

Medienmitteilung  
Mai 2024

Combair V600

# Ein neuer Schweizer Klassiker



Schweizer Perfektion für zuhause. Seit 1913.



# Kochkunst in den eigenen vier Wänden: Die neuste Generation des Combair V600 von V-ZUG macht es möglich – für ein noch müheloses Kocherlebnis durch Schweizer Präzision. Dieser neue Klassiker kombiniert Schweizer Qualität mit modernem Design und einfacher Bedienung in einem klassischen Backofen für alle.

Verwurzelt in Tradition und Zuverlässigkeit präsentiert V-ZUG aus dem Herzen der Schweiz mit dem neusten Combair V600 ein Zeugnis Schweizer Ingenieurskunst und einen neuen Klassiker im Bereich der kulinarischen Kompetenz. «Der neue Combair V600 steht für unsere Hingabe zu Einfachheit, Effizienz und zeitlosem Design. Wir haben Schweizer Werte und Kundenwünsche vereint und so einen Backofen geschaffen, der sowohl einfach zu bedienen als auch leistungsstark ist», so Martin von Freeden, Head of Design.



## Schweizer Tradition in modernen Küchen

Gemeinsam mit Kundinnen und Kunden von V-ZUG entwickelt, verkörpert der Combair V600 Schweizer Einfachheit und Funktionalität. Die benutzerfreundliche Oberfläche sorgt mit den intuitiven Drehschaltern aus Aluminium und dem grossen Touch-Display für ein müheloses Kocherlebnis. Programme und Betriebsarten lassen sich mit einer einfachen Drehung des Drehschalters auswählen. Der Combair V600 spiegelt den höchsten Standard Schweizer Produktionstechnik wider. Ausgewählte, nachhaltige Materialien und minimalistische schwarze oder weisse Farboptionen bringen das Bekenntnis von V-ZUG zur Tradition des Unternehmens zum Ausdruck. Martin von Freeden ist sich sicher: «Mit dem Combair V600 haben wir nicht nur einen vielseitigen Küchenbegleiter geschaffen, sondern auch ein Stück Schweizer Kulturgut, das modernen Minimalismus mit schlichter Eleganz und einem ausgeprägten Sinn für Qualität verbindet.»

## Geschaffen für kulinarische Leidenschaft

Der breite, einstellbare Temperaturbereich von 30 bis 280 °C und das benut-

zerfreundliche Design laden sowohl Kochneulinge wie auch Küchenprofis dazu ein, ihre Leidenschaft fürs Kochen und Backen auszuleben. «Unser Ziel war es, einen Backofen zu entwickeln, der die tägliche Mahlzeitenzubereitung vereinfacht und gleichzeitig zu kulinarischen Entdeckungen anregt», fährt Martin von Freuden fort. Besondere Funktionen wie Grill oder PizzaPlus erhöhen den Komfort und verleihen alltäglichen Gerichten eine neue Dimension, die professionelle Ergebnisse zuhause garantiert.

### **Die Schweiz. Unser Zuhause.**

Exzellenz, Präzision und das Erbe der Handwerkskunst bilden seit 111 Jahren das Herzstück des Unternehmens. Das unermüdliche Engagement des Unternehmens für seine Schweizer Wurzeln und Werte sowie seine reiche Geschichte und der Ausbau der Produktion in der Schweiz verdeutlichen das Bestreben, die Essenz der Schweizer Produktion zu erhalten und zu fördern.



## Besondere Funktionen

Der neue Combair V600 ist in verschiedenen Grössen und Ausführungen erhältlich, passend zu jeder KÜcheneinrichtung. Der Backofen ist in schwarz oder weiss verfügbar.

### **Funktionalität trifft auf Eleganz**

Der Combair V600 wurde für perfekte Backergebnisse konzipiert. Mit einem breiten Temperaturbereich und unvergleichlicher Präzision ist kulinarische Perfektion bei der täglichen Mahlzeitenzubereitung garantiert. Die moderne Ästhetik des Backofens begeistert Nutzerinnen und Nutzer, die neben der Haptik von Drehschaltern auch eine moderne und benutzerfreundliche Digitalanzeige schätzen.



### **Intelligente Technologie und umweltfreundliches Design**

Im Combair V600 zeigt sich das Engagement von V-ZUG für Nachhaltigkeit und Innovation. Durch die Verbindung mit der V-ZUG App wird der Backofen stetig weiterentwickelt. Regelmässige Updates erweitern den Funktionsumfang. Die optionale TopClean Beschichtung ermöglicht eine einfache Reinigung mit Wasser und einem milden Spülmittel. Der Combair V600 verfügt über einen Türgriff aus recyceltem Aluminium und Eco-Programme, die den fortschrittlichen Ansatz von V-ZUG für umweltfreundliches Design unterstreichen.

### **Hohe Benutzerfreundlichkeit**

Die in Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden von V-ZUG neu entwickelte Oberfläche ermöglicht eine intuitive Bedienung. Auf dem grossen Touch-Display lassen sich die Betriebsart, Temperatur und Garzeit einfach ablesen. Leicht verständliche Symbole und Updates zum Garfortschritt vereinfachen das Kochen zusätzlich. Nutzerfreundliche Einstellungen unterstützen das Erlebnis.

### **Erweiterte Betriebsarten**

Der Combair V600 verfügt über verschiedene innovative Funktionen: Der Grill garantiert perfekte Grillergebnisse, PizzaPlus eine knusprige, goldbraune Pizza, und die Programme mit dem Zusatz "feucht" saftiges Gargut. Eco-Programme sparen zudem Energie.

## **Kochen, braten und backen gleichzeitig**

Der Herd vereint die Ofenexpertise von V-ZUG und einfach zu bedienende Kochfelder mit Bedienknöpfen und sorgt so für ein nahtloses und effizientes Kocherlebnis. Mahlzeiten mit verschiedenen Beilagen können gleichzeitig zubereitet werden, was sowohl Zeit als auch Energie spart – perfekt für Hobbyköchinnen und -köche, die sich uneingeschränkt ihrer Leidenschaft fürs Kochen und Backen hingeben möchten.





## Über V-ZUG

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltsgeräte und vermarktet ihre Produkte in ausgewählten internationalen Premiummärkten. V-ZUG entwickelt und produziert seit 111 Jahren in der Schweiz Geräte für die Küche und den Waschraum und bietet einen Rundumservice in allen ihren Märkten. Ein weiterer Teil der V-ZUG Gruppe ist die SIBIRGroup AG, die sich auf den landesweiten und markenübergreifenden Service und den Verkauf von Haushaltsgeräten spezialisiert hat. Die V-ZUG Gruppe beschäftigt derzeit rund 2'100 Mitarbeitende.

## Kontakt Media Office

Gabriele Weiher

Head of Investor and Media Relations

+41 58 767 86 19

[media.office@vzug.com](mailto:media.office@vzug.com)

Folgen Sie uns

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)