

La nouvelle version du célèbre « Triple » de Rosières arrive en novembre !

Table de cuisson, four et lave-vaisselle réunis sous le signe du design et du haut de gamme

Paris, le 21 septembre 2004 – Rosières propose une nouvelle version du Triple, exclusivité de la marque. Une vraie table de cuisson, un vrai four et un vrai lave-vaisselle réunis dans un même appareil avec de nouvelles fonctionnalités, plus de programmes, une classe énergétique A et une esthétique moderne, le tout dans un minimum de place !

Avec le Triple, l'idée de Rosières est simple : proposer, en un condensé de technologie, tout le confort d'une grande cuisine pour un petit espace !

Cette solution inédite a rapidement séduit les citadins toujours en quête de m² supplémentaires. C'est également une réponse pratique pour les propriétaires de résidences secondaires qui limitent ainsi leur achat d'équipement électroménager...

Dans la nouvelle version du Triple

La table de cuisson est disponible en vitrocéramique avec Halolight*, en mixte, en gaz et électrique. Le lave-vaisselle propose une programmation électronique et un choix plus large de programmes. Le Triple est désormais disponible en blanc ainsi qu'en inox.

Fiche technique

Table (4 versions)

- Table vitrocéramique, 1 Halolight de 2,4 kW et 3 High light**
- Table 4 Foyers gaz ou mixte en fonte émaillée 2 faces, dont 1 rapide de 3,5 kW
- Allumage électronique intégré
- Sécurité gaz par thermocouple

Un four

- Volume : 40 litres
- Classe A
- 4 fonctions de cuisson
- Minuteur coupe-circuit 120 min
- Email super lisse

Un lave-vaisselle

- 6 couverts
- Programmateur électronique
- 6 programmes et 5 températures

Dimensions : H 86,5 x L 60 x P 60 cm

Poids emballé : 70 kg

Deux coloris disponibles : blanc et inox

- De 1 200 € à 1 500 €***



Pour télécharger les visuels et le communiqué de presse :

www.rosieres.fr

Contacts Presse : Hopscotch

Hélène Martin-Dubrulle – Tél. 01 58 65 00 24 – hmartin@hopscotch.fr

Maximilien de Libera – Tél. 01 58 65 00 29 – mdelibera@hopscotch.fr

Sandrine Cormary – Tél. 01 58 65 00 40 – scormary@hopscotch.fr

***Halolight** : foyer de cuisson vitrocéramique utilisant simultanément le rayonnement et la lumière halogène. Son rougissement est instantané.

****High light** : foyer de cuisson vitrocéramique utilisant le rayonnement. Il rougit en 3 secondes.

***Prix publics constatés