



FOUR VAPEUR FOURS COMBI-VAPEUR

Steam S
Combi-Steam SL
Combi-Steam S

Garantie et
Service après vente

Lave-vaisselles
encastrables et intégrable

Hottes murales
et Hottes îlots

Plaques à induction
et plaques à Wok

Machine à café

Fours Electriques
et Four Micro-ondes

Four Vapeur
et Fours Combi-Vapeur





La Cuisson Vapeur

V-ZUG : le savoir-faire

Cuire à la vapeur, l'alliée de votre santé.

Vitamine C préservée lors des différents mode de cuisson				Teneur en matières grasses.		
Aliment	Gourmet/Vapeur	Cuisson à la Vapeur	Cuisson à la poêle	Aliment	Gourmet/Vapeur	Friteuse
Haricots	66%	55%	45%	Rouleaux de Printemps	7 g / 100 g	10 g / 100 g
Tomates	83%	79%	74%	Frites	10 g / 100 g	16 g / 100 g
Poivrons	84%	82%	72%	Nuggets de poulet	13 g / 100 g	14 g / 100 g

Données calculées sur la base de 100 g de légumes cuits, par rapport à 100 g de légumes crus.

Teneur en matières grasses l'issue de la cuisson.

La cuisson à la vapeur, imbattable pour la préservation des vitamines.

Cuire **légumes, poissons** ou **fruits de mer** à la vapeur, plutôt qu'à l'eau salée ou à la poêle à frire, permet de mieux en préserver les éléments essentiels. Répartie de manière homogène, la vapeur se condense sur l'aliment, qui est ainsi chauffé tout en douceur.

Outre les vitamines, les sels minéraux et les oligoéléments, c'est aussi la saveur propre à chaque aliment qui est mieux préservée. Même la surcuisson est quasi impossible avec un four vapeur, ce qui permet de cuire à point toutes sortes de légumes

Avec V-ZUG Steam S, toute la cuisson vapeur à votre portée.



- Cuisson vapeur à 100 °C**
- tous les légumes
 - riz, céréales et légumes secs
 - jambon, saucisson, côtelettes de porc
 - moules
 - extraction du jus des fruits
 - régénération**
 - décongélation et cuisson simultanée de légumes**

- Cuire à la vapeur à 90 °C**
- desserts sensibles et flans
 - stérilisation de fruits
 - régénération douce**

- Cuire à la vapeur à 80 °C**
- pochage et cuisson de viande (filet) et de poisson
 - filets de poulet et de volailles
 - poisson entier

- Cuire à la vapeur à 40 °C**
- décongélation d'aliments sensibles tels que viandes, poissons et volailles**
 - confection de yaourts

Décongélation et Régénération : avec votre four vapeur V-ZUG plus besoin de micro-ondes, la saveur, la texture et le moelleux des aliments sauvegardés en plus.

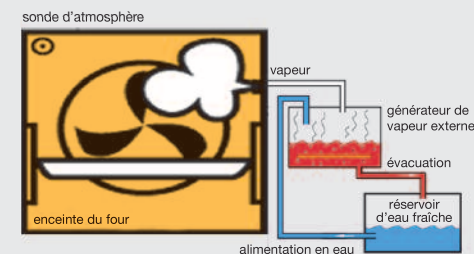


La technologie Electronic Steam System (ESS) V-ZUG.

V-ZUG se profile comme le maître à vapeur incontesté en cuisine. Voici un aperçu des avantages décisifs et du fonctionnement du système raffiné qu'est aujourd'hui l'Electronic Steam System.

