



Thinking of you  
**Electrolux**

## Comunicato Stampa

Verona, 25 settembre 2014

### **Electrolux invita i professionisti della ristorazione e i food lovers a svelare il loro “Secret Ingredient” a Taste of Christmas.**

#### **Un corso di cucina esclusivo con gli chef partner di Electrolux per scoprire le ultime tecnologie in fatto di elettrodomestici.**

A partire dal 2013 e per i tre anni successivi, Electrolux ha siglato con Taste Festival un accordo di partnership che vede il Gruppo protagonista della manifestazione, insieme ad alcuni tra i migliori ristoranti d'Europa. Le location toccate dall'evento internazionale comprendono oltre a Roma, Milano e Verona, Londra, Dublino, Edimburgo, Helsinki, Stoccolma, Mosca, Parigi e Amsterdam.

Electrolux, che ha quasi 100 anni di esperienza nella progettazione di apparecchiature professionali presenti nei migliori ristoranti europei, ospita a Taste alcuni dei migliori chef del panorama gastronomico attuale. Gli chef, tutti premiati con prestigiosi riconoscimenti internazionali, cucineranno davanti ai visitatori utilizzando elettrodomestici Electrolux e daranno la possibilità agli appassionati di cucina di entrare in contatto con un prestigioso network gastronomico.

Un'occasione unica non solo per assaggiare piatti prelibati, ma anche per interagire con una rete di chef professionisti e condividere il loro 'ingrediente segreto'.

#### **Electrolux a Taste of Christmas**

Taste of Christmas sarà l'occasione per scoprire gli innovativi elettrodomestici Electrolux all'interno della scuola di cucina Electrolux Chefs' Secrets dove gli chef di Electrolux Chef Academy insieme ad ospiti esclusivi inviteranno i visitatori di Taste a scoprire le tecniche e i consigli di grandi professionisti della ristorazione ed i loro segreti.

14 postazioni di lavoro, allestite come una vera cucina, permetteranno di toccare con mano le più avanzate apparecchiature Electrolux e la gamma di piccoli elettrodomestici da cucina.

Tra queste il forno a vapore che abbinava il 25% di umidità all'azione dell'aria calda. Eccellente per ottenere un interno soffice e tenero e una doratura croccante all'esterno. Il vapore esalta il sapore naturale e il gusto del cibo, rende la cottura più uniforme, più sana e ne riduce i tempi fino al 20%.

Gli Chef abbinano il vapore all'aria calda per trasformare gli ingredienti di tutti i giorni in piatti straordinari. Ora è possibile ottenere gli stessi risultati anche a casa propria grazie alle attrezzature Electrolux.

Altro protagonista di Electrolux Chefs' Secret, il piano Infinite. Il piano ad induzione Electrolux, infatti, garantisce la stessa flessibilità che si ha nella cucina dei più grandi ristoranti, ideale per pentole di qualsiasi forma e dimensione. Le possibilità di sperimentare non avranno più limiti.



Thinking of you  
**Electrolux**

## #Electrolux #SecretIngredient

Electrolux, inoltre, inviterà i visitatori a condividere il loro ingrediente segreto attraverso l'iniziativa social "Secret Ingredient": una piattaforma digitale creata per condividere con gli appassionati della buona cucina le conoscenze maturate in quasi 100 anni di esperienza nel mondo professionale e di collaborazione con i più grandi chef internazionali.

"In Electrolux siamo costantemente alla ricerca di nuovi modi per creare esperienze uniche, sia dal punto di vista gastronomico sia del piacere di ricevere", spiega Michele Sarli, Direttore Marketing Electrolux Appliances Italy - "Secret Ingredient" è un'iniziativa che si propone di condividere con i consumatori alcuni tra i tanti "segreti" che abbiamo avuto la fortuna di scoprire grazie alla collaborazione con i migliori professionisti della ristorazione".

La [piattaforma "The Secret Ingredient"](#) è presente nei principali eventi Electrolux del 2014 tra cui i Taste Festival di tutta Europa ed è un invito, per i consumatori, a scoprire gli "ingredienti segreti" dei grandi chef, come i piani a induzione di ultima generazione, la cottura in forno a vapore e sottovuoto.

Per saperne di più segui gli hashtag #SecretIngredient #Electrolux. E' possibile essere sempre aggiornati sulle attività e gli eventi Electrolux su facebook o sul sito [www.electrolux-rex.it](http://www.electrolux-rex.it)

### Ufficio stampa

ALAM PER COMUNICARE

Via Bramante 9 - Milano

T 02 3491206

[alam@alampercomunicare.it](mailto:alam@alampercomunicare.it)

Electrolux è un leader globale nel settore degli elettrodomestici, i sviluppati in base ad approfondite ricerche sul consumatore e in collaborazione con i professionisti della ristorazione. Offre soluzioni innovative, dal design attento e accurato per i consumatori e per il settore professionale, con prodotti come frigoriferi, lavastoviglie, lavabiancheria, apparecchiature per la cucina, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Con marchi prestigiosi come Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire ed Electrolux Grand Cuisine, il Gruppo vende ogni anno oltre 50 milioni di prodotti ai consumatori di più di 150 paesi. [www.electrolux.it](http://www.electrolux.it)