

Werden Sie Produktexperte und begeistern Sie Ihre Kunden! Erleben und testen Sie unser Zubehör zum Vorzugspreis.

Machen Sie sich Ihr eigenes Bild davon, wie Electrolux
Lösungen den Alltag Ihrer Kunden bereichern.

Mitarbeiterpromotion 2025 – gültig ab 1. März 2025



Jetzt Electrolux Zubehör bestellen und alle Vorteile von durchdachter Funktionalität bis zu hochwertiger Verarbeitung selbst entdecken!

Mitarbeiterpromotion 2025 – gültig ab 1. März 2025



Bestellformular – B2B Mitarbeiterpromotion 2025 – gültig ab 1. März 2025

Zubehör*	Nettopreis in CHF exkl. MwSt und VRG	Artikel-Nr.	Anzahl
Vakuuierer Create, klein	41.10 statt 68.45	9009232613	
Vakuuierer Explore, gross	82.70 statt 137.85	9009233009	
Vakuum Fresh All-In-One Set	54.95 statt 91.60	9009237323	
Vakuuierrollen	11.95 statt 19.90	9009235111	
Vakuuierbeutel, 50 Stück	10.85 statt 18.05	9009235103	
Vollauszug für Steamer	62.75 statt 104.55	9441893550	
Vollauszug für Backofen	51.65 statt 86.05	9441893543	
Easy2Clean Profiblech	43.85 statt 73.10	9029804383	
Easy2Clean Backblech	45.50 statt 75.85	9029802585	
Deluxe* Steaming Set, 8-teilig	126.00 statt 210.00	9403043327	
Pizzastein-Set, 3-teilig	45.50 statt 75.85	9029797983	
Kochgeschirr-Set gross, 3-teilig	110.45 statt 184.10	9029800746	
Trocknerbälle	7.80 statt 12.95	9029803732	
Easy2Clean Grillplatte (ab April 2025)	99.35 statt 165.60	9029865194	

*Nur solange der Vorrat reicht

Preise exkl. MwSt und VRG

Promotionscode: **CF2025**

Name/Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Lieferadresse (falls abweichend von der Rechnungsadresse)

Name/Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Aktionsbedingungen

Diese Aktion kann **nicht** mit anderen Aktionen kumuliert werden. Es können keine Zusatzrabatte geltend gemacht werden.

Sie haben noch Fragen?

Das Electrolux Team freut sich auf Sie.

Telefon 0848 848 111 . Telefax 062 889 91 10

ersatzteile@electrolux.ch

Zum automatischen Versenden das Formular im Acrobat Reader öffnen. Ansonsten bitte die E-Mail Adresse verwenden.

Bestellung über dieses Formular

Der kleine Vakuumierer – Luft raus, Geschmack rein

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Das ideale Vakuum für Sie

Stellen Sie das richtige Vakuum für alle Lebensmittelarten mit der automatischen Vac & Seal-Funktion her oder erzeugen Sie manuell das ideale Vakuum mit der Pulse- and Seal-Funktion.

Kompakte Grösse

Kleiner als herkömmliche Vakuumierergeräte, passt in jede Küche. Der Verschluss ist stark und zuverlässig, so dass die Luft nicht entweichen kann und Ihre Lebensmittel länger haltbar bleiben.



Masse: B 384 x T 97 x H 57 mm

Inhalt: Schlauchverbindung und 10 Beutel

Beutel: B 220 x H 300 mm

Modell: E4VSI-4AG

Artikel-Nr.: 9009232613

Preis: CHF 41.10 statt 68.45 exkl. MwSt./VRG



Lebensmittel länger frisch halten – mit dem grossen Vakuumierer

Der Vakuumierer konserviert frische und gekochte Lebensmittel länger und bewahrt die Nährstoffe.

Schnelle Luftabsaugung kombiniert mit einer noch stärkeren Dichtung, damit Sie jedes Mal schmackhaftes Essen geniessen können. Erweiterte Funktionalitäten sorgen für einen reibungslosen und schnellen Betrieb.

