

Devenez expert de nos produits et offrez le meilleur à vos clients! Découvrez et testez nos accessoires à des tarifs préférentiels.

Laissez-vous convaincre par les solutions Electrolux et
améliorez le quotidien de vos clients.

Promotion des employés 2025 - valable à partir du 1er mars 2025



Commandez dès maintenant nos accessoires Electrolux et découvrez-en tous les avantages, de leur fonctionnalité à leurs finitions de qualité!

Promotion des employés 2025 - valable à partir du 1er mars 2025



Formulaire de commande – B2B Promotion des collaborateurs 2025 - valable à partir du 1er mars 2025

Accessoires*	Prix net en CHF, TVA et TAR excl	N. d'article	Quantité
Machine sous vide Create, petite	41.10 au lieu de 68.45	9009232613	
Machine sous vide Explore, grande	82.70 au lieu de 137.85	9009233009	
Kit Vacuum Fresh All-In-One	54.95 au lieu de 91.60	9009237323	
Rouleaux sous vide	11.95 au lieu de 19.90	9009235111	
Sachets pour machine sous vide, 50 pièces	10.85 au lieu de 18.05	9009235103	
Rails télescopiques entièrement coulissants pour steamer	62.75 au lieu de 104.55	9441893550	
Rails télescopiques entièrement coulissants pour fours	51.65 au lieu de 86.05	9441893543	
Plaque professionnelle Easy2Clean	43.85 au lieu de 73.10	9029804383	
Plaque de cuisson Easy2Clean	45.50 au lieu de 75.85	9029802585	
Set de cuisson vapeur Deluxe®, 8 pièces	126.00 au lieu de 210.00	9403043327	
Ensemble pierre à pizza, 3 pièces	45.50 au lieu de 75.85	9029797983	
Ensemble d'ustensiles de cuisine grand, 3 pièces	110.45 au lieu de 184.10	9029800746	
Balles de séchage en laine	7.80 au lieu de 12.95	9029803732	
Plaque grill Easy2Clean (à partir d'avril 2025)	99.35 au lieu de 165.60	9029865194	

* Jusqu'à épuisement des stocks

Prix TVA et TAR excl.

Code promotionnel : **SJP2025**

Nom/prénom

Rue

NPA/localité

Date

Adresse de livraison (si différente de l'adresse de facturation)

Nom/prénom

Rue

NPA/localité

Conditions de l'offre

Cette promotion n'est pas cumulable avec d'autres promotions. Cette offre ne peut faire l'objet de réductions supplémentaires.

Tu as encore des questions ?

L'équipe d'Electrolux est là pour y répondre.

Téléphone 0848 848 111 . Fax 062 889 91 10

ersatzteile@electrolux.ch

Pour un envoi automatique, ouvrir le formulaire dans Acrobat Reader. Sinon, merci d'utiliser l'adresse e-mail.

Commandez via ce formulaire.

La petite machine sous vide – de l'air en moins, du goût en plus

Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Le sous vide idéal pour vous

Obtenez chaque fois le bon niveau de vide pour vos types d'aliments grâce à la fonction Vac & Seal (Vide et fermeture hermétique) du système sous vide automatique ou créez manuellement le sous vide idéal avec la fonction Pulse and Seal.

Une taille compacte

Plus compacte que les machines sous vide standard, lui permet ainsi de s'intégrer dans toutes les cuisines. Assurez une fermeture étanche fiable et résistante pour que de l'air ne s'échappe pas et pour faire durer vos aliments encore plus longtemps.



Dimensions : L 384 x P 97 x H 57 mm

Contenu : Raccord pour tuyau et 10 sachets

Sacs à sous vide : L 220 x P 300 mm

Modèle : E4VS1-4AG

N. d'article : 9009232613

Prix : CHF 41.10 au lieu de 68.45 TVA/TAR excl.



Les aliments frais plus longtemps avec la machine sous vide grande

La machine sous vide conserve plus longtemps les aliments frais et cuits plus longtemps et préserve les substances nutritives.

Une extraction rapide de l'air combinée à une meilleure herméticité pour garantir des aliments toujours plus savoureux. Des caractéristiques améliorées et une conception unique pour un fonctionnement fluide et rapide.

