

DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2001.

SEB présente

Azura

la première et seule friteuse au monde
qui détruit les odeurs
100 % du temps.



En 1967, SEB invente la première friteuse électrique équipée d'un filtre anti-odeurs au charbon actif.

En 1986, SEB invente la première friteuse électrique à parois froides.

En 1994 , SEB invente la première friteuse électrique à cuve amovible.

**Aujourd'hui, SEB crée AZURA,
la seule friteuse capable de détruire les odeurs 100% du temps.**

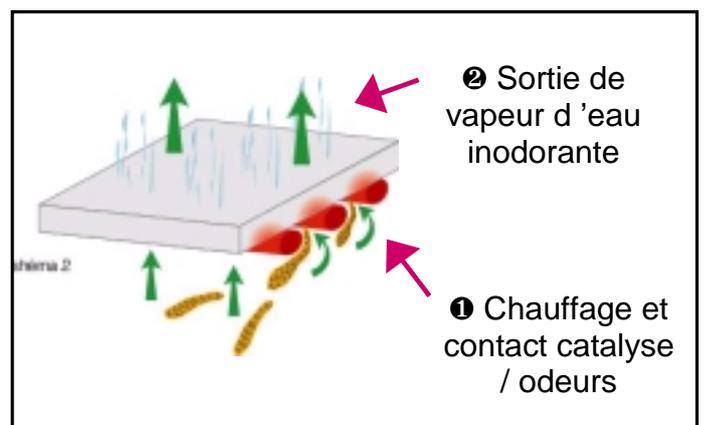
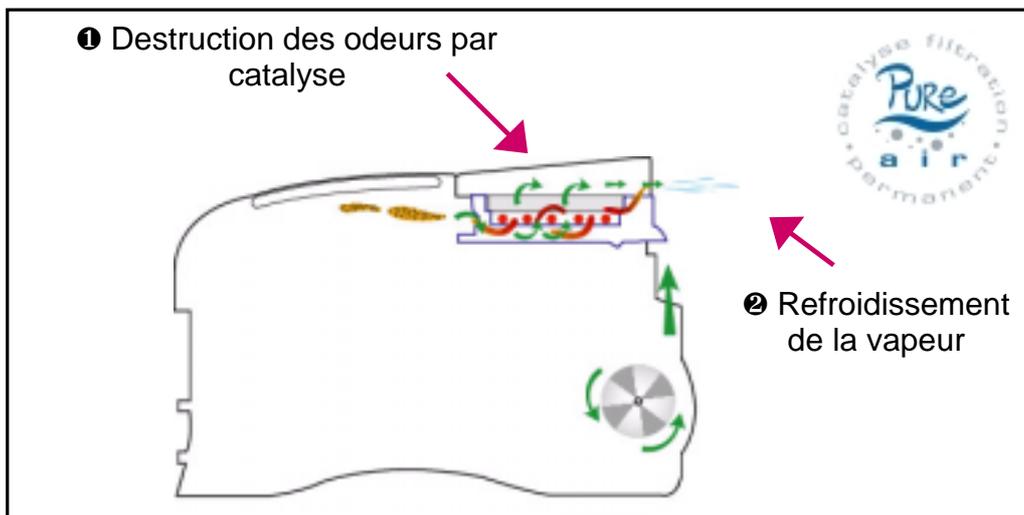
La friteuse Azura de SEB détruit les odeurs de friture pour toujours : son système Pure Air révolutionnaire transforme et élimine intégralement les odeurs.

- Azura est la première friteuse équipée du système Pure Air de destruction des odeurs par catalyse

Le système Pure Air a la particularité de **d'éliminer totalement les graisses et les vapeurs grasses.**

En effet, **sous l'effet conjugué de la chaleur (jusqu'à 400°C) et d'un matériau catalytique**, les molécules d'odeur sont chimiquement transformées en vapeur d'eau et définitivement détruites.

La friteuse ne dégage ainsi plus que de la vapeur d'eau quasiment inodore, refroidie par le ventilateur situé à l'arrière de la friteuse.