Des avantages décisifs :

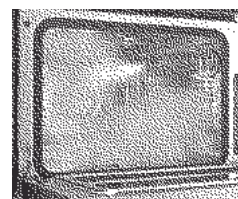
- formation de vapeur plus efficace, plus rapide et plus performante, qui permet un réglage extrêmement précis des températures. (par 5°)
- contrôle et changement d'atmosphère plus rapide au sein du four.
- adaptation automatique de la quantité de vapeur au type et au volume d'aliments à cuire.
- grâce au générateur de vapeur externe, c'est une eau dépourvue de calcaire qui y pénètre. Finis les dépôts de tartre indésirables !
- Pas besoin de raccordement fixe ni d'évacuation d'eau. La circulation d'eau intelligente dont sont dotés les appareils V-ZUG rend la présence d'un raccordement fixe superflu.
- retour de l'eau résiduelle dans le réservoir à l'issue de la cuisson.
- aucune stagnation d'eau dans les conduites et l'espace de cuisson des steamers V-ZUG reste exempt d'eau chaude ou d'eau froide.
- vaste réservoir d'eau pour un fonctionnement longue durée (env. 2 heures) sans rajout d'eau.



«ESS» – un fonctionnement sophistiqué

La technique brevetée des capteurs: une spécialité V-ZUG.

- Sonde d'atmosphère.**
La sonde d'atmosphère brevetée, unique en son genre, permet de cuire efficacement à l'étouffée, dans des conditions d'humidité optimales, tous types d'aliments, quelle que soit la quantité cuisinée et sans gaspillage d'eau.
- Capteur de calcaire.**
Il détecte si un détartrage est nécessaire et le signale sur l'affichage en texte clair. Le message correspondant n'apparaît que tous les 6 à 18 mois, selon la dureté de l'eau. Bien sûr, l'appareil reste utilisable même si le message est affiché.



Le nettoyage à la vapeur

Un chiffon : voilà le seul accessoire requis pour le nettoyage de votre four vapeur ou combi vapeur V-ZUG. Chez V-ZUG, la vapeur est non seulement synonyme de cuisine saine, mais également de nettoyage simplifié. (30 min. à 80°C)



Air chaud : idéal pour cuire sur plusieurs niveaux



Le Combi-Steam SL et le nouveau Combi-Steam S permettent également la cuisson à circulation d'air chaud, procédé favori des cordons-bleus.

Petits gâteaux sur deux plaques, tartes salées ou sucrées, ou gratins, tout est possible.

Cette fonction est également idéale pour cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps.

Grâce à ce mode de cuisson qui répartit de façon idéale la chaleur dans le four et en assure la ventilation, tout vous réussit.

Air chaud vapeur et air chaud humide : une cuisine moelleuse



Avec le mode Air chaud humide, la vapeur se dégageant lors de la cuisson n'est que faiblement évacuée de l'espace de cuisson, l'humidité propre aux aliments est conservée. Avec le mode Air chaud vapeur vous pouvez en plus gérer l'ajout de vapeur supplémentaire.

Il est possible de cuire simultanément sur un ou plusieurs niveaux.

Idéal pour la cuisson de gratins, soufflés et pâtes levées, mais également pour la pâte, la pâtisserie ou les viandes sèches (volaille, porc, ...).

Régénérer: réchauffer relax



Avec le programme combiné vapeur et chaleur tournante, vous pouvez réchauffer vos petits plats, faits maison ou achetés, sans crainte de les voir se dessécher.

Réchauffer vos plats simultanément à une température idéale de 120° c sur plusieurs niveaux et sans les couvrir est aussi simple que cela.

Vous pouvez également préparer grâce aux combi-vapeur V-ZUG vos plats cuisinés surgelés en toute simplicité (température de 120° c).

Cuisson douce automatique : des viandes ultra-tendres



Dans le Combi-Steam SL et le Combi-Steam S, le système de cuisson douce breveté de V-ZUG garantit une régulation automatique et dynamique de la température à cœur.

La sonde de température contrôle et régule la température à cœur, au degré près. C'est la pièce maîtresse du système.

Votre viande, cuite à la perfection, reste ainsi tendre et juteuse jusqu'au moment de servir.

Sonde de température : cuisiner tranquille



Avec la sonde de température V-ZUG à capteur, plus besoin d'avoir en permanence l'œil sur votre rôti (tournebrotte en option).