Doublement hermétique

Une conservation optimale grâce aux nouveaux pré-réglages pour aliments humides ou aliments secs. Ajustez le temps de conditionnement pour une double herméticité.



Dimensions : L 400 x P 180 x H 108.5 mm

Contenu : Raccord pour tuyau et sachets en rouleau

Rouleaux sous vide : L 280 x P 6 m

Modèle : E6VS1-6AG

N. d'article : 9009233009

Prix : CHF 82.70 au lieu de 137.85 TVA/TAR excl

Le kit Vacuum Fresh All-In-One – moins de déchets, plus de goût

Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Conserve les aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps*

Un vide puissant combiné à des récipients alimentaires hermétiques permet de conserver les aliments et les nutriments plus longtemps et de réduire les déchets alimentaires à la maison. Le kit se compose d'une pompe à vide haute performance, de récipients en verre (650 ml et 1,5 litre) avec des couvercles en acier inoxydable de haute qualité qui résistent à des températures basses et élevées, d'un bouchon de vin sous vide et de sacs sous vide réutilisables. Vous pouvez ainsi conserver vos restes et vos bouteilles entamées pour plus tard et préserver leur goût.



* Basé sur des tests internes où des pommes, des avocats et du saumon ont été comparés dans un récipient sous vide et dans un récipient ouvert dans le réfrigérateur.

Modèle : EVFKA1

N. d'article : 9009237323

Prix : **CHF 54.95** au lieu de 91.60 TVA/VRG excl.



Rouleaux sous vide à découper

Rouleaux pour machine sous vide de fabrication multicouche sans BPA pour le stockage des aliments et la cuisson sous vide. Créez des sachets de différentes longueur pour différentes portions d'aliments, afin d'éviter le gaspillage.

Contenu : 2 rouleaux, L 280 mm x P 6 m

Compatible avec : E6VSI-6AG, E4VSI-4AG

Modèle : EVSRR1

N. d'article : 9009235111

Prix : **CHF 11.95** au lieu de 19.90 TVA excl.

Sachets à vide

Bloquez l'oxygène et l'humidité pour un maximum de fraîcheur grâce à la fabrication à 7 couches résistante à la perforation et aux déchirures.

Idéaux pour la cuisson sous vide, le stockage des aliments et la conservation. Sans danger pour la congélation, la réfrigération, l'ébullition, le mijotage et la cuisson sous vide.

Contenu : 50 sachets individuels, 22 x 30 cm

Compatible avec : E6VSI-6AG, E4VSI-4AG

Modèle : EVSRB1

N. d'article : 9009235103

Prix : **CHF 10.85** au lieu de 18.05 TVA excl.

Utilisation plus facile grâce aux rails télescopiques entièrement coulissants

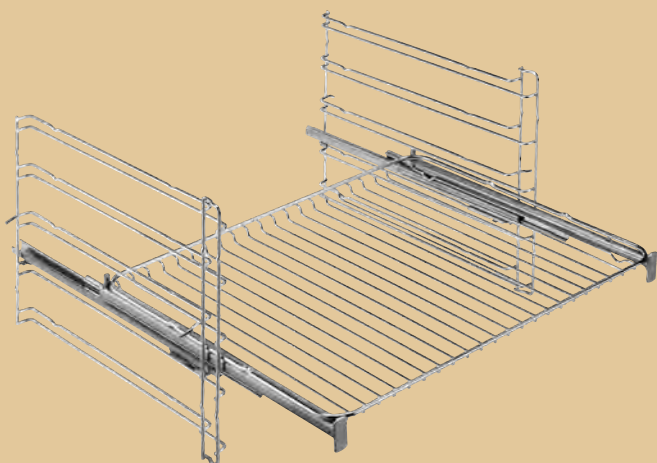
Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Rails télescopiques entièrement coulissants pour fours

Rails télescopiques entièrement coulissants en acier chromé pour steamer

Les glissières télescopiques coulissent aisément, permettant d'enfourner et de défourner facilement et en toute sécurité plaques à gâteau et sauteuses, et d'utiliser simultanément plusieurs étages. En plus d'une utilisation plus facile, le risque de brûlures est sensiblement plus bas, il est beaucoup plus facile de retourner et de verser les sauces.



