

LA COLONNA “SOUS VIDE” AD EUROCUCINA 2018 CON UNA MISSIONE: PORTARE L’HAUTE CUISINE FRANCESE NELLE CASE DI TUTTI I CONSUMATORI

Sous Vide è l’hero product di Rosières nel padiglione FTK – Technology For the Kitchen di Eurocucina 2018: grazie a un sistema di tre elettrodomestici è possibile cucinare e conservare al meglio i cibi preservandone qualità e sapore. Un prodotto di derivazione professionale ora a disposizione di tutti

150 anni di storia del brand **Rosières** e la tradizione dell’haute cuisine francese sono le due premesse da cui nasce **Sous Vide**, un sistema di altissimo livello pensato per i consumatori più esigenti e per tutti coloro che desiderano un’esperienza di cucina di assoluta qualità, portando un prodotto professionale nelle case di tutti.

La colonna Sous Vide, hero product di Rosières nel padiglione *FTK - Technology For the Kitchen* e assoluto protagonista dell’area dedicata allo storico brand francese, riunisce **tre elettrodomestici in un’unica colonna**, pensata per cuocere e conservare le pietanze grazie a una soluzione di estrema eleganza e impatto sia funzionale che estetico.

Il sistema Sous Vide comprende un **cassetto sotto-vuoto**, un **forno a vapore** e un **abbattitore** che permettono di cucinare e preservare i cibi in modo sano e di poter così beneficiare, comodamente a casa e in uno spazio ridotto, di un sistema intelligente e di design pensato e **concepito per i professionisti della cucina**.

L’innovativo **cooking system Sous Vide** aggiunge alle caratteristiche tecnologiche e al forte impatto estetico e funzionale del prodotto la possibilità di usufruire dei servizi esclusivi della **Epicurien App**, un’APP dedicata e progettata per fornire ad ogni consumatore un’elevata quantità di informazioni associate a ricette e possibilità di utilizzi del prodotto, oltre a contenuti tailor-made.

Sous Vide è un prodotto che racconta e testimonia la volontà di Rosières, **premium brand** con una forte eredità e connotazione francese unite ad una storia di successo e ad una grande esperienza nell’ambito degli elettrodomestici, di fornire ai propri clienti e consumatori più esigenti un prodotto di assoluta qualità. Rosières raccoglie la storia e l’eredità dell’**haute cuisine francese** rileggendola in chiave moderna e consumer-friendly, rendendola così accessibile attraverso prodotti di eccellenza declinati con funzioni semplici e ready-to-use.

Per tenere sempre elevato il livello di qualità dei propri prodotti e soprattutto per mantenere costantemente vivo il contatto con la gastronomia francese, Rosières ha fondato la **Rosières Academy**, che periodicamente organizza test sui prodotti, eventi, contest e concorsi di cucina che permettono di apprezzare le innovazioni e la capacità del brand di portare la cucina professionale nelle case di tutti.

“La sfida che lanciamo ai nostri consumatori con Sous Vide è quella di diventare esperti di cucina ed emulare le gesta dei grandi cuochi e chef francesi grazie a un prodotto innovativo e ad una App semplice, intuitiva e veloce da utilizzare” ha sottolineato **Marco Balliano, Head of Built-In & Cooking Business Sector di Candy Group** *“Per Rosières la vetrina di Eurocucina 2018, nella quale si presenta a fianco dei brand Candy e Hoover, è un’occasione unica di visibilità e di affermazione in un mercato dove da sempre riveste, grazie alla propria storia e tradizione, un ruolo primario che con Sous Vide viene rilanciato nei contenuti e nei valori fondanti”*.

* * *

Rosières, specialista degli elettrodomestici da incasso, è il leader in Francia per immagine ed esperienza nel settore della cottura. Da oltre 150 anni, viene guidata dalla “passione per l’innovazione”, un concetto che è diventato la firma della marca. Rosières vuole supportare la gastronomia francese con l’intento di trasmettere la tradizione alle generazioni future attraverso prodotti innovativi e unici, realizzati con materiali nobili. L’ambizione è di trasmettere e condividere l’esperienza raggiunta e incarnare uno stile di vita, offrendo la migliore tecnologia da abbinare al talento dei suoi consumatori.

* * *

Per maggiori informazioni:

Ad Hoc Communication Tel. +39 02 7606741

Pietro Cavalletti (Mob. +39 335 1415577; pietro.cavalletti@ahca.it)

Francesca Visioni (Mob. +39 335 1415582; francesca.visioni@ahca.it)