- **Le système Pure Air est sans entretien**

Le système catalytique Pure Air d'Azura voit son efficacité renouvelée à chaque utilisation sans aucun d'entretien : en effet, l'effet conjugué de la chaleur et du matériau catalytique détruit les odeurs et vapeurs grasses à chaque utilisation. Ainsi, **il reste aussi efficace qu'au premier jour, utilisation après utilisation.**

Le système Pure Air est intégré au couvercle de la friteuse, et ne nécessite aucun entretien. Le couvercle est quant à lui démontable et compatible lave-vaisselle.



- **Azura assure une absence d'odeurs permanente**

L'efficacité du système de filtration des odeurs par catalyse a reçu **la validation du Certech***.

Ainsi, le Certech a procédé à une série de tests avec la friteuse Azura : face à différents types de filtres (métal, mousse, cartouche charbon actif), **le filtre catalytique Azura a démontré un maintien probant de son efficacité.**

En effet, sur 500 cuissons réalisées dans la friteuse, inutile de changer l'huile qui d'ordinaire augmente les odeurs et nul besoin de changer le filtre qui finit habituellement par être inefficace au bout d'un certain nombre de cuissons...

Durabilité et efficacité ne font plus qu'un ...

Résultat ? Finies les odeurs de friture désagréables qui s'incrument dans les vêtements ou qui persistent à se maintenir dans l'air ambiant malgré les fenêtres ouvertes !

*Le Certech (Centre de Ressources Technologiques en Chimie) est un centre de recherche qui teste la qualité scientifique de produits industriels.

Pour Azura, le Certech a mesuré « les niveaux d'odeurs » de différents filtres d'après une échelle graduée qui s'étend de 0 à 1000 .

Ainsi, le test consommateur effectué en parallèle sur un échantillon de 240 personnes a permis de définir un taux de satisfaction de 83 %.

Avec la friteuse Azura de SEB, c'est la vie tranquille tous les jours.

Azura bénéficie des toutes dernières innovations de confort qui font d'elle la friteuse idéale au quotidien :

- **Une facilité de nettoyage indéniable**

Système Magiclean® : La cuve amovible anti-adhésive, inventée par SEB en 1994, est compatible avec le lave-vaisselle, de même que le couvercle et le panier également amovibles et compatibles lave-vaisselle.

- **Une sécurité maximale**

Le hublot panoramique permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la friteuse. Les petits curieux peuvent jeter un coup d'œil rapide sur les frites qu'ils attendent avec impatience en toute sécurité.

De plus, les parois froides avec isolation thermique autorisent des manipulations sans risques pour chacun.

Il n'existe ainsi plus de risque de se brûler par inadvertance.

- **Une praticité accrue**

La commande extérieure du panier offre la possibilité de plonger et de remonter les aliments frits en conservant le couvercle fermé grâce à la **poignée monte et baisse**.

Ce panier maillé est aussi démontable pour un nettoyage simple et efficace – y compris au lave-vaisselle - afin de ne pas accumuler la formation de la graisse.

Azura est bien sûr équipée d'un **minuteur électronique et sonore** : plus nécessaire de garder un œil sur les frites, Azura prévient quand elles sont dorées à point.

La pomme de terre a la frite ! Azura de SEB lui donne les moyens de dévoiler ses atouts les plus secrets...

- **La pomme de terre ne manque pas de calibres**

La pomme de terre possède **une multitude de facettes** qui ne demandent qu'à être appréciées.

Tour à tour moelleuse, épicée ou croustillante, la pomme de terre détient de nombreuses saveurs méconnues qu'Azura ne manquera pas de révéler.

Suivant les plats à cuisiner, le choix de la pomme de terre s'avère des plus subtils. Et pourtant, la variété de pommes de terre est suffisamment impressionnante pour susciter mystère et curiosité...

Charlotte, Nicolas, belle de Fontenay ou encore Binjte, elles ont toutes leur personnalité.

