

Matt ist das
neue Schwarz

Matt Schwarz Produktlinie

Electrolux

Conventional Cooking
10:56
200°C
START

Electrolux

Conventional Cooking
10:56
200°C
START

Electrolux

Conventional Cooking
10:56
200°C
START



Electrolux

Matt Schwarz

Wir präsentieren die Electrolux Produktlinie Matt Schwarz

Matt-schwarze Oberflächen haben in der Küche eine lange Tradition – von guss-eisernem Kochgeschirr bis zu emailliertem Keramikgeschirr. Dank natürlicher Anti-Fingerprint-Eigenschaft und Unempfindlichkeit gegen Flecken sind matte Oberflächen nicht nur praktisch, sondern wirken auch besonders edel. Die hohe Materialfestigkeit garantiert zudem eine lange Lebensdauer bei gleichbleibender Premium-Qualität.

Matt Schwarz steht für elegantestes Küchendesign. Kombiniert mit weiteren hochwertigen Materialien und innovativen Technologien – genau so, wie Sie es von Electrolux gewohnt sind.



Spezielles Mattglas

Die hochwertigen Oberflächen bestehen aus geätztem, matt-schwarzem Spezialglas.

Das exklusive Mattglas ist recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke.



Hochwertiges Design

Elegantes Bedienfeld mit schlichtem Branding, integriertem Einschaltknopf und hochwertiger Touch-Display Bedienung

Perfekt eingebetteter Türgriff aus schwarzem eloxiertem Metall

Das Türglas mit grosszügiger Mattfläche bringt das edle Material perfekt zur Geltung.



Einzigartige Technologien

Immer die richtige Menge an Dampf mit Steamify®



Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschiedene Gerichte benötigen. Dank der Steamify® Funktion müssen Sie nur noch die gewünschte Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf.

Mit SousVide beweisen Sie Ihre hohe Kochkunst



Schonendes SousVide-Garen bei niedrigen Temperaturen. Gradgenau im versiegelten Vakuumbeutel gegart, behalten Nahrungsmittel ihr Aroma konzentriert und wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Temperatur wird nur so hoch wie nötig eingestellt, um den gewünschten Gargrad zu erreichen.

Automatische Reinigung dank Pyrolyse



Beseitigung von Speiserückständen auf Knopfdruck bei Höchsttemperatur durch pyrolytische Selbstreinigung





Steuerung per Smartphone mit der My Electrolux App



Stellen Sie die Backofenfunktion, Temperatur und Garzeit ein oder nutzen Sie die Startverzögerungsfunktion, um Ihr Garprogramm zu einer bestimmten Zeit zu starten. Der Ofen hält Sie per Push-Benachrichtigung über den Backvorgang auf dem Laufenden.

Bei der MyCookBook Funktion können Sie Gerichte hinzufügen, welche Sie regelmässig kochen. Die App speichert die Koch-einstellungen, sodass Sie dies nicht tun müssen.

Perfekt gekochte Gerichte dank VarioGuide-Kochassistent



Rufen Sie die VarioGuide-Kochassistenten-Funktion über Ihre My Electrolux Kitchen App auf und wählen Sie einfach das zu kochende Gericht aus. Der VarioGuide-Kochassistent schlägt das richtige Programm und die benötigte Zeit vor, um Ihr Gericht perfekt zuzubereiten und übermittelt diese direkt an den Ofen.

Matt Schwarz Sortiment



Einbaubackofen
Profi Steam Steamify®
EB6PL70KMB



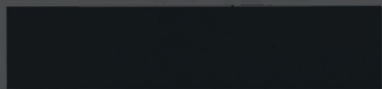
Einbaubackofen
Pyrolyt
EB6PL80MB



Einbaubackofen Compact 45
Profi Steam Steamify®
EB4PL70KMB



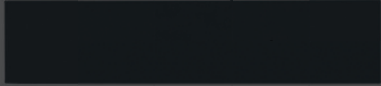
Einbaumikrowelle Compact 45
CombiMikrowelle
EB4PL90KMB



