

## De Dietrich presenta las novedades para 2017

De Dietrich presentó la nueva gama de electrodomésticos de cocina de alta gama para 2017 el pasado 21 de marzo en la Fundación Louis Vuitton de París.

*Abril, 2017.-* La marca francesa, ha sido pionera en innovación desde 1684 con introducciones como el primer horno pirolítico en el mercado o el primer horno de cocción a baja temperatura, entre otros. Hoy en día siguen innovando y con este nuevo lanzamiento, la firma **refuerza su posición en el mercado** como una marca que evoca **expertise, calidad y elegancia**, además de reinventarse con una colección de lujo emotiva y virtuosa. La mejora en el diseño, la selección minuciosa de los materiales, el cuidado por los detalles y el aprovechamiento de su *savoir faire* hacen de esta nueva gama, una propuesta irresistible.



Los **nuevos hornos** de la marca representan la máxima expresión de las **últimas tendencias del mercado en acabados y tecnología**. Para su fabricación, se han utilizado en mayor medida materiales como el cristal y el bronce, y se los ha dotado de electrónicas avanzadas que ofrecen la posibilidad de conectarse a Internet vía Wifi para poder controlar los aparatos a distancia, así como para recibir notificaciones en caso de incidencia. Cabe señalar más **innovaciones en prestaciones** como un display policromático intuitivo y estéticamente mejorado, un incremento de capacidad interior- hasta 73 l., 6 niveles de estantes y sistema de cierre suave, además de ofrecer

los más avanzados modos de cocción, como la baja temperatura, sistema de cocción inteligente (ICS- *Intelligent Cooking System*), etc.

Las **nuevas encimeras** se caracterizan por ser las únicas del mercado en ofrecer **mayor potencia** (hasta 5 kW de potencia en 1 zona) **y sistemas inteligentes que facilitan el día a día en la cocina**, como ladetección automática de recipientes e indicación de la zona que mejor se adapta al recipiente utilizado. Además de cambios a nivel técnico, presentan una estética con marcada personalidad y facilidad de uso, con paneles de mandos numéricos y accesos directos a múltiples funciones. Una serie de accesorios como el grill, plancha o tablas de cortar se pueden encajar en la encimera para integrar distintos métodos de cocción. Las **campanas extractoras** presentan una evolución de su gama, con **estéticas acordes con el resto de electrodomésticos** de la marca.

De este modo, De Dietrich orienta sus esfuerzos a consolidar su posición en el mercado y ser la marca de referencia en el canal cocina. Frigicoll, refuerza su portfolio para mejorar su oferta de soluciones integrales de alta gama en el segmento de cocinas Premium, como experto en frío con la marca Liebherr, en cocción con De Dietrich, y en renovación, con Falmecc.