Mais la Roseval, la cane de gatte possèdent tout autant de charme...

- **On peut tout lui faire !**

La pomme de terre peut changer de peau suivant la situation.

Allumette, pomme noisette, rissolées ou potaeto, elle se transforme au gré des envies.

Elle se prépare à toutes les sauces et **s'adapte parfaitement aux contraintes de la vie moderne**, au désir de chacun de varier ses goûts au quotidien.

- **On l'épluche sous tous les angles !**

D'après le CNIPT (Centre National Interprofessionnel de la Pomme de Terre),
« chaque pomme de terre s'exprime à sa manière et répond à tous les besoins et désirs de chacun ».

Elle se combine parfaitement avec les **nouvelles exigences des consommateurs**. Résolument moderne, elle tend ainsi à se débarrasser de l'image de féculent ordinaire et sans réelle personnalité.

Savoureuse, facile à préparer, dotée de qualités nutritionnelles et conviviale, « la patate » est devenue indispensable dans de nombreux foyers français.

Elle valorise aussi la créativité de chacun en respectant les contraintes de la vie moderne : le manque de temps et le savoir-faire technique ne constituent en rien un obstacle car la pomme de terre se cuisine comme on veut , quand on veut.

Avec Azura de SEB, la créativité se met au service du goût.

- **La créativité et le changement sont à l'ordre du jour**

Les petits et les grands découvriront jour après jour une multitude de plats frits, tous plus savoureux les uns que les autres.

Avec succès, Azura leur fera découvrir **les autres compagnons de route de la pomme de terre.**

Les nems, les légumes frits, les accras ou encore les beignets aux pommes faits maison n'auront plus aucun secret !

Des petits plats rapidement préparés à la cuisine exotique pas forcément maîtrisée, de l'entrée au dessert, Azura permet de cuire toute sorte de mets.

Plus d'appréhension à avoir pour cuisiner les mets fragiles tels les fruits de mer ou les escalopes panées.

Azura de SEB laisse libre cours à **l'imagination de chacun** : il est désormais possible de tout préparer car la qualité de cuisson d'Azura permet de découvrir de **nouvelles saveurs jusque là inconnues.**

- **La vie croustille pour la famille et les amis**

Le plaisir de partager est constamment présent.

Les gourmands ne manqueront pas de déguster de bons petits plats préparés avec Azura, dans un état d'esprit convivial.

En redécouvrant une autre manière de cuisiner les fritures, chacun aura plaisir à réunir régulièrement des convives autour d'une table.

Ainsi, l'authenticité des plats « faits maison » fera toujours de nouveaux émules.

On peut dire adieu à la monotonie !

La friteuse AZURA de SEB est disponible dans tous les réseaux de distribution habituels.

RELATIONS AVEC LA PRESSE

Agence **CONCEPT**

Contacts presse :

Michèle Colin - Tél : 01 49 68 64 54 / E-mail : mcolin@concept-consulting.fr

Gladys Barbin – Tél : 01 49 68 64 52 / E-mail : gbarbin@concept-consulting.fr

Fax : 01 49 68 64 64.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Friteuse AZURA de SEB

- Référence : 6292 00
- Système Pure Air de destruction permanente des odeurs par catalyse
- Système Magiclean® : Cuve amovible anti adhésive ; cuve, couvercle et panier compatibles au lave-vaisselle
- Ouverture automatique du couvercle
- Parois froides avec isolation thermique
- Hublot maxi vision en verre incassable anti condensation
- Panier maillé 5X5
- Capacité de frites fraîches : 1 Kg
- Contenance huile : 2, 2 litres
- Minuteur électronique / interrupteur et thermostat réglable
- Commande extérieure avec poignée monte et baisse / poignées de transport
- Range cordon
- Puissance : 2230W
- Poids : 5,47 kg / Dimensions : 37,5 x 29,0 x 27,5 cm
- Coloris : blanc et bleu
- Code EAN : 3 045 38 6292 00 4
- Prix de Vente Généralement Constaté : 1290 F / 199€.
- La friteuse Azura est livrée avec un livret de recettes.