Compatible avec : EB7, EB6 und EB4

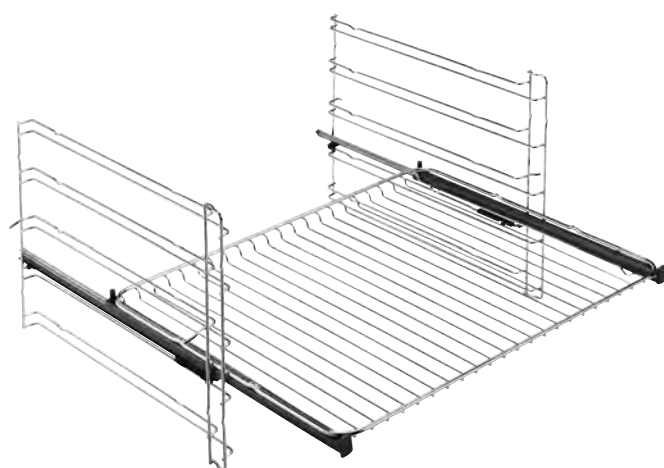
Ne convient pas aux appareils Compact-Line 38 et aux appareils dotés d'une fonction micro-onde.

Modèle : TRILFSTV

N. d'article : 9441893550

Prix : CHF 62.75 au lieu de 104.55 TVA excl.

Les glissières télescopiques coulissent aisément, permettant d'enfourner et de défourner facilement et en toute sécurité plaques à gâteau et sauteuses, et d'utiliser simultanément plusieurs étages. Pour le Compact-Line 45 : un seul niveau possible, le niveau 1. Ne convient pas aux steamer ou appareils dotés d'une fonction micro-onde.



Compatible avec : EB7, EH7, EB6*, EH6, EB4

* Pour les modèles BakingCrisp veuillez utiliser les rails télescopiques en acier chromé TRILFSTV

Modèle : TRILFAV

N. d'article : 9441893543

Prix : CHF 51.65 au lieu de 86.05 TVA excl.

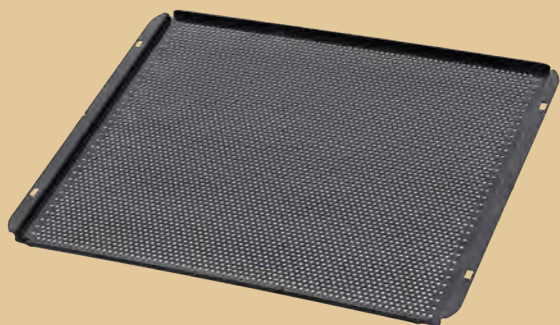
La nouvelle plaque professionnelle avec le revêtement antiadhérent Easy2Clean

Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Délicieux et croustillant. Un revêtement céramique innovant qui vous donne la liberté de poser les aliments directement sur la surface de la plaque et de les cuire sans papier sulfurisé ni graissage supplémentaire.

La nouvelle plaque professionnelle Easy2Clean dispose d'une surface perforée afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux avec un rendu croustillant et aéré comme chez le boulanger. L'accessoire idéal pour cuire les produits surgelés, obtenir un pain croustillant ou faire sécher les fruits. Il est facile à utiliser, facile à nettoyer avec un linge et de l'eau chaude et sûr grâce à un revêtement antiadhérent Xeradur sans PTFE.



Dimensions: L 463 x P 385 x H 10 mm

Compatible avec : EB7, EH7, EB6, EH6, EB4

Modèle : E100EC02

N. d'article : 9029804383

Prix : CHF 43.85 au lieu de 73.10 TVA excl.

Easy2Clean – la révolutionnaire plaque de cuisson antiadhésive

La plaque de cuisson révolutionnaire Easy2Clean rend la cuisson plus facile et plus durable que jamais. Grâce à son revêtement unique, la graisse et les résidus brûlés ne trouveront pas de point d'adhérence.

L'utilisation de papier sulfurisé ou le graissage de la plaque de cuisson font partie du passé, car vos aliments glissent sans effort de la plaque Easy2Clean. Si vous souhaitez nettoyer la plaque de cuisson Easy2Clean, vous pouvez le faire rapidement et facilement avec de l'eau chaude, un chiffon doux et du savon de rinçage.

