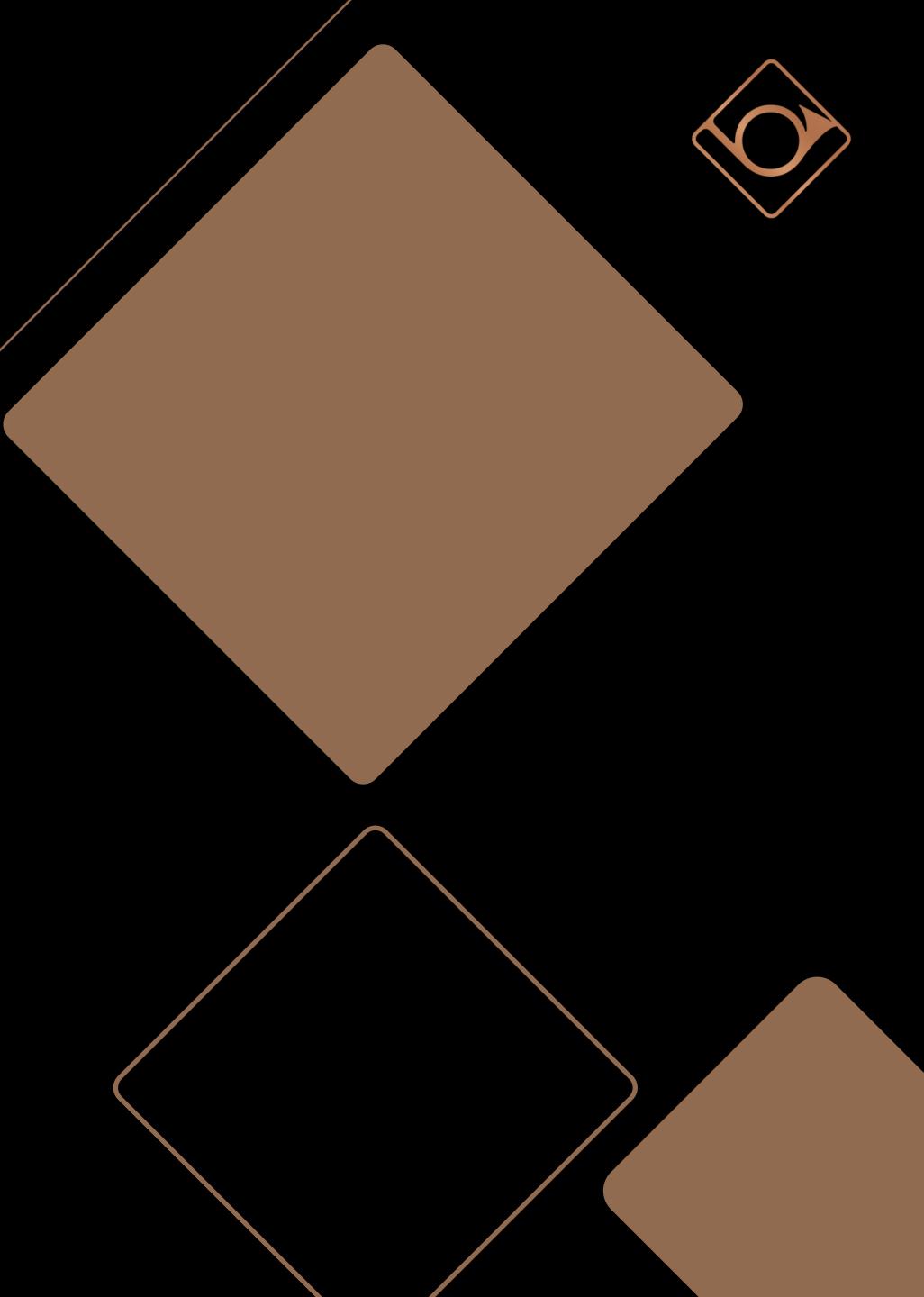


Новая Коллекция PHILHARMONIE



CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684







КВИНТЭССЕНЦИЯ ФРАНЦУЗСКОГО ИСКУССТВА ЖИЗНИ

Более 300 лет компания De Dietrich следует своему стремлению к совершенству и творчеству.

С пониманием высочайшими стандартов, инноваций и опираясь на эстетические исследования, компания представляет коллекции, которые позволяют каждому проявить свою кулинарную виртуозность.





С De Dietrich мы разделяем одно и то же желание делиться кулинарными эмоциями. От самых простых движений до самых сложных техник, каждый может раскрыть свой творческий потенциал благодаря современному оборудованию.

Piorro Cognoiro

Pierre Gagnaire

удостоен 3 звезд престижного гида Мишлен





ВЫБИРАЯ СОВЕРШЕНСТВО

Располагая заводами во Франции - в Орлеане и Вандоме - компания De Dietrich постоянно стремится к совершенству, сохраняя исключительные ноу-хау в разработке идеальных изделий..



Многие из наших бытовых приборов сертифицированы знаком «Origine France Garantie», который подтверждает, что они произведены во Франции.

Этот знак не только гарантирует качество и долговечность наших приборов, но и обеспечивает их прослеживаемость, предоставляя четкое и беспристрастное заявление об их происхождении.





