



Réussir à gérer le quotidien

La nouvelle série de fours iQ500 de Siemens facilite la gestion moderne du temps grâce à de nombreuses options Speed

Geroldswil, le 16 janvier 2018 – La nouvelle série de fours iQ500 est là. Deux ans après l'introduction du concept Perfect Built-in pour la série iQ700, Siemens nous montre à nouveau à quoi le design encastrable doit ressembler dans les habitats modernes: les éléments se combinent parfaitement, superposés ou juxtaposés, leur utilisation étant interactive et simple. En outre, les fours iQ500 convainquent par différentes options Speed qui, dans le quotidien agité du XXI^e siècle, offrent davantage de liberté.

Les fonctions permettant de raccourcir la durée d'utilisation sont très prisées des Allemands. Comme l'a révélé une récente étude du Zukunftsinstitut, ces fonctions Speed figurent expressément sur la liste de souhaits de 40% des personnes interrogées de 16 ans et plus. La conclusion de l'étude des tendances réalisée en 2017 avec le soutien de Siemens Electroménager est la suivante: «Le principal manque dans la vie, ce n'est plus celui des biens, mais celui du temps.»

Préchauffer très rapidement, nettoyer plus facilement

Pour répondre au besoin croissant de liberté supplémentaire, Siemens présente différentes options dans sa nouvelle série de fours iQ500. Précisément en semaine, lorsque le temps pour cuisiner et manger est compté, le programme coolStart est la solution. Il permet de supprimer le préchauffage pour

les plats surgelés. La très prisée pizza surgelée passe directement au four et est prête en à peine 12 minutes, contre 22 minutes avec préchauffage. Mais cuire et rôtir tout à fait normalement est aussi nettement plus rapide avec les fours iQ500. En effet, grâce à la mise en température rapide, la température atteint déjà les 175 °C au bout de cinq minutes environ. L'autonettoyage automatique du four activeClean vient compléter l'équipement «gain de temps». La pyrolyse transforme les projections de graisse, débordements de pâte et autres salissures tenaces en un petit tas de cendres qui s'élimine d'un simple coup d'éponge une fois le programme de pyrolyse terminé.

Un fonctionnement fiable pour un résultat parfait

Mais le gain de temps n'est de loin pas l'essentiel. L'étude a également révélé à quel point les Allemands continuaient à aimer les bons repas «faits maison». Pour près de la moitié d'entre eux (47%), faire la cuisine n'est pas une obligation, mais un plaisir. Par conséquent, ils apprécieront tous l'ajout de vapeur des fours iQ500. Cette fonction issue de la cuisine professionnelle assure, par exemple, des petits pains du dimanche dorés à souhait et des rôtis à la fois croustillants et juteux. La nouvelle fonction Air pulsé 3D et la programmation automatique cookControl aident à obtenir des résultats dont tout cuisinier peut être fier, tout en simplifiant nettement les étapes de travail. Ainsi, cookControl règle automatiquement le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson qui conviennent. Il n'est plus nécessaire de vérifier la cuisson du mets pendant qu'il est au four.

Avec la série iQ500, combiner les appareils n'a jamais été aussi facile

Tout comme l'équipement, le design de la série de fours iQ500 répond rigoureusement aux besoins d'aujourd'hui. Le souhait d'un intérieur plus convivial se reflète dans le recul de l'inox au profit de grandes surfaces en verre. Le bandeau de commande à deux zones typique de Siemens est également au cœur du design de la série iQ500. Peu importe qu'il s'agisse d'un appareil compact, d'un four à micro-ondes, d'un four de 60 ou 90 cm de large, il a la même hauteur sur tous les types d'appareil. Dans le cadre de la tendance actuelle de combiner les appareils en les juxtaposant ou en les superposant, ce «Perfect Built-in» est un avantage, car tous les appareils se combinent toujours avec précision. Cela fait des appareils de la série iQ500 un choix sûr pour le concepteur de cuisines: ils forment toujours des ensembles parfaits dans le style architectural clair typique de Siemens.

Une interaction à découvrir

En outre, une caractéristique essentielle de la nouvelle ligne design iQ500 est la lumière bleue Siemens qui rétroéclaire le bouton lumineux iQ500. Lors de l'utilisation, les différents symboles des modes de cuisson s'allument sous la surface en verre. La lumière indique donc immédiatement de façon claire quelle est précisément la fonction activée. Le second bouton sert à régler la température: c'est simple, intuitif et direct.

Exemple d'appareil	Fours iQ500 Siemens avec ajout de vapeur
Numéro type	HR578GBS0
Principaux équipements	<ul style="list-style-type: none"> • 9 modes de chauffe, entre autres avec nouvelle fonction Air pulsé 3D Plus et Régénération (avec ajout de vapeur) • Fonction ajout de vapeur, pour des rôtis à la fois croustillants et juteux • coolStart – les plats surgelés ne nécessitent plus de préchauffage • Mise en température rapide • cookControl30 – des programmes automatiques pour obtenir les meilleurs résultats
Design	lightControl – une commande intuitive grâce au bouton de commande rétroéclairé
Nettoyage	Système autonettoyant automatique activeClean® – un nettoyage sans efforts grâce à la pyrolyse
Date de livraison	01.09.2017

A propos de Siemens

Siemens est le numéro 1 des marques allemandes d'appareils électroménagers et pose des jalons dans le monde entier en matière de technologie, d'innovation et de design. L'assortiment comprend aussi bien des appareils en pose libre qu'encastrables pour les catégories de produits Cuisine, Entretien du linge, Réfrigération et Congélation, et Vaisselle. L'offre est par ailleurs complétée par des produits de consommation concernant principalement la préparation de cafés et l'entretien des sols. Depuis plus de 165 ans, le nom de Siemens est synonyme de performance, d'innovation, de qualité, de fiabilité et d'internationalité. Siemens est par ailleurs leader mondial dans le développement et la fabrication d'appareils électroménagers efficaces en termes de ressources. Depuis 1967, la marque fait partie de BSH Hausgeräte GmbH dont le siège est à Munich. www.siemens-home.bsh-group.com/ch/

Le groupe BSH est le preneur de licence de marque de Siemens SA.

Matériel photographique:

Du matériel photographique en haute résolution et des informations complémentaires sur les nouveautés de Siemens sont disponibles pour le téléchargement au lien suivant:

<https://we.tl/axhEwjvoer>

Contact médias BSH Electroménager SA (Suisse):

Oppenheim & Partner

Regine Schoeller

Stockerstrasse 32 | 8002 Zurich

044 515 65 00

rs@oppenheim-partner.ch