Fest verschlossen mit einer doppelten Versiegelung

Erstellen Sie den optimal passenden Vakuumierbeutel mit den neuen Voreinstellungen für feuchte oder trockene Lebensmittel und passen Sie die Versiegelungszeit an, damit ein doppelter Versiegelungsrand erzielt wird.



Masse: B 400 x T 180 x H 108.5 mm

Inhalt: Schlauchverbindung und Beutelrolle

Beutelrolle: B 280 mm x T 6 m

Modell: E6VSI-6AG

Artikel-Nr.: 9009233009

Preis: CHF 82.70 statt 137.85 exkl. MwSt./VRG

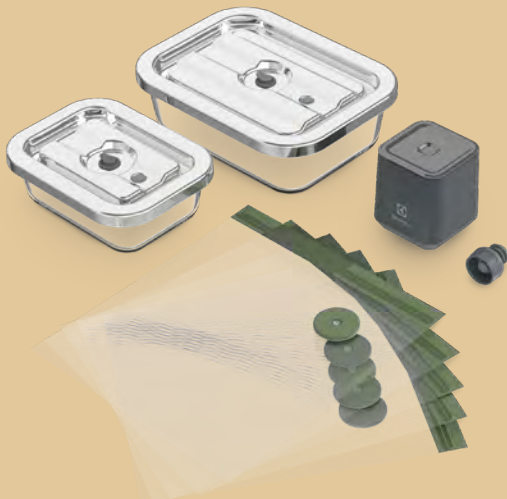
Das Vakuum Fresh All-In-One Set – weniger Abfall, mehr Geschmack

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Hält Lebensmittel bis zu 5x länger frisch*

Ein starkes Vakuum in Kombination mit luftdichten Lebensmittelbehältern trägt dazu bei, Lebensmittel und Nährstoffe länger zu erhalten und Lebensmittelabfälle zu Hause zu reduzieren. Das Set besteht aus einer Hochleistungs-Vakuumpumpe, Vakuum-Glasbehältern (650 ml und 1.5 Liter) mit hochwertigen Edelstahldeckeln, die niedrigen und hohen Temperaturen standhalten, einem Vakuum-Weinkorken und wiederverwendbaren Vakuumbuteln. So können Sie Ihre Reste und angebrochenen Flaschen für später aufbewahren und den Geschmack bewahren.



* Basierend auf internen Tests, bei denen Äpfel, Avocado und Lachs in einem Vakuumbehälter mit einem offenen Behälter im Kühlschrank verglichen wurden.

Modell: EVFKA1

Artikel-Nr.: 9009237323

Preis: **CHF 54.95** statt 91.60 exkl. MwSt./VRG



Vakuumierrollen zuschneidbar

Vakuumierrollen mit BPA-freier Mehrschicht-Konstruktion zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und für SousVide-Garen. Erstellen Sie Beutel in individueller Länge für unterschiedliche Lebensmittelportionen mit weniger Abfall.

Inhalt: 2 Vakuumierrollen je 28 cm x 6 m

Passend zu: E6VSI-6AG, E4VSI-4AG

Modell: EVSRR1

Artikel-Nr.: 9009235111

Preis: **CHF 11.95** statt 19.90 exkl. MwSt.

Vakuumierbeutel

Die Beutel blockieren Sauerstoff und Feuchtigkeit für maximale Frische dank stoss- und reissfester 7-Lagen-Konstruktion.

Ideal für Sous-Vide-Garen, Lebensmittelaufbewahrung und Konservierung. Perfekt für den Gefrierschrank, den Kühlschrank, zum Kochen, Simmern und Sous-Vide-Garen.

Inhalt: 50 Einzelbeutel à 22 x 30 cm

Passend zu: E6VSI-6AG, E4VSI-4AG

Modell: EVSRB1

Artikel-Nr.: 9009235103

Preis: **CHF 10.85** statt 18.05 exkl. MwSt.