НАШИ ЦЕЛИ

АМБИЦИОЗНЫЙ

Утонченные, любознательные, исследователи и цифровые технологии

«Я люблю технологии"

обратите внимание на стиль и дизайн.

"За качественные продукты стоит заплатить дополнительную цену"

Покупайте высококачественные бренды

"Бренд — важный элемент при покупке прибора"



44 years old



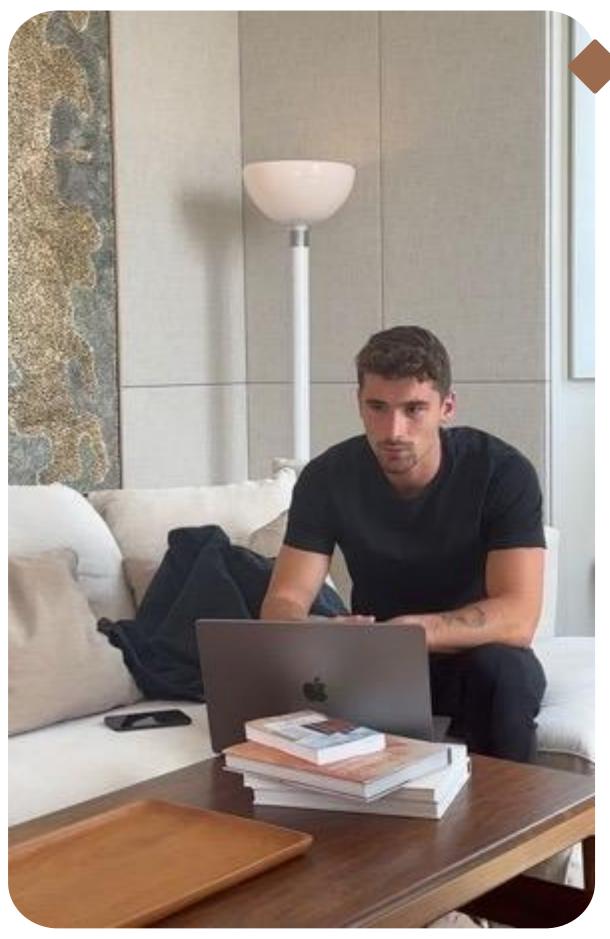
75%











ГОРОДСКОЙ ТЕХНИК

Ориентирован на высокие технологии, цифровые технологии.

"Мне нравятся технологии"

Считаются влиятельными и первопроходцами

"Я люблю покупать новые гаджеты и следить за последними модными тенденциями"

Высокая покупательная способность

"Я склонен выбирать премиальные продукты, а не стандартные"