La sonde thermique règle, au degré près, la température à cœur du morceau de viande.

Elle la surveille de façon permanente et l'affiche sur le tableau de contrôle jusqu'à la fin de votre cuisson (température à cœur désirée atteinte).

Cuisiner pro : un pain croustillant à la maison



Du pain comme chez le boulanger, c'est possible avec les Combi-Vapeurs V-ZUG.

Le réglage «Cuisiner pro» allie la vapeur et la chaleur tournante: votre pâte lève comme par enchantement et se couvre d'une belle croûte dorée et lustrée, appétissante à souhait. Votre pain est plus léger, plus aéré et reste aussi frais plus longtemps.

Ce mode de cuisson est idéal pour toutes les pâtes levées (pains et pâtisseries) et permet d'obtenir des pâtes feuilletées ultralégères.



Combi-Steam S

Des possibilités infinies.



Vous souhaitez avoir **un four traditionnel mais également un four vapeur** ? Le seul espace à votre disposition est une niche d'encastrement traditionnelle ? Il doit être encastré sous plan ou en hauteur ? Le Combi-Steam S V-ZUG est votre solution.

Vous verrez qu'à peine installé, le Combi-Steam S vous séduira par ses fonctions four, ses fonctions vapeur, ses performances exceptionnelles et sa simplicité d'utilisation.

Taille de 60 cm de hauteur par 60 cm de largeur.

Capacité de l'enceinte de cuisson de 50 litres.

DualEmail V-ZUG à double revêtement.

Grâce au fond exempt d'aspérités et à la surface à revêtement DualEmail, l'entretien de l'espace de cuisson du Combi-Steam S est des plus confortables et des plus simples par **nettoyage vapeur**.



Un véritable four vapeur.

- Vapeur
- Régénérer
- Cuisiner Pro
- Rôtissage doux
- Air chaud Vapeur

Un véritable four traditionnel.

- Air chaud
- Corps de chauffe* supérieur/inférieur
- Grand grill*
- Pizza Plus*
- Sonde thermique

* Sur Combi-Steam S et non présent sur Combi-Steam SL

Combi-Steam SL



Le programme Gourmet-Vapeur : exclusivité mondiale.

Gourmet Vapeur : le plaisir à l'état pur

V-ZUG a mis au point un nouveau programme pour la préparation de plats extrêmement variés. Ce programme automatique nommé Gourmet-Vapeur associe brillamment la technique "Superheated Steam" à celle du contrôle d'atmosphère V-ZUG. Cette ingénieuse commande permet de préparer de délicieuses recettes gastronomiques dans le nouveau Combi-Steam SL et le talent de cet appareil n'a d'égal que la simplicité de son utilisation pilotée par affichage texte.

Exclusivité mondiale :

Le programme Gourmet-Vapeur est exclusivement disponible sur le nouveau Combi-Steam SL.



• 1^{er} avantage : Santé

Nombre de plats qui requièrent de l'huile peuvent être préparés avec le programme Gourmet-Vapeur.

Vous agissez ainsi en faveur de votre santé et de l'environnement car une cuisson sans huiles c'est un plus pour l'écologie.



• 2^e avantage : Simplicité

Placez du riz cru et du bouillon à l'intérieur des poivrons, puis sélectionnez la recette correspondante dans le programme Gourmet-Vapeur et démarrez-la.

Voilà à quoi se résume la phase de préparation et de cuisson avec le programme Gourmet-Vapeur qui s'articule autour de 20 recettes principales décrites dans le manuel utilisateur.



• 3^e avantage : La diversité

Sous un beau manteau doré, la surprise: la fraîcheur d'un cœur glacé.

Mais votre créativité ne se cantonnera pas à la préparation de desserts originaux, puisque Gourmet-Vapeur vous permet également de concocter des plats salés, poissons, viandes...

Laissez libre cours à votre imagination !



