



Dimostrazioni e corsi di cucina

Per persone interessate, buongustai e principianti nell'uso dei forni a vapore

Alla scoperta del gusto

Un'esperienza da non perdere

Desiderate saperne di più sul nostro assortimento e scoprire quali elettrodomestici si adattano meglio alle vostre esigenze? Il nostro team competente vi invita nel mondo degli elettrodomestici di V-ZUG e vi mostra i loro vantaggi e le loro funzioni.

Gratis

Durante questo viaggio culinario potrete gustare un piccolo menu delizioso e una bevanda rinfrescante direttamente dal nostro frigorifero o Winecooler. Oltre ad allietare il vostro palato, vi presenteremo le caratteristiche principali dei nostri prodotti e risponderemo alle vostre domande sul nostro assortimento completo.

Per finire, vi serviremo un dessert e un ottimo caffè preparato con la nostra macchina automatica per il caffè.

Consigli e idee

Dimostrazione per chi già utilizza i nostri elettrodomestici

Volete conoscere ancora meglio i vostri elettrodomestici V-ZUG? La dimostrazione si rivolge a tutte le clienti e tutti i clienti che possiedono un forno a vapore combinato e/o un Combair di V-ZUG e li utilizzano già ampiamente.

Nel laboratorio di cucina dello ZUGORAMA avete la possibilità di porre domande specifiche sui vostri elettrodomestici. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Grazie a numerosi esempi di cucina, idee e consigli pratici, acquisirete una sicurezza ancora maggiore nell'uso dei vostri elettrodomestici, così da poterne sfruttare al meglio tutti i vantaggi nella vita quotidiana.

Durante la dimostrazione vi delizieremo con una sorpresa culinaria.

Costo a
persona
CHF 60

Tendenze e tradizione

Le varie modalità di impiego del forno a vapore combinato

Desiderate saperne di più sui vantaggi offerti dal vostro elettrodomestico V-ZUG? Questo corso di cucina è rivolto a coloro che possiedono un forno a vapore combinato o un forno a vapore Combair e desiderano trovare nuove ispirazioni per sfruttare il loro elettrodomestico in modo ancora migliore. Insieme a tanti consigli utili, vi offriamo un'esperienza culinaria indimenticabile che prende ispirazione da nuove ricette, idee e tendenze attuali. Inoltre, vi presenteremo il metodo di cottura Vacuisine, ossia la cottura di alimenti in sacchetti sottovuoto a basse temperature.

Seguiti da un insegnante, preparerete, insieme agli altri partecipanti, un menu di stagione. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sulla preparazione dei piatti e sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Al termine, potrete gustare in un'atmosfera conviviale e rilassata il delizioso menu che avete preparato.

Costo a
persona
CHF 130

Bistecche & co.

Cucina per gli amanti della carne

Vi piace in particolare la carne? Questo corso di cucina è rivolto a tutti coloro che amano preparare la carne sia alla griglia che in padella o a vapore. Le nostre ricette soddisferanno ogni vostro desiderio. Inoltre, imparerete che anche la carne può essere prodotta e lavorata in modo sostenibile.

Per partecipare al corso non è necessario possedere un elettrodomestico di V-ZUG, ogni persona interessata è benvenuta.

Seguiti da un insegnante, preparerete, insieme agli altri partecipanti, un delicato menu. Nell'occasione, scoprirete una vastissima gamma di metodi di cottura. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sulla preparazione dei piatti e sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Al termine, potrete gustare in un'atmosfera conviviale e rilassata il delizioso menu che avete preparato.

Costo a
persona
CHF 150



Piatti di tendenza con verdure

Cucinare per tutti i sensi

Volete scoprire come integrare le verdure in modo variato nella cucina di tutti i giorni? Questo corso di cucina è rivolto a chi cerca nuove ispirazioni su come cucinare le verdure. Le verdure sono creative! Perché non solo sono molto sane, ma rendono la vostra cucina ancora più ricca e variegata. I piatti a base di verdure sono di tendenza, e non solo nella cucina vegetariana e negli sport di alto livello.

Costo a
persona
CHF 130

Per partecipare al corso non è necessario possedere un elettrodomestico di V-ZUG, ogni persona interessata è benvenuta.