25/34 years old

81%

84%

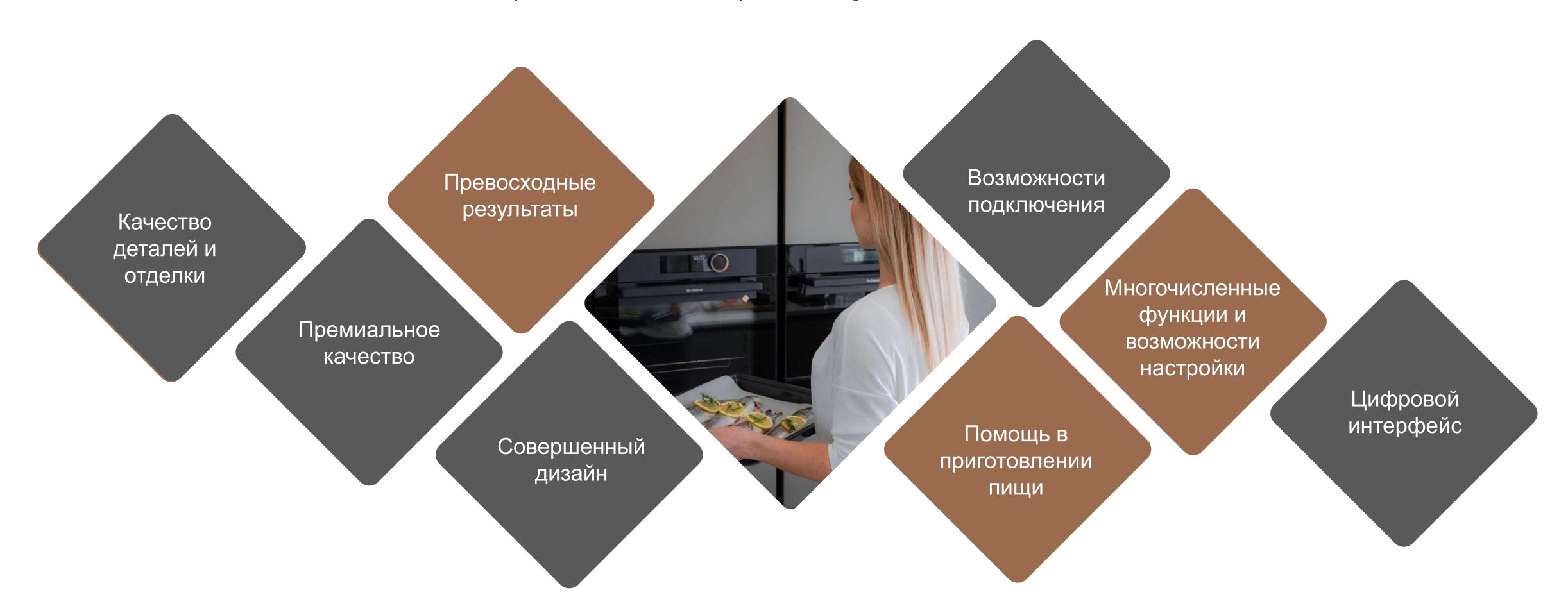
De Dietrich





ОЖИДАНИЕ КЛИЕНТОВ

Стремление к совершенству во всех областях







РОСКОШЬ НА КУХНЕ

Ценности наследия De Dietrich удовлетворяют желаниям требовательных клиентов, ищущих совершенства.

ЧЕГО ЖДЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬ?

ОТКРЫТИЕ

ВНИМАНИЕ

СТАТУС

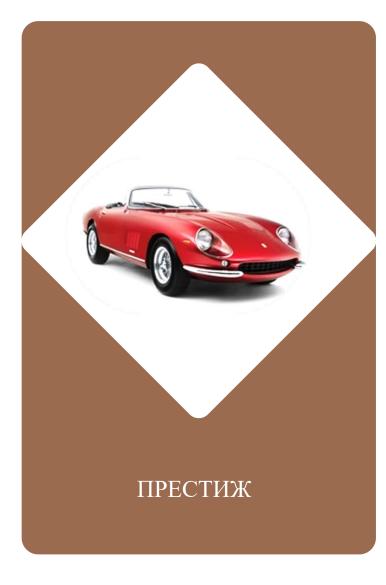
ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ

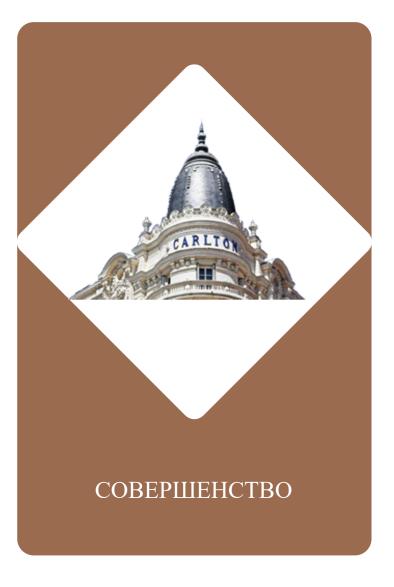
НАСЛЕДИЕ

ПОДЛИННОСТЬ

















РОСКОШЬ НА КУХНЕ

Ценности наследия De Dietrich удовлетворяют желаниям требовательных клиентов, ищущих совершенства.

чего ждет потребитель?

