

D o s s i e r d e p r e s s e

la nouvelle

Bocuse

par Rosières



Octobre 2002

ROSIERES 

Vous inventez. Nous faisons le reste.



La "nouvelle Bocuse" de Rosières :

une véritable ode
à la créativité
gastronomique.

En septembre 2002, **Rosières**, la marque de référence de la cuisine authentique, fait évoluer sa double cuisinière connue dans le monde entier et lance la nouvelle Bocuse.

Signée Paul Bocuse, cette cuisinière allie tradition et modernité et offre aux passionnés de cuisine un véritable équipement de professionnel pour mettre les petits plats dans les grands.

Une esthétique renouvelée, une gamme élargie, de toutes nouvelles fonctions pour une praticité toujours plus grande, la Bocuse 2002 fait d'ores et déjà le régal des gourmets.

Prolongeant une longue collaboration entamée en 1985 entre Paul Bocuse et Rosières, la nouvelle Bocuse invite plus que jamais à l'éveil des sens et à la cuisine créative.

Esthétique, performante, conviviale, la nouvelle Bocuse de Rosières

Un espace cuisson exceptionnel pour un confort optimal :

Une plaque coup de feu pour quatre fonctions de cuisson

Avec ses quatre fonctions de cuisson, le large brûleur de 4,5 kW invite incontestablement à la créativité gastronomique. Permettant une répartition équilibrée de la chaleur, la "plaque coup de feu" est idéale pour les cuissons et mijotages traditionnels. Alimentée par un brûleur super puissant qui garantit une température décroissante de 400°C au centre du brûleur jusqu'à 100°C à l'extérieur, la chaleur diffuse de la fonte permet de concocter en toute sérénité de savoureux petits plats.

Le brûleur de 4,5 kW s'utilise également découvert avec une grille ouverte pour les cuissons soutenues, friture, confiture... Pour ceux qui privilégient une cuisson diététique, un gril se substitue en un tour de main au "coup de feu". L'authentique grillade est un jeu d'enfant et la cuisson des viandes, rapide, saine et sans graisse.

Alliance parfaite entre tradition et modernité, la nouvelle Bocuse dispose également d'un support Wok pour s'initier à la cuisine asiatique, préparer une paella ou de délicieux petits légumes sautés. Il est l'ustensile de préparation par excellence pour sublimer les saveurs de l'Asie ou plus simplement des légumes du jardin.

La table de cuisson 4 feux gaz

Quatre feux gaz pour quatre fois plus d'idées ! De 1450 à 3500 W, la table de cuisson permet de décliner toutes les préparations culinaires du plus délicat sabayon au civet de sanglier ! Héritage du savoir faire séculaire de Rosières, les grilles amovibles sont en fonte. Elle est également dotée d'un brûleur Mijorose®, exclusivité Rosières qui transmet la chaleur de façon homogène vers le récipient pour un mijotage parfait ou la réussite d'une préparation "fragile" telle que la sauce au beurre blanc.



2 fours pour la meilleure des cuissons

Un four multifonctions pyrolyse avec tournebroche (48 L) et un four à convection naturelle catalyse (50 L)

Quiches, tartes, soufflés, rôtis, tuiles aux amandes... Tout est permis aux gastronomes, gourmands et gourmets grâce aux deux fours de la nouvelle Bocuse de Rosières.

Quand on connaît le soin qu'apportent les cuisiniers au respect scrupuleux des saveurs originelles des produits, on comprend l'utilité du four multifonctions à chaleur tournante de la nouvelle Bocuse Rosières. Il assure une réussite imparable des cuissons simultanées sans mélange de saveurs. Doté d'un tournebroche il permet également de rôtir les viandes à point dans la plus pure tradition. Désormais, grâce à sa fonction pyrolyse, le four élimine également toutes les salissures pour un nettoyage optimal et sans effort.

Le four à convection naturelle est idéal pour toutes les cuissons à l'ancienne, la cuisson des viandes rouges et des gibiers à rôtir.



De nouvelles fonctions pour plus de praticité et de sécurité

2 programmeurs

La cuisine est un art, certes, mais de précision il ne faut pas faire défaut ! Pour une cuisson exacte des aliments, la nouvelle Bocuse dispose d'un programmeur horloge très simple d'utilisation. Il permet une programmation très précise du

temps de cuisson avec départ et arrêt automatique du four multifonctions.

Le minuteur coupe courant 120 minutes du four convection naturelle garantit une vraie sécurité.

La sécurité thermocouple

Le brûleur gaz de 4,5 kW et la table 4 feux gaz sont équipés de la sécurité par thermocouple. L'arrivée du gaz se coupe automatiquement en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

L'allumage électronique intégré

Pour plus d'agrément et de sécurité, Rosières équipe sa nouvelle Bocuse de l'allumage électronique intégré aux manettes.