Dimensions : L 456 x P 385 x H 25 mm

Compatible avec : les fours à partir de 2012, sauf Compact 38

Modèle : E900AF11

N. d'article : 9029802585

Prix : CHF 45.50 au lieu de 75.85 TVA excl.

Cuisez comme un chef avec le set de cuisson vapeur Deluxe®

Promotion des employés 2025 valable à partir du 1.3.2025



Avec le set de cuisson en inox, légumes et poisson mijotés sont un vrai régal pour les papilles.

Ce set de récipients inox permet à la vapeur de circuler autour des aliments pour une cuisson rapide et homogène. Différentes tailles sont disponibles pour la cuisson de la viande, du poisson, du riz ou des légumes. Le plus petit récipient est fourni avec un couvercle, parfait pour préparer et réchauffer les sauces.



1 bac de cuisson perforé / non perforé dans toutes les dimensions suivantes 32 x 13 cm, 26 x 16 cm et 17 x 16 cm **ainsi qu'un bac de cuisson perforé avec couvercle** aux dimensions 17 x 11 cm
Compatible avec : tous les appareils à vapeur

Modèle : PKKS8

N. d'article : 9403043327

Prix : CHF 126.00 au lieu de 210.00 TVA excl.

Un petit goût d'Italie avec l'ensemble pierre à pizza

Le secret d'une pizza réussie, quel que soit le type de four ou de barbecue

La pierre à pizza favorise une diffusion rapide et homogène de la chaleur pour une pâte délicieusement croustillante. Elle convient parfaitement à la cuisson des pizzas surgelées ou fraîchement préparées, ainsi qu'à celle des gâteaux et du pain maison.



Mesures de pierre à pizza : L 330 x P 380 x H 15 mm

Modèle : E9OHPS1

N. d'article : 9029797983

Prix : CHF 45.50 au lieu de 75.85 TVA excl.

Un maximum de flexibilité avec le grand ensemble d'ustensiles de cuisine

Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Soyez prêt à faire preuve de créativité dans la cuisine avec le grand ensemble d'ustensiles de cuisine 3 pièces

La surface antiadhésive de nos poêles à frire vous permet de cuisiner sans ajouter d'huile ou de beurre en excès. La surface peut également être nettoyée confortablement et sans défaut à l'aide d'une lingette.



Ensemble d'ustensiles de cuisine, grand :

Poêle à frire (28 cm), deux casseroles (3.6 / 7 litres)

Compatible avec : toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction

Modèle : E3SSL

N. d'article : 9029800746

Prix : CHF 110.45 au lieu de 184.10 TVA excl.



Jusqu'à 30 % moins de plis – avec des balles de séchage en laine

Les balles de séchage en laine néo-zélandaise sont un moyen naturel et durable pour faciliter le processus de séchage.

Elles assurent une circulation efficace de l'air, donc un séchage plus homogène des vêtements, et réduisent ainsi nettement la formation de plis. Pour des résultats constants, il est recommandé de remplacer les balles de séchage tous les trois ans.



Idéal pour : les duvets et les textiles tels que les draps, les housses d'oreillers et les serviettes de bain. Universel.

Modèle : M9YHODBI

N. d'article : 9029803732

Prix : CHF 7.80 au lieu de 12.95 TVA excl.

Le barbecue par tous les temps – avec notre nouvelle plaque gril Easy2Clean

Promotion des employés 2025
valable à partir du 1.3.2025



Le plaisir des grillades en toute saison

Avec la plaque gril Easy2Clean, redécouvrez le plaisir du barbecue en intérieur. Grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur, vous obtenez des résultats de cuisson parfaits sur toute la plaque. De plus, le revêtement antiadhésif et le fond épais préviennent tout risque de déformation. Les nervures de la plaque assurent une évacuation efficace des fluides, réduisant la rétention de graisses, et le revêtement antiadhésif ne requiert aucun ajout de matière grasse, assurant des résultats plus sains, tendres et savoureux. Entretien en toute simplicité à l'eau chaude, avec une éponge et du détergent doux.



Dimensions de la surface de gril : L 215 × P 352 mm

Compatible avec : toutes les plaques de cuisson, fours (1 heure à 250 °C max.)

Modèle : E9HHPG11

N. d'article : 9029865194

Prix : CHF 99.35 au lieu de 165.60 TVA excl.