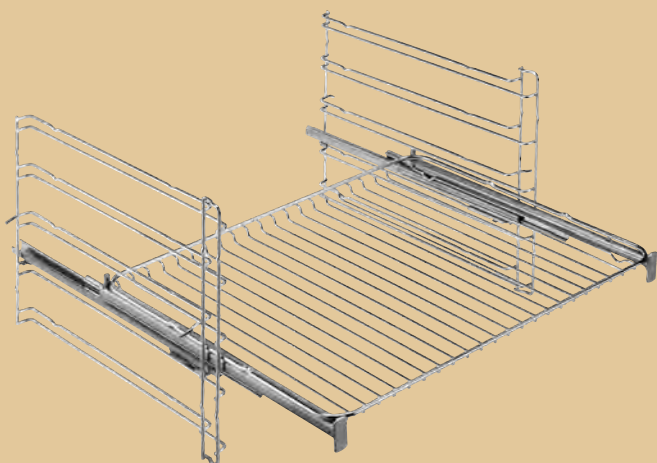
Einfacheres Handling mit dem flexiblen Back- auszug für Steamer

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Flexibler Back-Vollauszug aus Chromstahl

Sanft gleitende Teleskopschienen machen es einfacher und sicherer, Kuchenbleche und Pfannen in den Steamer zu schieben, sie wieder herauszunehmen und mehrere Etagen gleichzeitig zu nutzen. Neben der einfacheren Bedienung ist die Verbrennungsgefahr deutlich geringer, das Wenden und Saucen nachschütten wesentlich einfacher.



Passend zu: EB7, EB6 und EB4

Nicht für Compact 38 und Geräte mit Mikrowellenfunktion geeignet.

Modell: TRILFSTV

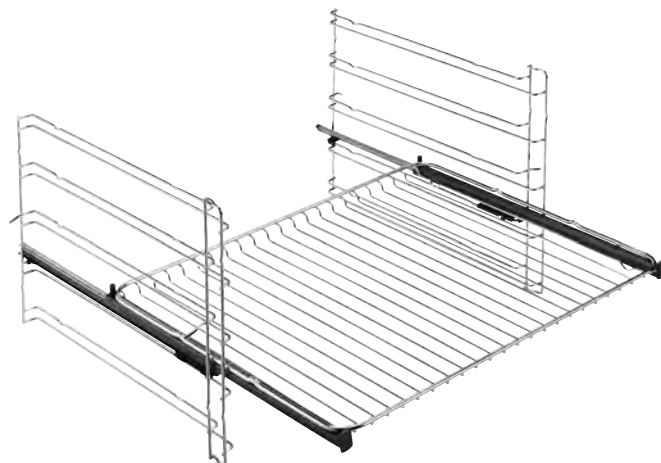
Artikel-Nr.: 9441893550

Preis: CHF 62.75 statt 104.55 exkl. MwSt.



Flexibler Backauszug für Backofen

Sanft gleitende Teleskopschienen machen es einfacher und sicherer, Kuchenbleche und Pfannen in den Ofen zu schieben, sie wieder herauszunehmen und mehrere Etagen gleichzeitig zu nutzen. Für Compact 45: nur eine Ebene möglich, in Ebene 1. Nicht geeignet für Compact 38, für Steamer oder Geräte mit Mikrowellenfunktion.



