



PHILIPS
sense and simplicity



Culinary tools for life

Press Information

Janvier 2010

Réf. : 3612

PHILIPS LANCE LA NOUVELLE COLLECTION ROBUST : DES USTENSILES DE CUISINE POUR LA VIE

Philips a créé la collection Robust, une nouvelle gamme d'appareils culinaires haut de gamme reposant sur des technologies pionnières, auxquelles les consommateurs peuvent se fier. Composée de cinq appareils essentiels (un blender, un robot de cuisine, un mixeur plongeant, une centrifugeuse et un batteur), la collection Robust a été conçue pour offrir aux chefs amateurs sûrs d'eux des ustensiles durables et fiables pour préparer une grande variété d'aliments et de mets.

La collection Robust a été façonnée selon une approche traditionnelle et authentique, axée sur la longévité et la fiabilité des produits. Résultat ? Des ustensiles de cuisine exceptionnels qui ne ressemblent à aucun autre. Leur design et leurs matériaux haut de gamme confèrent une qualité exceptionnelle à ces appareils modernes : la collection Robust a été conçue pour durer. Composés de matériaux modernes des plus durables (verre et plastique antichocs, châssis en métal moulé sous pression et en plastique Zytel, alternative légère au métal adoptée par BMW et Mercedes dans la fabrication de leurs voitures de sport¹), les articles de cette collection se sont révélés pratiquement indestructibles lors des tests de chute.² Fruit de deux années et demie de travail, la collection Robust témoigne d'un savoir-faire authentique. La gamme introduit pas moins de 11 innovations brevetées, dont huit ont été intégrées dans les modèles définitifs.

La combinaison de l'acier et de l'aluminium moulé sous pression donne des appareils résistants aux rayures, à la corrosion et au feu, garantis pour durer. Chaque produit de la collection témoigne de l'originalité avec laquelle le design innovant et le savoir-faire traditionnel ont été conjugués, des fonctionnalités qui rendent les produits simples d'utilisation aux détails de conception qui facilitent et accélèrent la préparation culinaire. La foi de Philips en la durabilité et les performances de cette gamme se traduit par une garantie et un service après-vente exceptionnels : cinq ans de garantie sur le blender, la centrifugeuse et le robot de cuisine, 15 ans sur leur moteur et trois ans sur le mixeur plongeant et le batteur. Par ailleurs, tous les produits ont une surface lisse facile à nettoyer et des éléments lavables au lave-vaisselle afin de rendre le nettoyage après la cuisine simple et pratique.

¹ Zytel 70G35

² Les tests de chute ont été réalisés à une hauteur d'un mètre et les appareils devaient fonctionner parfaitement après le test.



Le **robot de cuisine** est un exemple de l'application utile d'une technologie de pointe. Fort de surfaces lisses, de bords sans arête et d'un solide système de fixation breveté qui donne au bol plus de volume que les autres robots du marché, cet appareil a été conçu pour travailler les ingrédients les plus coriaces et être facile à nettoyer. Intégrant de nouveaux ustensiles pour pétrir, fouetter et hacher permettant de s'atteler aux recettes les plus difficiles, le robot de cuisine peut même pétrir jusqu'à 2 kg de pâte épaisse en moins d'une minute. Grâce aux deux vitesses optimisées (vitesse élevée pour hacher et vitesse moindre pour les autres applications), les cuisiniers ont l'impression d'avoir une meilleure maîtrise du processus de préparation et ils gagnent en assurance.

Le **blender** intègre un système à double lame révolutionnaire, garant d'un mélange parfait. Le récipient ovale et les lames tournant en sens inverse permettent aux ingrédients de circuler de façon optimale. Le mélange brasse moins d'air et il ne faut plus de spatule pour ramener les ingrédients près des lames. L'appareil s'en charge et offre des résultats optimaux. Les lames en acier inoxydable peuvent travailler les ingrédients les plus coriaces, des légumes crus aux glaçons, sans laisser de trace dans le récipient ovale de deux litres en verre de sécurité. Le blender a donc été conçu pour résister aux chutes et aux chocs violents.

