a nível de energia, queimadores de poluição reduzida, permutador de calor que permite uma poupança de 20% no consumo do gás, e um sistema de limpeza automático que, por opção, permite omitir a aplicação do secante e reduzir o consumo de água: são funções verdes que definem a SUSTENTABILIDADE do forno.

Estiveram presentes 41 pessoas, entre clientes e imprensa: assistiram à confecção de algumas receitas sendo que no final, o *Chef* preparou um almoço para que todos pudessem degustar o que foi confeccionado no forno.

A apreciação global dos clientes foi bastante positiva, referiram que é “um forno que vem revolucionar o mercado, que tem muitas potencialidades, e que vai fazer frente à concorrência”.

Para mais informações contacte Sónia Frasco: marketing@comeca.pt