Passend zu: EB7, EH7, EB6*, EH6, EB4

* Nicht passend für BakingCrisp Modelle, diese benötigen den Flexiblen Back-Vollauszug aus Chromstahl: TRILFSTV

Modell: TRILFAV

Artikel-Nr.: 9441893543

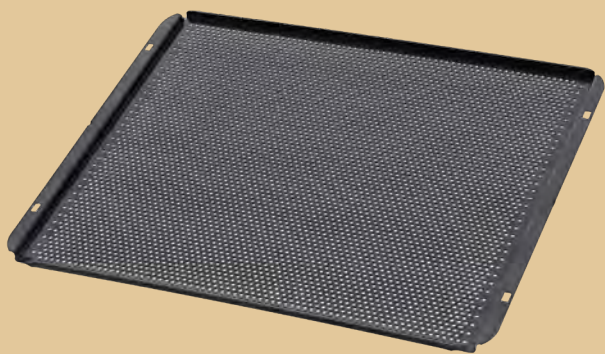
Preis: CHF 51.65 statt 86.05 exkl. MwSt.

Das neue Profiblech jetzt auch mit Easy2Clean Antihaftbeschichtung

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Köstlich und knusprig. Die innovative Keramikbeschichtung gibt Ihnen die Freiheit, Speisen direkt auf die Oberfläche des Blechs zu legen und ohne Backpapier oder zusätzliches Einfetten zu garen. Das neue Easy2Clean Profiblech hat eine perforierte Oberfläche, um eine gleichmässige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen und alles wird genauso knusprig und luftig wie beim Bäcker. Ideal für Tiefkühlprodukte, für knuspriges Brot und zum Dörren von Früchten. Es ist leicht zu benutzen, leicht zu reinigen mit einem Tuch und heissem Wasser und sicher dank Non-PTFE Xeradur-Antihftbeschichtung.



Masse: B 463 x T 385 x H 10 mm
Passend zu: EB7, EH7, EB6, EH6, EB4

Modell: E100EC02
Artikel-Nr.: 9029804383
Preis: CHF 43.85 statt 73.10 exkl. MwSt.

Easy2Clean – das revolutionäre Backblech an dem nichts anhaftet

Das revolutionäre Easy2Clean Backblech macht das Backen so einfach und nachhaltig wie nie zuvor. Dank seiner einzigartigen Beschichtung finden Fett und verbrannte Rückstände keinen Anhaftungspunkt.

Die Verwendung von Backpapier oder das Einfetten des Backblechs gehören der Vergangenheit an, da Ihr Essen mühelos vom Easy2Clean Backblech heruntergleitet. Möchten Sie das Easy2Clean Backblech reinigen, geht dies schnell und einfach nur mit heissem Wasser, einem weichen Tuch und Spülseife.

Masse: B 456 x T 385 x H 25 mm
Passend zu: Electrolux und AEG Backöfen ab 2012, ausser Compact 38

Modell: E900AF11
Artikel-Nr.: 9029802585
Preis: CHF 45.50 statt 75.85 exkl. MwSt.

Garen wie ein Profi – mit dem 8-teiligen Deluxe® Steaming-Set

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Mit dem Edelstahl-Dampfkit wird gegartes Gemüse
und Fisch zum absoluten Genuss.

Hergestellt für professionelle Köche, lässt dieses
hochwertige Edelstahl-Dampfkit den Dampf für ein
schnelles, gleichmässiges Kochen rund um die
Lebensmittel zirkulieren. Es gibt unterschiedliche
Grössen für Fleisch, Fisch, Reis und Gemüse.

Die kleinste Pflanze hat einen Deckel für Saucen
und ein erneutes Aufwärmen.



Je 1 Garbehälter gelocht / ungelocht
in den Grössen 32x13 cm, 26x16 cm und 17x16 cm
sowie 1 Garbehälter gelocht mit Deckel
in der Grösse 17x11 cm

Passend zu: allen Steam-Geräten

Modell: PKKS8

Artikel-Nr.: 9403043327

Preis: **CHF 126.00** statt 210.00 exkl. MwSt.