Raffinée, la nouvelle Bocuse s'intègre parfaitement à la cuisine

Bandeau signé Paul Bocuse, table en fonte, poignées et manettes finition laiton ou chromées typiques Rosières, portes ouvragées, tiroirs stylisés de 60 cm de profondeur qui permettent de ranger casseroles et grosses cocottes, la nouvelle Bocuse de Rosières conçue à partir de matériaux inaltérables (fonte, émail, inox) laisse la part belle à l'esthétique. Large de 117 cm, ayant la même profondeur (60 cm) que la plupart des éléments de cuisine, pouvant être réglée jusqu'à 90 cm de hauteur (hauteur du plan de travail) grâce à ses 5 pieds ajustables, la nouvelle Bocuse de Rosières qui est homologuée classe 2.1 s'encastre aisément et sans dommage dans toutes les cuisines.



Une collection enrichie d'un modèle inox très contemporain

La nouvelle Bocuse de Rosières est disponible en trois coloris (gris anthracite, en vert anglais et nouveauté 2002 en inox, matériau par excellence des cuisines professionnelles) au prix public moyen de 2999,99 euros.

Pour le prix de 899,99 euros, elle peut être surmontée d'une hotte trapèze de 120 cm assortie, particulièrement performante ayant un débit de 700 m³/h et complétée d'une crédence dans le modèle inox pour 299,99 euros.

ROSIÈRES ©

Vous inventez. Nous faisons le reste.



La gamme Bocuse

La Bocuse existe aussi en vert anglais et en anthracite

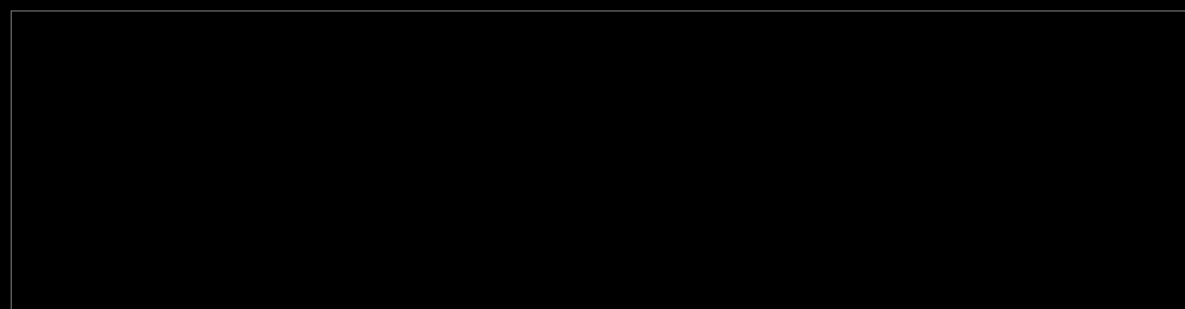


Caractéristiques techniques

CUISINIÈRE RBC 127				
DIMENSIONS (LXHP) cm		FOUR ELECTRIQUE	GAUCHE	DRITE
TABLE			MF	CN
GRILLE	FONTE	NB FONCTIONS	7	3
ALLUMAGE	AEI	EQUIPEMENT :		
SECURITE THERMOCOUPLE	OUI	- GRILLES		2
EQUIPEMENT :		- TOURNEBROCHE	OUI	
GRILLE POUR UTILISATION DECOUVERT	OUI	- PLAT PROFOND	1	1
SUPPORT WOK	OUI	- PLAQUE PATISSERIE	1	1
GRIL VIANDE FONTE	OUI	- PLAQUE A PATISSERIE INOX	1	
PLAQUE COUP DE FEU	OUI	ANTHRACITE		RBC 127 RU
		VERT ANGLAIS		RBC 127 RUV
		INOX		RBC 127 RIN

HOTTE RDM 121			
DEBIT MAXI	700 m3/h	ANTHRACITE	RDM 121 RU
CONTRÔLE	ELECTRONIQUE PAR TOUCHES	VERT ANGLAIS	RDM 121 RUV
ECLAIRAGE	3 LAMPES HALOGENES	INOX	RDM 121 RIN

CREDENCE PM 117 IN		
CREDESCENCE INOX	DIMENSIONS (LXH) cm	117 x 65



 **GROUPEROSIÈRES**

13, rue Auger - 93500 Pantin
Rosières conseils : Tél. 02 48 55 69 67
www.rosieres.fr

SERVICE DE PRESSE ROSIÈRES

C'EST DIT, C'EST ECRIT !
Sophie Cornet - Anita Legrand - 36 avenue Hoche - 75008 Paris
Tél. 01 58 56 66 66 - Fax. 01 58 56 66 67
alegrand@cditcecrit.com