ОТКРЫВАЯ



СТАТУС

ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ

НАСЛЕДИЕ

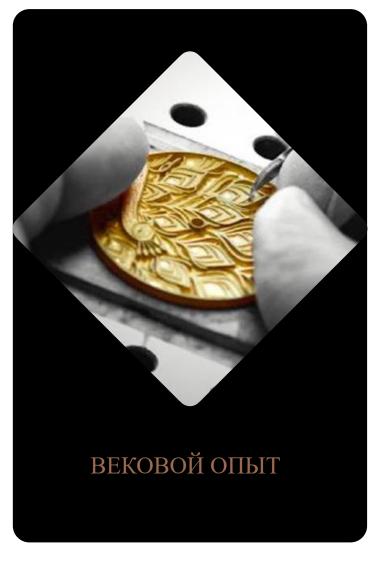
ПОДЛИННОСТЬ



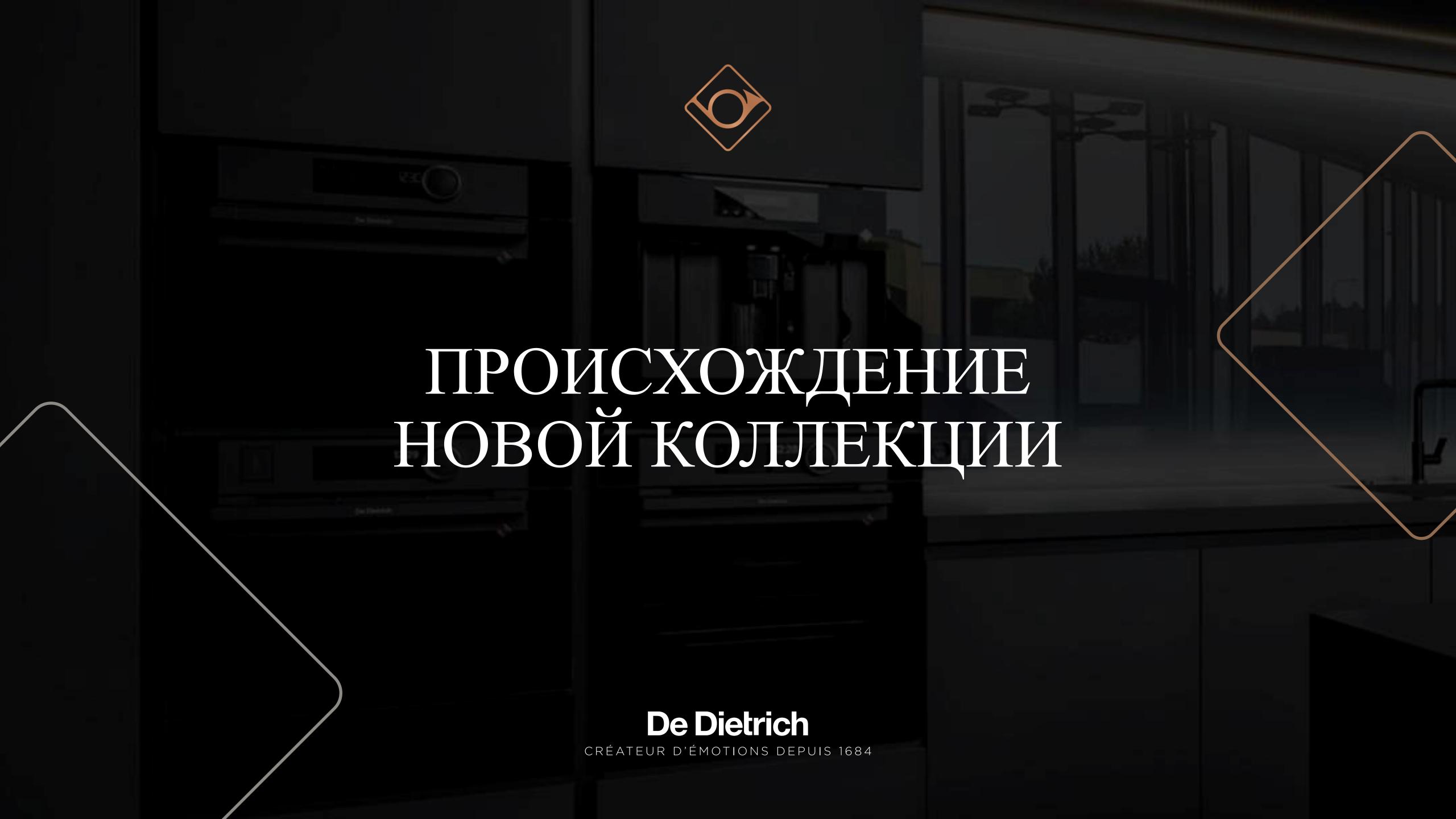














ДИЗАЙН, ОРИЕНТИРОВАННЫЙ НА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Новая линейка De Dietrich — это результат инновационной методологии.

С помощью семинаров и потребительских тестов мы тщательно проанализировали ожидания и поведение наших клиентов.

На этой основе мы создали интуитивно понятное и элегантное сочетание интерфейса, опыта и дизайна, чтобы каждый пользователь получил возможность раскрыть и реализовать свои кулинарные таланты.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ

Графика Эстетика Поверхности







PA3PAБОТАНО PEUGEOT DESIGN LAB

Новая коллекция De Dietrich - это результат уникального сотрудничества наших инженеров и студии Peugeot Design Lab:

Встреча двух великих французских компаний, наследников многовекового опыта



Взаимодополняемость креативности дизайнеров, изобретательного и требовательного подхода научно-исследовательских групп





ДИЗАЙН ЯЗЫКА

Выражая суть нашего таланта создавать коллекции, пронизанные высокой элегантностью и эмоциями, а также исключительным кулинарным результатом.