Quelques menus croustillants pour gourmands avertis...

* *Le menu familial* *

En entrée

	FROMAGE PARTY	4 pers.
180 C ⁰		Cuisson : 30'' à 2mn

Enrobage : pâte à frire à la bière, anglaise salée (battre un œuf avec 1 cuillère à soupe d'huile en y ajoutant du sel et du poivre).

Ingrédients : 150g de chèvre bûche, 150g de camembert, 150g de bleu d'Auvergne, 200g de comté râpé, 4 cuillères à soupe de farine, 2 œufs, muscade.

Emincer le chèvre en rondelles, les paner à l'Anglaise.

Détailler le camembert en cubes, les paner à l'anglaise.

Découper le bleu d'Auvergne en morceaux, les enrober de pâte à frire. Mélanger la comté râpé, la farine et l'œuf, ajouter une pointe de muscade en poudre.

Faire des petites boules. Cuire séparément dans la friteuse Azura : croquettes au comté 2 mn, dés de camembert, bleu d'Auvergne 1 mn, chèvre bûche 30 secondes.

En plat

	POULET FRIT AUX FINES HERBES	4 pers.
175 C ⁰		Cuisson : 15 mn

Enrobage : anglaise salée.

Ingrédients : 1 poulet de 1Kg, fines herbes, estragon, persil, 1 citron, sel, poivre.

Assaisonner le poulet. Découper le en morceaux en retirant les os.

Aplatir les morceaux, saler et poivrer en prenant soin de répartir les fines herbes, l'estragon et le persil de façon sur toute la surface des morceaux.

Paner ensuite à l'Anglaise et plonger délicatement dans la friteuse Azura.

Après avoir égoutter les morceaux, les servir avec des rondelles de citron et quelques cuillères de riz.

En dessert

	BANANES ENROULEES	4 pers.
175 C ⁰		Cuisson : 3 mn

Ingrédients : 4 bananes à cuire, 4 feuilles de brick, 50 g de sucre, 30 g de fruits du jaquier au sirop, 1 hachoir, papier absorbant.

Eplucher et couper les bananes.

Les écraser délicatement avec le dos d'une fourchette.

Hacher très finement les fruits du jaquier. Saupoudrer les bananes avec le sucre, et répartir les fruits du jaquier.

Envelopper chaque banane dans une feuille de brick en formant un rouleau et les plonger dans la friteuse Azura en prenant soin de les faire dorer.

Après les voir retirer de la friteuse, les disposer sur du papier absorbant.

* *Le menu « cuisine du monde »* *

En entrée

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET ET AUX LEGUMES (Chine)

4 pers

170 C⁰

Cuisson : 3 à 5 mn

Ingrédients : 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de fécule, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, 1 blanc de poulet, 1 gousse d'ail, 100g de chou, 100 g d'épinards, 100 g de champignons, 1 oignon, 1 à 2 g de pousses de bambou, 100 g de pousses de soja, 24 feuilles de pâte, huile.

Mélanger la sauce soja avec la fécule, le sucre et le sel.

Hacher tous les légumes et couper le blanc de poulet en cubes.

Les faire sauter dans l'huile ; Ajouter l'ail écrasé et tous les légumes hachés.

Verser le mélange de sauce soja. Cuire 5 mn et laisser refroidir.

Etendre les rectangles de pâte. Disposer une cuillère de farce sur chacun. Mouiller les bords et replier la pâte. Appuyer sur les bords pour souder. Cuire les rouleaux dans la friture et les égoutter avant de servir.

En plat

CHAUSSENS AUX POISSONS (Espagne) 4 pers

170 C⁰

Cuisson : 8 à 10 mn

Ingrédients : 200 g de farine, 10 Cl d'huile, 1 œuf, 3 cuillères d'eau, sel, 200 g de lotte, 12 moules, 100 g de petits pois écossés, 30 g de farine, 30 g de beurre, 1 oignon, 1 carotte, 1 feuille de laurier.