La **centrifugeuse** renferme les nouvelles « nervures à effet Coriolis » brevetées (filtre à micromailles innovant), qui permettent d'extraire plus de jus des fruits et des légumes qu'auparavant. Dotée de la plus grande cheminée de remplissage du marché, cette centrifugeuse peut englober un fruit entier : elle accepte de gros volumes de fruits et de légumes et prépare des jus frais en un tournemain. La centrifugeuse Robust possède deux vitesses et adapte sa puissance aux ingrédients les plus durs : rien ne l'arrête.

Le **batteur** offre plusieurs fonctionnalités dans un seul appareil robuste en métal, conçu pour fouetter, battre ou pétrir les ingrédients les plus coriaces. Son moteur à bon rendement énergétique permet le réglage de trois vitesses, dont une fonction turbo, pour réaliser toutes les recettes. Les fouets en fil d'acier inoxydable torsadé exclusif de ce batteur assurent une distribution optimale de l'air pour préparer des mélanges extrêmement légers ou les pâtes les plus épaisses. En fait, le

batteur Robust peut travailler deux fois plus de pâte que ses concurrents.³

Perle d'innovation conceptuelle, le **mixeur plongeant** sans fil incarne la simplicité sans compromis sur la fonctionnalité. Il renferme toute la puissance des modèles filaires, mais avec l'avantage exclusif que vous pouvez circuler librement dans la cuisine. Le produit intègre plusieurs innovations intelligentes dans une seule unité, dont le bouton nécessitant une seule pression pour déconnecter le mixeur plongeant de son puissant chargeur, qui lui confère toute la puissance nécessaire pour s'attaquer aux mêmes défis que les mixeurs plongeants avec alimentation secteur.

Créée pour agrémenter et faciliter la cuisine, la collection Robust est une série d'ustensiles auxquels les consommateurs peuvent se fier pour travailler les ingrédients les plus coriaces, subir les contraintes les plus intenses et se sortir de toutes les situations.

La collection Robust complète est disponible à partir de mars 2010 et comprend les ustensiles suivants :

Robot de cuisine : PVR 399 €

Mixeur plongeant sans fil : PVR 219 €

Batteur : PVR 149 €

Blender : PVR 299 €

Centrifugeuse : PVR 349 €

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur www.philips.com/kitchen.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Anneleen Van Troos

Philips Corporate Communication & Public Affairs

Tél. : +32 2 525 80 39 (ne pas publier)

E-mail : anneleen.van.troos@philips.com

Philips Customer Care Center, tél. 078 250 145

A propos de Royal Philips Electronics

Royal Philips Electronics N.V. (NYSE : PHG, AEX : PHI) se pose comme une entreprise diversifiée, active dans les domaines « de la Santé et du Bien-être » et qui a pour but d'améliorer la qualité de vie des personnes par des innovations significatives. Philips est un leader mondial dans les domaines des soins de santé, de la vie moderne et de l'éclairage ; l'entreprise intègre la technologie et le design dans des solutions qui sont axées sur les personnes, qui s'appuient sur une connaissance profonde des consommateurs et qui répondent à la promesse de la marque « sense and simplicity »/du sens et de la simplicité. Philips, dont le siège social se trouve aux Pays-Bas emploie plus de 118.000 personnes dans plus de 60 pays et a réalisé un chiffre d'affaires de 26 milliards d'euros en 2008. L'entreprise est leader sur les marchés des soins cardiologiques, des soins de médecine d'urgence et des soins de santé à domicile, des solutions d'éclairage économique et des nouvelles solutions d'éclairage, des produits de la vie moderne ; elle occupe une position de leader très forte dans les marchés des télévisions à écran plat, des rasoirs électriques, des systèmes de divertissement portables et des soins dentaires. Vous trouverez plus de renseignements sur Philips via les liens suivants : www.philips.com/newsceter et www.philips.be

³ Argument : poids de pâte traitée par Robust par rapport à ses principaux concurrents