



**Rosières présente son four PRO inspiré des fours professionnels
et destiné aux particuliers
Pour que chacun puisse cuisiner chez soi comme un chef !**

Pantin, le 8 avril – Pour la première fois, Rosières offre aux particuliers une technologie issue de l'équipement professionnel permettant une répartition parfaitement homogène de la chaleur.

Une meilleure qualité de cuisson

64 micros-perforations sont réparties sur les parois latérales du four pour diffuser la chaleur produite par les résistances.

Dans un four traditionnel, il y a généralement une seule source de chaleur située au fond du four. La chaleur émise circule ensuite au sein du four mais ne se répartit pas toujours de manière uniforme.

Grâce à la multiplication des sources d'émission de chaleur au sein du four PRO, une homogénéité parfaite de la température est assurée, ainsi que le taux d'humidité nécessaire à la réussite d'un plat sain, moelleux et savoureux.

Grâce cette gestion de la chaleur il est possible de cuire plusieurs plats différents dans le même four en étant sûr de la réussite de chacun de ces plats.



Rosières crée ainsi l'événement en mettant sur le marché un four offrant une cuisson parfaite quelque soit le plat cuisiné.

Par ailleurs parce que même les fours peuvent être écologiques, le four PRO permet d'économiser jusqu'à 12% sur les temps de cuisson des aliments pour autant d'énergie consommée en moins !

Avec le four PRO tous les plats sont impeccablement cuits et semblent sortis de la cuisine d'un grand chef !

Visuels & fiche technique sur demande

www.rosieres.fr

Contacts Presse - Agence Hopscotch

Clothilde Drouet – Tél. 01 58 65 00 62 – cdrouet@hopscotch.fr

Pauline Sain – Tél. 01 58 65 00 56 – psain@hopscotch.fr