Seguiti da un insegnante, preparerete, insieme agli altri partecipanti, un delicato menu. Imparerete a preparare le verdure nei modi più svariati e a creare presentazioni accattivanti. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sulla preparazione dei piatti e sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Al termine, potrete gustare in un'atmosfera conviviale e rilassata il delizioso menu che avete preparato.

Piatti irresistibili per le feste

Cucinare per le occasioni speciali

Vorreste sorprendere i vostri ospiti con un menu speciale e avere anche il tempo per intrattenerli? Questo corso di cucina è rivolto a chi ama sorprendere i propri ospiti con creazioni culinarie, senza però dover trascorrere l'intera serata in cucina.

Seguiti da un insegnante, preparerete, insieme agli altri partecipanti, un menu per le feste che, grazie a un'attenta preparazione, risulterà meno impegnativo. Così, in futuro, avrete tempo a sufficienza da dedicare ai vostri ospiti. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sulla preparazione dei piatti e sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Al termine, potrete gustare in un'atmosfera conviviale e rilassata il delizioso menu che avete preparato.

Costo a
persona
CHF 150



Pane & co.

Cuocere al forno come un vero professionista

Vi piacerebbe imparare a preparare il pane come quello della panetteria del paese? Questo corso di cucina è rivolto a tutti coloro che si dilettono a usare il forno per preparare brioche, dolci a base di pasta sfoglia o classiche ricette per il pane. Oltre a fornire le principali nozioni di base sulla cottura al forno e consigli utili, vi proporremo ricette eccezionali da cui trarre spunto.

Costo a
persona
CHF 130

Per partecipare al corso non è necessario possedere un elettrodomestico di V-ZUG, ogni persona interessata è benvenuta.

Seguiti da un insegnante, preparerete, insieme agli altri partecipanti, diversi tipi di pane e dolcetti. Il nostro team vi fornirà preziosi consigli e risponderà alle vostre domande sulla cottura al forno e sull'utilizzo degli elettrodomestici.

Al termine, potrete gustare un sostanzioso piatto in un'atmosfera conviviale e rilassata e portarvi a casa le vostre sfiziose creazioni.

Consulenza personale a domicilio

Avete acquistato un elettrodomestico di V-ZUG e non conoscete ancora tutte le sue funzioni? Approfittate della nostra consulenza a domicilio.

Un/una consulente verrà a casa vostra e vi mostrerà le diverse funzioni dell'elettrodomestico.

La consulenza personale a domicilio è gratuita per i proprietari di tutti gli elettrodomestici da cucina e lavanderia della Excellence Line del livello di comfort V6000.

Possedete tre elettrodomestici da cucina o lavanderia della Excellence Line V2000 e/o V4000? Anche in questo caso potrete usufruire di una consulenza a domicilio gratuita.

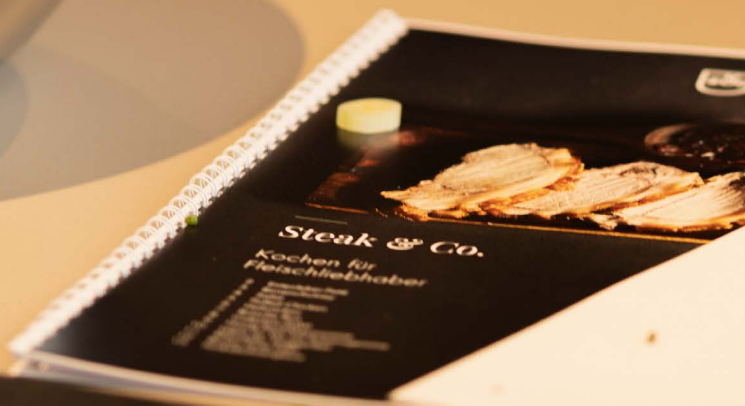
Se possedete meno di tre elettrodomestici della Excellence Line V2000 e/o V4000, la consulenza a domicilio è possibile a pagamento. Questo vale anche per tutti gli elettrodomestici della Advanced Line V200, V400 e V600. Per una consulenza domiciliare a pagamento vi offriamo un contributo spese forfettario di CHF 120.-.

Vi interessa? Contattateci e specificate quale elettrodomestico avete in casa.

Contatti Telefono 058 767 80 15
E-mail vorfuehrdienst@vzug.com



Maggiori informazioni sulla consulenza a domicilio sono disponibili sul nostro sito web.





Maggiori informazioni sulle dimostrazioni e sui corsi sono disponibili sul nostro sito web.