Einbau
Wärmeschublade
WS140SLMB



Matt Schwarz Produktdetails



Einbaubackofen
Profi Steam Steamify®



Einbaubackofen Compact 45
Profi Steam Steamify®



Einbaubackofen
Pyrolyt



Einbaumikrowelle Compact 45
CombiMikrowelle



Einbau
Wärmeschublade

Produktkennung	EB6PL70KMB
Norm	Euro (60x60 cm)
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Exklusive Steamify® Funktion ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer
Energieeffizienzklasse	A++
Garraumvolumen (nutzbar)	70 Liter
Heizfunktionen	Ober- und Unterhitze, Grill und Heissluft
Connectivity & My Electrolux App	•
Zubehör	Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl (1 Set ½"GN), Backblech hochrandig, 2 Gitterroste, Entkalkungs-Set, Gutschein für Kochbuch, Gutschein für Kochvorführung
ProfiLine Premium-Servicepaket	Ja – gleich wie Liniensortiment

Produktkennung	EB4PL70KMB
Norm	Euro (45x60 cm)
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Exklusive Steamify® Funktion ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer
Energieeffizienzklasse	A++
Garraumvolumen (nutzbar)	43 Liter
Heizfunktionen	Ober- und Unterhitze, Grill und Heissluft
Connectivity & My Electrolux App	•
Zubehör	Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl (1 Set ½"GN), Backblech hochrandig, 2 Gitterroste, Entkalkungs-Set, Gutschein für Kochbuch, Gutschein für Kochvorführung
ProfiLine Premium-Servicepaket	Ja – gleich wie Liniensortiment

Produktkennung	EB6PL80MB
Norm	Euro (60x60 cm)
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen
Energieeffizienzklasse	A++
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter
Heizfunktionen	Ober- und Unterhitze, Grill und Heissluft
Connectivity & My Electrolux App	•
Zubehör	Gitterrost, Easy2Clean Backblech, Backblech hochrandig
ProfiLine Premium-Servicepaket	Ja – gleich wie Liniensortiment

Produktkennung	EB4PL90KMB
Norm	Euro (45x60 cm)
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Combi-Programme mit Mikrowelle & traditionellen Beheizungsarten ★ Niedergar-Funktion ★ Extragrosses Backblech
Energieeffizienzklasse	A++
Garraumvolumen (nutzbar)	43 Liter
Heizfunktionen	Ober- und Unterhitze, Grill und Heissluft
Connectivity & My Electrolux App	•
Zubehör	Mikrowellenplatte, Glasbackschale, Gitterrost, Backblech
ProfiLine Premium-Servicepaket	Ja – gleich wie Liniensortiment

Produktkennung	WS140SLMB
Norm	Euro (14x60 cm)
Highlights	★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Griffloses Push- / Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 45 Backofen
Energieeffizienzklasse	A++
Garraumvolumen (nutzbar)	14 Liter
Heizfunktionen	Ober- und Unterhitze, Grill und Heissluft
Connectivity & My Electrolux App	•
Zubehör	Glasboden, Antirutschmatte
ProfiLine Premium-Servicepaket	Ja – gleich wie Liniensortiment

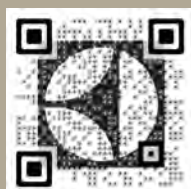
Sie und die ProfiLine verdienen nur das Beste – mit unserem ProfiLine Premium-Servicepaket

Mit dem Kauf unserer ProfiLine erhalten Sie nicht nur unsere hochwertigsten Geräte, sondern auch das dazugehörige ProfiLine Premium-Servicepaket.

Mit diesem Premium-Servicepaket möchten wir Ihnen helfen, das Beste aus Ihrem Gerät und Ihren Kochkünsten herauszuholen. Und falls doch mal etwas schiefgehen sollte, steht Ihnen der beste Service zur Verfügung.

Einfach Ihr Gerät registrieren, um das Premium-Servicepaket zu aktivieren.

ProfiLine Premium-Servicepaket



Mehr über das ProfiLine Premium-Servicepaket erfahren!

1 Sie erhalten eine spezielle Service-Telefonnummer
Nach der Registrierung Ihrer ProfiLine Geräte erhalten Sie eine priorisierte und exklusive Telefonnummer, für einen schnellstmöglichen Zugang zu unserem Kundendienst.