Réaliser une pâte en mélangeant la farine, l'huile, l'œuf, l'eau et une pincée de sel.

Laisser reposer 1 heure au frais. Cuire à l'eau salée, la lotte, les moules, avec la carotte et l'oignon émincée, la laurier.

Après cuisson, retirer les moules et leurs coquilles et les hacher avec la lotte.

Cuire les petits pois à l'eau salée. Dans une casserole avec le beurre, la farine et le bouillon de poisson.

Réaliser une béchamel épaisse. Incorporer le poisson haché et les petits pois.

Laisser cuire 5 minutes. Etaler la pâte, découper des ronds de 10 cm de diamètre. Humidifier les bords, mettre une cuillère de farce au centre, plier chaque disque en deux, souder les bords. Les faire cuire dans la friteuse Azura.

Les égoutter puis servir avec du persil frit.

En dessert

BEIGNETS CREOLES (Antilles)

4 pers

170 C⁰

Cuisson : 5 à 6 mn

Ingrédients : 50 g de sucre, 25 g de beurre, 0,75 cl d'eau chaude, 4dl de lait concentré, ½ paquet d'élevure ; 1 œuf, 400 g de farine, sel et sucre glace.

Mélanger le sucre, le beurre, le sel, l'eau chaude, le lait concentré dans une casserole. Faire tiédir en remuant. Ajouter la levure, l'œuf, la farine et remuer jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Débarrasser. Réserver au frais 2 heures. Etendre ensuite la pâte.

Découper des rectangles de 8 à 10 cm. Laisser lever 15 mn. Cuire les beignets dans la friteuse Azura.

Les égoutter et les saupoudrer de sucre glace avant de servir.

* Le menu « je mange sain » *

En entrée

HUITRES- COQUILLES SAINT- JACQUES	4 pers
170 C ⁰	Cuisson : 2 à 3 mn

Enrobage : anglaise salée (battre un œuf avec 1 cuillère à soupe d'huile en y ajoutant du sel et du poivre).

Ingrédients : 8 huîtres, 8 coquilles Saint-Jacques, sauce poivrée au persil.

Sauce gingembre / citron : 80 g de fromage frais 0 %, 2 cuillères de crème aigre, 1 cuillère à soupe d'écorce de citron râpée, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à café de gingembre râpé.

Rincer et égoutter les huîtres et les Saint-Jacques. Les paner à l'anglaise.

Les cuire avec Azura et les égoutter. Les servir avec la sauce gingembre / citron une fois mélangée de façon homogène.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 360 Kcal – 1500 Kj

En plat

CROQUETTES DE VOLAILLE	4 pers
190 C ⁰	Cuisson : 8 à 10 mn

Enrobage : anglaise salée.

Ingrédients : 3 dl de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, 10 g de blanc de volaille hachée, 2 jaunes d'œufs, sel, poivre et muscade.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine en remuant, verser le lait chaud, assaisonner, incorporer le blanc de volaille haché et cuire 5 minutes en remuant.

Retirer au feu, ajouter les jaunes d'œufs. Verser dans un plat huilé, en une couche de 2 cm d'épaisseur. Laisser refroidir.

Découper ensuite en carrés de 5X 5 cm. Les paner à l'anglaise, les cuire à la friture, égoutter et servir.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 600 Kcal – 2500 Kj

En dessert

BEIGNETS AUX POMMES	4 pers
170 C ⁰	Cuisson : 5 à 6 mn

Enrobage : pâte à frire à la bière

Ingrédients : 4 pommes reinettes , 5 dl de cognac ou calvados, 20 G de sucre, sucre glace.

Eplucher et évider les pommes, les couper en rondelles, de 1 cm d'épaisseur.

Les mettre dans un plat avec l'alcool et les sucre, laisser macérer 1 heure.

Enrober les tranches de pommes de pâte à frire, les cuire avec Azura.

Les égoutter et les saupoudrer de sucre glace .

Servir en accompagnant de coulis de fruits de rouges.