• 4^e avantage : Complexité

Grâce au climat spécial du Gourmet-Vapeur, formé de vapeur chaude, la réussite de cette bouchée au chocolat est assurée, ferme à l'extérieur et délicieusement tendre à l'intérieur.

Tout un programme.



Four Vapeur

Steam S

Design inox



Design miroir



Swiss made



Programmes et équipement

- Electronic Steam System (ESS) avec générateur de vapeur externe
- Sonde d'atmosphère
- Indicateur automatique de détartrage
- Enceinte de cuisson en acier inox d'entretien facile
- Compensation automatique de l'altitude
- Réservoir d'eau pour env. 2 heures de fonctionnement
- Panier de cuisson à trous
- Plaque à gâteaux en acier chromé

Commande électronique du four

- Horloge et minuterie
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Régulateur électronique de la température du four, vapeur 40, 80, 90 et 100°C
- Stand-by économique

température
40°-100°C

volume
32 L

38 cm



Electronic Steam System (ESS)

Prix

Steam S Miroir	€ 1.699
Steam S Inox.....	€ 1.799

Option

Tiroir système 7 cm Miroir	€ 349
Tiroir système 7 cm Inox	€ 399

Accessoires

Pour fours vapeurs voir page 64-65



Four Combi-Vapeur

Combi-Steam SL

Design inox



Design miroir



Swiss made



Programmes et équipement

- Electronic Steam System (ESS) avec générateur de vapeur externe
- Air chaud + vapeur
- Sonde d'atmosphère
- Cuisiner Pro
- Gourmet-vapeur
- Sonde thermique et programme rôtissage doux
- Indicateur automatique de détartrage
- Enceinte de cuisson en acier inox d'entretien facile
- Eclairage: 1 lampe à incandescence
- Compensation automatique de l'altitude
- Réservoir d'eau pour env. 2 heures de fonctionnement
- Panier de cuisson à trous
- Plaque à gâteaux
- 2 grilles

Commande électronique du four

- Horloge et minuterie
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Température conseillée
- Indicateur et régulateur de la température à cœur
- Indicateur et régulateur électroniques de la température du four, vapeur 30-100°C, air chaud 30-230°C
- Témoin de chaleur résiduelle
- Stand-by économique

température
30°-230°C

volume
32 L

38 cm



Electronic Steam System (ESS)



Cuisiner Pro



efficacité énergétique



Gourmet-Vapeur

Prix

- Combi-Steam SL Miroir € 2.599
- Combi-Steam SL Inox € 2.699

Option

- Tiroir système 7 cm Miroir € 349
- Tiroir système 7 cm Inox € 399

Accessoires

Pour fours vapeurs voir page 64-65



Four Combi-Vapeur

Combair-Steam S

Design inox



Swiss made

Design miroir



Programmes et équipement

- Electronic Steam System (ESS) avec générateur de vapeur externe
- Four électrique et four vapeur
- Sonde d'atmosphère
- Cuisiner Pro
- Chaleur de voute et chaleur de sol
- Programmes grill et pizza plus
- Sonde thermique et programme rôtissage doux
- Indicateur automatique de détartrage
- Eclairage: 2 lampes à incandescence
- Enceinte de cuisson en DualEmail d'entretien facile
- 1 plaque à gâteaux DualEmail
- 1 plaque en acier inox et 1 plaque en acier inox perforée
- 1 grille

Commande électronique du four

- Horloge et minuterie
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Température conseillée
- Indicateur et régulateur de la température à cœur
- Indicateur et régulateur électroniques de la température du four
- Témoin de chaleur résiduelle
- Stand-by économique

température
30°-250°C

volume
50 L

60 cm



Electronic Steam System (ESS)



Cuisiner Pro



A efficacité énergétique

Prix

- Combair-Steam S Miroir€ 2.799
- Combair-Steam S Inox€ 2.899

Accessoires

Pour fours et fours vapeurs voir page 64-65