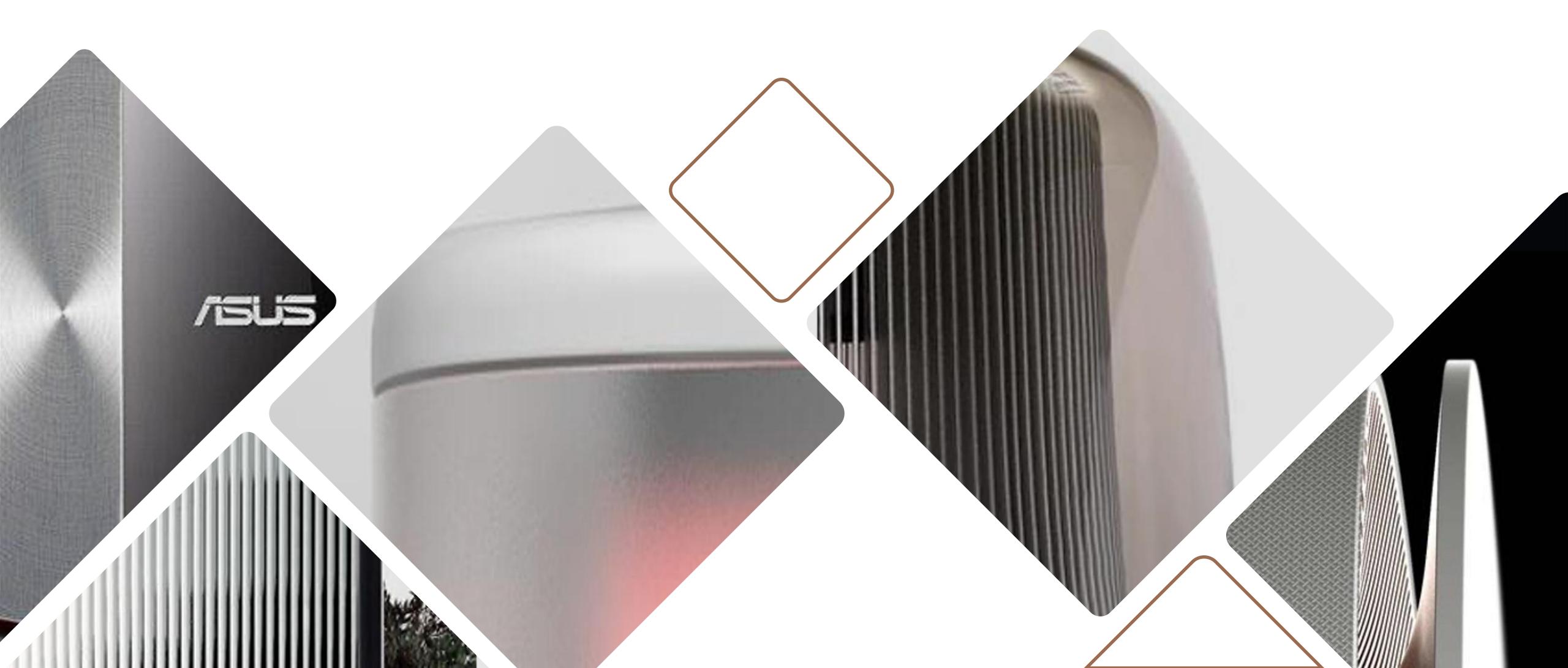
ТЩАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ТЕНДЕНЦИЙ ЭСТЕТИКА







ТЩАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ТРЕНДОВ ТЕКСТУР







ТЩАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ТЕНДЕНЦИЙ ДИЗАЙН







ТЩАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ТЕНДЕНЦИЙ УПРАВЛЕНИЯ









PHILHARMONIE

Потому что это инструмент, который позволяет каждому развивать свои виртуозные кулинарные навыки,

Потому что он превращает каждый рецепт в чистые эмоции, а каждое блюдо в настоящее шоу,

Новая коллекция De Dietrich называется:

PHILHARMONIE







HOBAЯ КОЛЛЕКЦИЯ PHILHARMONIE

ДИЗАЙН, ВДОХНОВЛЕННЫЙ КОДЕКСАМИ РОСКОШИ

- Элегантность и современность цветов и материалов
- Визуальная подпись De Dietrich: медная окантовка и охотничий горн
- Новые пропорции: полноразмерная ручка, дисплеи большого размера
- Новый эргономичный дизайн: центральный селектор
- Новые тактильные ощущения: прочная ручка и HiFiсенсор управления просмотра