Backen, wie in der Pizzeria – mit dem Pizzastein-Set

Pizza backen in jedem Ofen und auf jedem Grill
Der Pizzastein unterstützt eine schnelle und gleich-
mässige Wärmeübertragung auf den Teig und
garantiert herrlich knusprige Pizzas. Wirkt bei frisch
zubereiteten wie tiefgefrorenen Pizzas, und ist auch
zum Zubereiten von Gebäck und Brot geeignet



Masse Pizzastein: B 33 x T 38 x H 1,5 cm

Modell: E9OHPS1

Artikel-Nr.: 9029797983

Preis: **CHF 45.50** statt 75.85 exkl. MwSt.

Maximale Flexibilität – mit dem grossen Kochgeschirr-Set

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Seien Sie bereit für Kreativität in der Küche mit dem 3-teiligen grossen Kochgeschirr-Set
Die Antihaft-Oberfläche unserer Bratpfannen sorgt dafür, dass Sie ohne Zugabe von überschüssigem Öl oder Butter kochen können.
Die Oberfläche kann auch komfortabel und mit einem Wisch makellos gereinigt werden.



Kochgeschirr-Set gross:
Bratpfanne (28 cm) , zwei Kochtöpfe (3.6 / 7 Liter)
Passend zu: allen Glaskeramik-Kochfeldern, inklusive Induktion

Modell: E3SSL
Artikel-Nr.: 9029800746
Preis: CHF 110.45 statt 184.10 exkl. MwSt.



Bis zu 30% weniger Falten – mit Trockner- bällen aus Wolle

Trocknerbälle aus neuseeländischer Wolle sind ein natürlicher und nachhaltiger Weg den Trocknungsprozess optimal zu unterstützen.

Sie sorgen für eine effiziente Luftzirkulation und damit für ein gleichmässigeres Trocknen der Kleidungsstücke und reduzieren so die Faltenbildung ganz erheblich. Für gleichbleibend gute Ergebnisse sollten die Trocknerbälle alle drei Jahre ausgetauscht werden.



Ideal für: Daunen und Textilien wie Bettlaken, Kopfkissenbezüge und Handtücher.
Universal einsetzbar.

Modell: M9YHODB1
Artikel-Nr.: 9029803732
Preis: CHF 7.80 statt 12.95 exkl. MwSt.

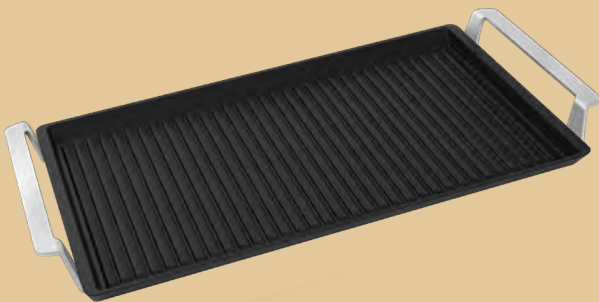
Grillieren bei jedem Wetter – mit der neuen Easy2Clean Grillplatte

Mitarbeiterpromotion 2025
gültig ab 1. März 2025



Indoor-BBQ das ganze Jahr über

Mit der Easy2Clean Grillplatte bringen Sie Ihr Indoor-Grillerlebnis auf ein neues Level. Durch schnelle und gleichmässige Wärmeverteilung werden die Zutaten in allen Bereichen der Plancha perfekt grilliert. Dank dauerhafter Antihaftbeschichtung und strapazierfähigem Boden bleibt die Grillplatte formstabil. Das erhöhte Rippendesign sorgt für effiziente Flüssigkeitsableitung und reduziert die Ölaufnahme. Die Antihaftbeschichtung macht zusätzliches Öl überflüssig und Sie essen gesünder, ohne dabei an Geschmack oder Konsistenz einzubüssen. Schnelle, einfache Reinigung mit heissem Wasser, einem Pflegeschwamm und mildem Reinigungsmittel.



Masse Grillfläche: B 215 × T 352 mm

Passend zu: allen Kochfeldern,
Backöfen (1 Stunde bei max. 250 °C)

Modell: E9HHPG11

Artikel-Nr.: 9029865194

Preis: CHF 99.35 statt 165.60 exkl. MwSt.