2 Ihr ProfiLine Gerät hat oberste Priorität
Unser Servicetechniker ist in der Regel innert 24 Stunden¹ nach Ihrer Reparaturmeldung bereits vor Ort.

3 Sie erhalten einen 40 % Rabatt-Gutschein für unseren Webshop²
Wählen Sie aus unserem Zubehör-Sortiment die perfekte Ergänzung zu Ihrem ProfiLine Gerät.

4 Sie erhalten eine individuelle Vorführung bei Ihnen Zuhause
Profitieren Sie beim Kauf eines ProfiLine Gerätes von einer individuellen Beratung bei Ihnen zu Hause. Erfahren Sie von unseren Profis wertvolle Tipps und Tricks zum Umgang mit Ihrem neuen Gerät. Sie haben drei oder mehr ProfiLine Geräte erworben? Dann dürfen Sie sich auf ein gemeinsames Kochen freuen – direkt bei Ihnen Zuhause.

¹ Am nächst folgenden Arbeitstag

² Bestellwert bis maximal CHF 300.- und nicht kumulierbar



Profitieren Sie nicht nur vom ProfiLine Premium-Servicepaket, sondern auch von folgenden Dienstleistungen und Vorteilen:

Sie erhalten das Electrolux Kochbuch
Mit dem Kauf unseres ProfiLine Profi Steam erhalten Sie nach der Registrierung kostenfrei unser Electrolux Kochbuch. Lassen Sie sich von zahlreichen Menüs inspirieren.

Sie profitieren von unserer Profi Steamdemo
Wenn Sie einen Profi Steam gekauft haben, bieten wir Ihnen die kostenfreie Teilnahme an einer unserer Steamdemos an. Buchen Sie eine Steamdemo in einer unserer Taste Galleries und eine unserer Fachberater/Innen erläutert Ihnen im Rahmen eines kulinarischen Abends alle Tipps und Raffinessen Ihres neuen Steamers.

Matt Schwarz Reinigung und Pflege



Leichte, rückstandslose und einwandfreie Reinigung der Glasoberflächen mit einem Mikrofasertuch



Das Mikrofasertuch ist direkt den Steamern, Backöfen und Mikrowellen beigelegt

Bei Bedarf kann zusätzlich Glasreiniger verwendet werden. Die Benutzung von Baumwolltüchern, Papiertüchern o.ä. wird nicht empfohlen.



Mit Stolz nachhaltig

Seit vielen Jahren ist das Thema Nachhaltigkeit fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie von Electrolux. Wir verpflichten uns zum sparsamen Umgang mit Ressourcen und wollen weiterhin zu positivem Wandel inspirieren.

Besseres Unternehmen. Bessere Lösungen. Besseres Leben.
Das sind die ambitionierten Ziele, die wir mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie verfolgen.

-45 %

Energieverbrauch pro Produkt in der Produktion seit 2005

-78 %

CO₂-Emissionen zwischen 2015 und 2021

8'600

Tonnen recycelter Kunststoff in 2021

100 %

Klimaneutraler Betrieb bis 2030
Klimaneutrale Wertschöpfungskette bis 2050



Strom aus Wasserkraft
für unsere Standorte in Zürich und Mägenwil



Ressourcenschonende Produktion
mit recycelten Kunststoffen in Produkten wie Geschirrspüler, Waschmaschinen und Staubsauger



Gemeinsam gegen Food Waste
mit den öffentlichen Kühlschränken von Madame Frigo, die wir als Produktsponsor zur Verfügung stellen

Ausgezeichnet

Unser Nachhaltigkeitsengagement als eines der führenden Unternehmen der Haushaltsgeräte-Branche wird anerkannt. Electrolux ist Teil des Dow Jones Sustainability Index (DJSI) World und Europe und gehört damit zu den besten 10% der 2.500 grössten Unternehmen der Welt für soziale und ökologische Leistung. Darüber hinaus haben wir weitere Auszeichnungen anderer Institutionen, darunter SAM, OEKOM, CDP und UN Global Compact Top 100 erhalten.

MEMBER OF
Dow Jones Sustainability Indices
In Collaboration with RobecoSAM





Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich
www.electrolux.ch

Telefon 044 405 81 11
info@electrolux.ch



Mehr über die Produktlinie
Matt Schwarz erfahren!