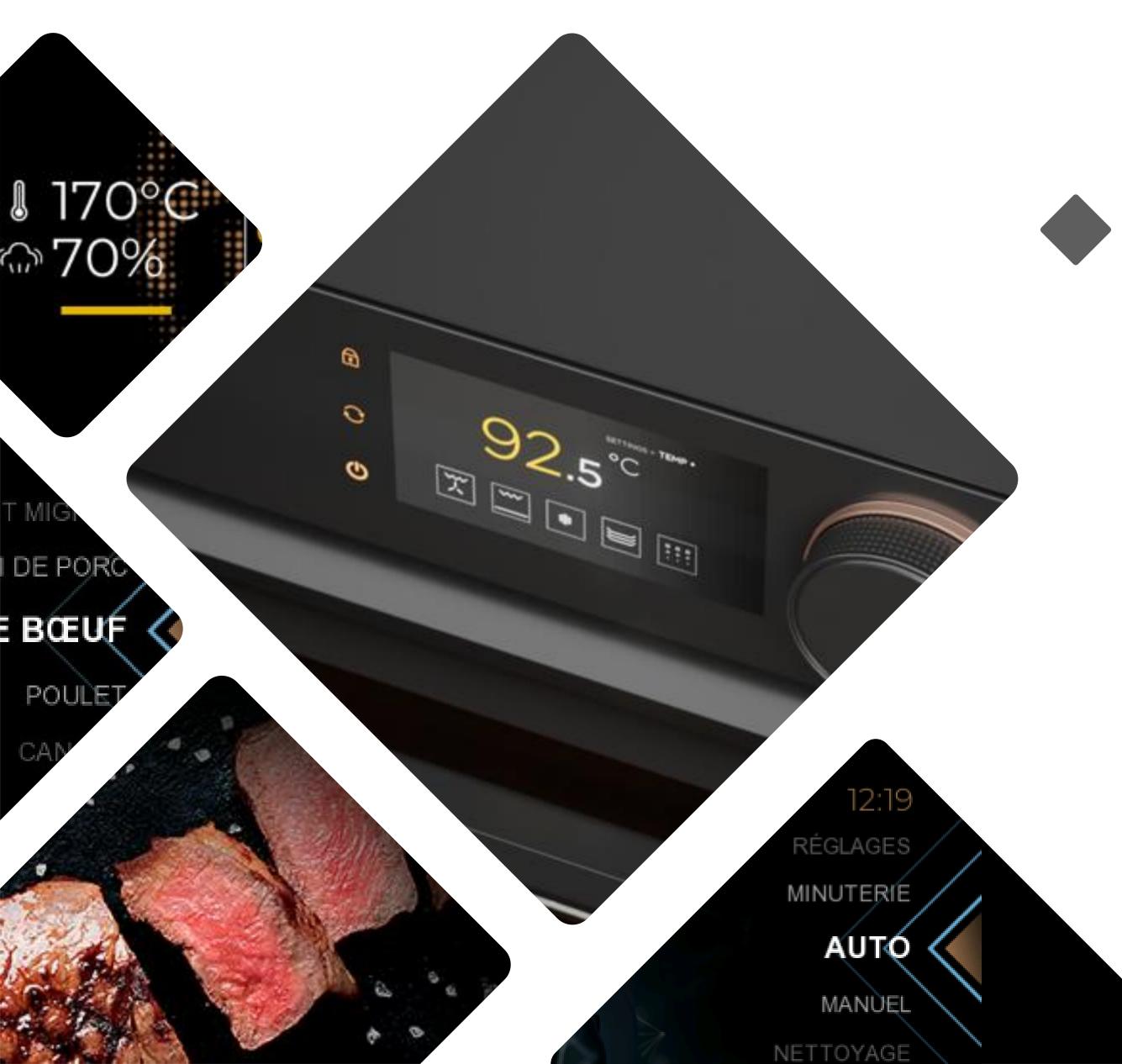
ПРЕВОСХОДСТВО В КАЖДОИ ДЕТАЛИ



СЕНСОРНЫЙ СЕЛЕКТОР

Центральный селектор, выполненный в виде драгоценного камня, обеспечивает высокоточную настройку.

Его роскошный дизайн и прикосновение обеспечивают уникальное чувство контроля.



• УМНЫЙ ПРОСМОТР

- Удобный интерфейс помогает пользователям выбрать лучший способ приготовления блюда.
- Зазубренный селектор для точной настройки в автоматическом или ручном режиме
- Большой экран высокой четкости и роскошный дизайн



TALENT CHEF

- 100% автономное приготовление пищи, без внешнего термометра или вмешательства пользователя.
- Более 140 рецептов для выбора на экране просмотра.
- Датчик влажности в сочетании с мощными алгоритмами для автоматического определения всех параметров приготовления и их корректировки в реальном времени.
- Гарантия успешного приготовления с точностью до полутона

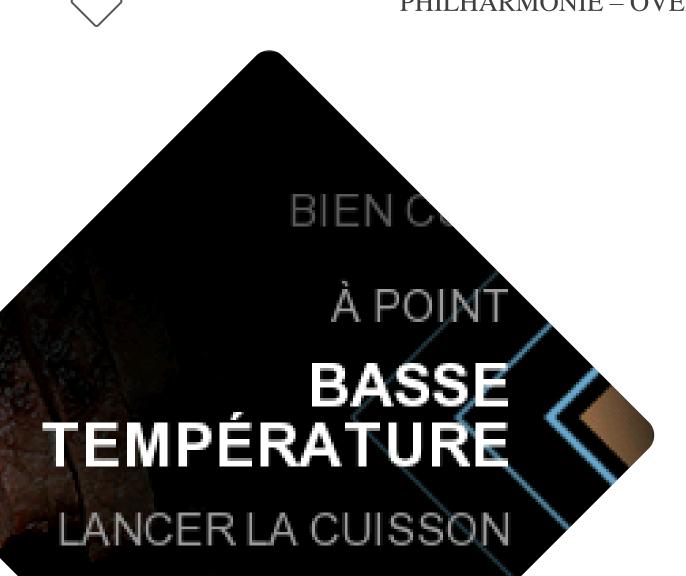












ВЫСШАЯ СТЕПЕНЬ
КУЛИНАРНОГО
СОВЕРШЕНСТВА

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА



FIN DIFFERF НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Низкий нагрев, гармоничное и однородное и идеально контролируемое приготовление при температуре ниже 100°.

Идеально подходит для мяса и рыбы

Несравненная нежность и сочность

28 рецептов, включая 14 эксклюзивных французских кондитерских изделий, чтобы преуспеть в искусстве, которое ценится во всем мире.

