

## Puissant.

### Le nouvel appareil à induction Salvis Compactline

*Oftringen, le mercredi 11 janvier 2017* : Le nouvel appareil de service Salvis Compactline allie multifonctionnalité, efficacité et flexibilité. Ultra-moderne, la technologie à induction utilisée ici garantit un maximum de confort et une sécurité d'exploitation optimale.

L'appareil Salvis Compactline est un appareil à induction d'entrée de gamme bon marché, d'une qualité convaincante et d'une élégance épurée. Son simple bouton rotatif permet une utilisation rapide et peu gourmande en énergie de la technologie à induction la plus moderne. Un accroche-regard pour les cuisines ouvertes, les bistros et la cuisine « fraîcheur ». Efficace partout où de l'énergie doit être rapidement disponible sans gêner les alentours avec des rayonnements de chaleur inutiles. L'appareil de service à induction est doté d'une zone de cuisson et de deux niveaux de puissance, permettant à tous les utilisateurs de procéder à une sélection idéale en fonction de leurs besoins.

Manipulation ultra-aisée, puissance de cuisson élevée, grand confort et sécurité d'exploitation maximale.

Pour plus d'informations :

Salvis AG  
Nordstrasse 15  
4665 Oftringen

Images de cuisines et produits disponibles sur demande.

Logos Salvis : <http://www.salvis.ch/de/download/bilder?folder=logos>

### Interlocuteur

Thomas Sandor  
Responsable marketing et gestion de produits  
Ligne directe : +41 62 788 18 04  
E-Mail : [thomas.sandor@salvis.ch](mailto:thomas.sandor@salvis.ch)

Lea Schwappacher  
Assistante Marketing  
Ligne directe : +41 62 788 18 01  
E-mail : [lea.schwappacher@salvis.ch](mailto:lea.schwappacher@salvis.ch)