КОНДИТЕРСКАЯ





Сохранение питательных качеств





МАКСИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ КУЛИНАРНОГО СОВЕРШЕНСТВА

AIR FRY

- Здоровая и вкусная жарка с уменьшенным количеством жира
- Большой перфорированный противень для хрустящей корочки



• Рецепты сладкого и соленого с разных континентов, таких как Европа, Северная Африка и Азия

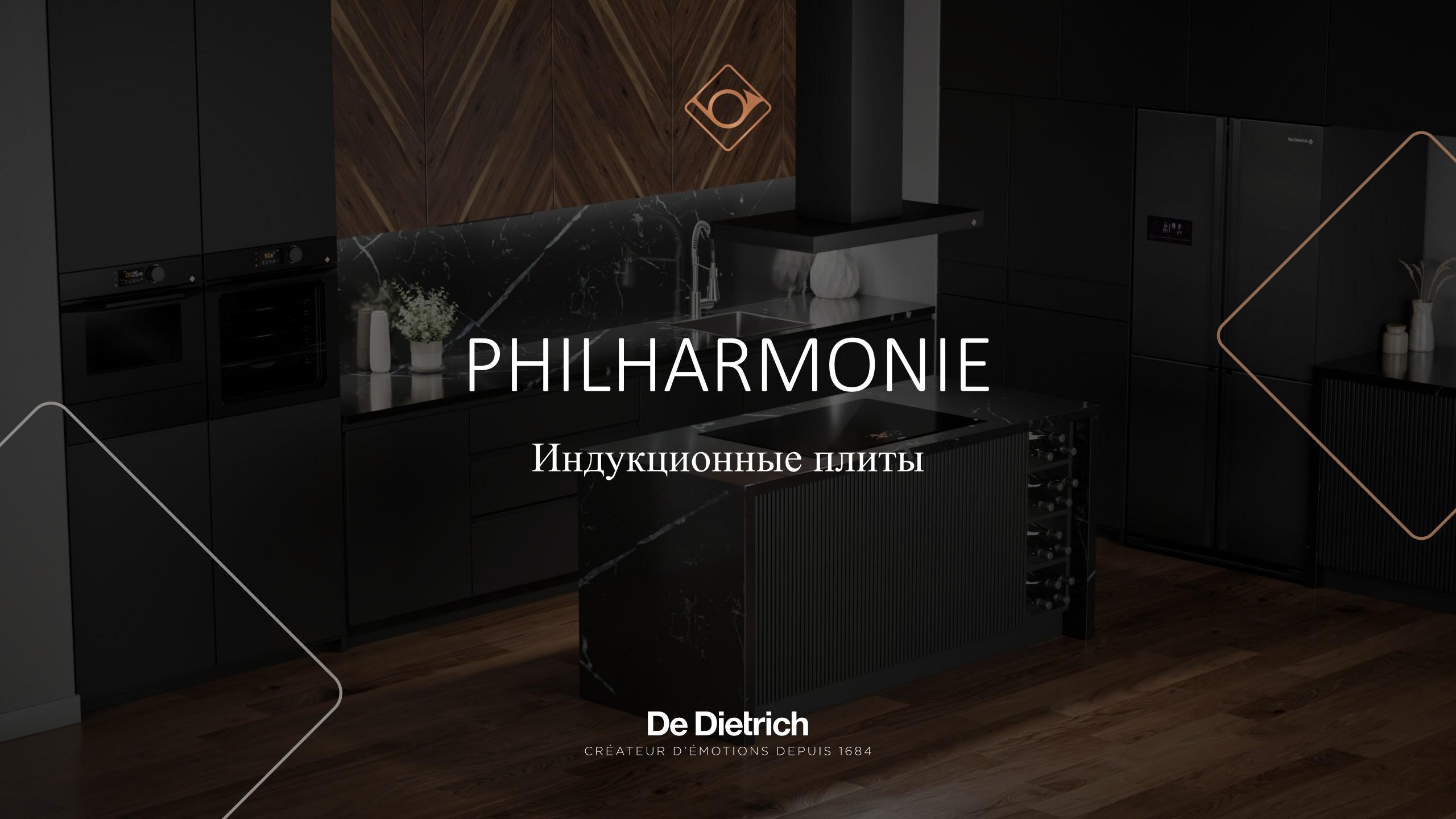
• Ингредиенты и пошаговые инструкции для каждого рецепта доступны в мобильном приложении













СОВЕРШЕНСТВС В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ

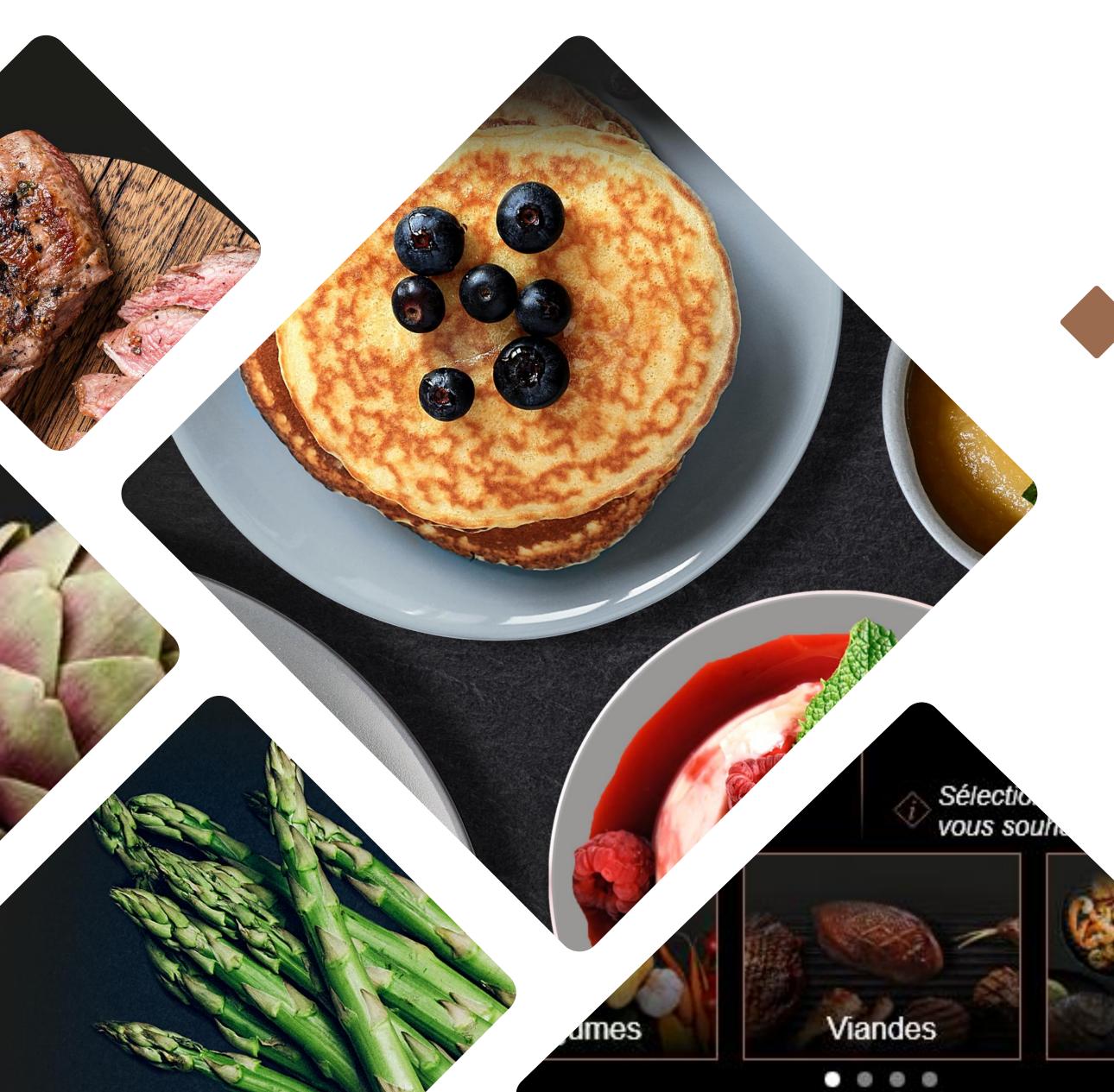
ОТТОЧЕННЫЙ ДИЗАЙН

Гладкие поверхности, каждая деталь которых продумана, чтобы создать ощущение абсолютного качества: форма углов, нежный цвет подсветки, визуальный фирменный стиль с окантовкой и охотничьим горном...

БОЛЬШОЙ РАЗМЕР ЭКРАНА

Большие экраны сверхвысокой четкости помогают пользователям раскрыть весь спектр своих кулинарных талантов





КУЛИНАРНОЕ РУКОВОДСТВО

- Помощь в приготовлении пищи с выбором из более чем 80 ингредиентов
- Рекомендации по зонам приготовления и посуде
- Автоматическая регулировка параметров приготовления: мощности/температуры и времени
- Превосходные результаты благодаря новой эксклюзивной технологии Talent Chef

Produits de la mer

ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

- 25 рецептов сладких и соленых блюд, символизирующих французскую кухню и мировую гастрономию
- Пошаговая помощь, которая превратит каждого пользователя в виртуозного повара
- Превосходные результаты благодаря новой эксклюзивной технологии «Talent Chef», основанной на опыте звездного шеф-повара.





TENOR INDUCTOR

• Самый мощный и быстрый двухкоронный индуктор на рынке, идеально подходит для обжаривания мяса и высвобождения его ароматов или кипячения воды с беспрецедентной скоростью.

Мощность 5500 Вт

Экономия времени 25% по сравнению с 4600 Вт при аналогичном энергопотреблении



УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

• Новая система управления мощностью гарантирует оптимальное использование и производительность во всех странах. ==> 100% ассортимента

Благодаря новой электронике и новым алгоритмам все наши индукционные варочные панели De Dietrich предлагают 4 уровня мощности, что позволяет соблюдать все инструкции:

7400 Bm - 32 A; 5700 Bm - 25 A; 4600 Bm - 20 A; 3600 Bm - 16 A

ПОДСВЕТКА

Полная система подсветки сенсорного управления => невидимая клавиатура для идеального минималистичного дизайна





УСИЛЕНИЕ

- Полностью гибкая зона приготовления пищи для адаптации ко всем контейнерам: до 10 кастрюль разных размеров для одновременного приготовления
- Подходит для круглых контейнеров от 90 до 360 мм и рыбных емкостей размером 200х560 мм
- Новые эллиптические индукторы (технология индукции Ellipse) для однородного и эффективного магнитного поля.
- TFT-экран высокой четкости













СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684