



Groupe Brandt





De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ДОМ DE DIETRICH

С 1684 года компания De Dietrich следует своему стремлению к совершенству и творчеству, придерживаясь высочайших стандартов в области инноваций и эстетических исследований



1684

Иоганн Дитрих, богатый банкир, начинает работать в кузнице



1761

Жан Дитрих получил дворянское звание от короля Людовика XV



1778

Логотип De Dietrich, пожалованный королем, был первым промышленным логотипом.



1903

Партнерство с Bugatti



1910

Бренд De Dietrich расширяет свою деятельность, включая производство промышленного оборудования, локомотивов и кухонных плит.

ИННОВАЦИИ – НАША ТРАДИЦИЯ

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

Le savoir-faire perfectionné
De Dietrich lance la première
table induction, un monde
de cuisson révolutionnaire.
Revolutionary know-how.
De Dietrich launches the first
induction hob, a revolutionary
cooking method.

1990



Big Star, la première cuisinière
avec table induction intégrée.
Big Star. The first cooker with
a built-in induction hob.

1998



Mais un point de la cuisine
reste imparfaitement.
Lancement d'INFINITY,
la première table induction
à commande à distance.

Development of the
remote-control cooking
concept of INFINITY,
the first remote-controlled
induction hob.

2004



De Dietrich crée le Pagan,
la première table 60 cm
100 % sans fil.
De Dietrich creates
the Pagan, the first 60 cm,
100% free wire hob.

2011

horizone^{chef}

Vivre une expérience
culinaire unique.
Une nouvelle
avec deux tables.
Enjoy an unique
culinary experience
à two kitchen
surfaces.

2015



Finesse et table induction.
Fusion Series.
L'élégance d'une cuisine
équivalente au degré de
fin.

Refined design meets
two induction hobs.
The elegance of cooking
expressed in the best design.

2020



1997

Développement des premiers
four à pyrex borale et du
premier four à cuisson vapeur.
Development of the first cold draw
oven and the first steam oven.



2003

Développement de la
technologie i.C.O.
Lancement du Four
Master, table gaz
équipée en four
tout automatique.
Development of i.C.O.
technology. Launch
of Master oven
equipped gas hob
and fully automatic
oven block.



2007
CONTINUUM

L'innovation culinaire rejoint
De Dietrich. La première square
marchable du monde.
Culinary innovation by De Dietrich.
The world's first mobile square.



2013
horizone

L'art culinaire sans limites.
Le concept d'espaces induction,
modularité à l'infini sur un
horizone Chef, la première table
60 cm 100 % sans fil.
A limitless culinary art.
Concept of fully modular
induction space concept.
horizone Chef, the first 60 cm,
100% free wire hob.



2017
horizone Plus

Une modularité
sans pareil.
horizone Plus
à modularité
infinie.



2021

Allure, la table induction
avec lame intégrée.
Allure, the induction hob
with integrated ceramic blade.

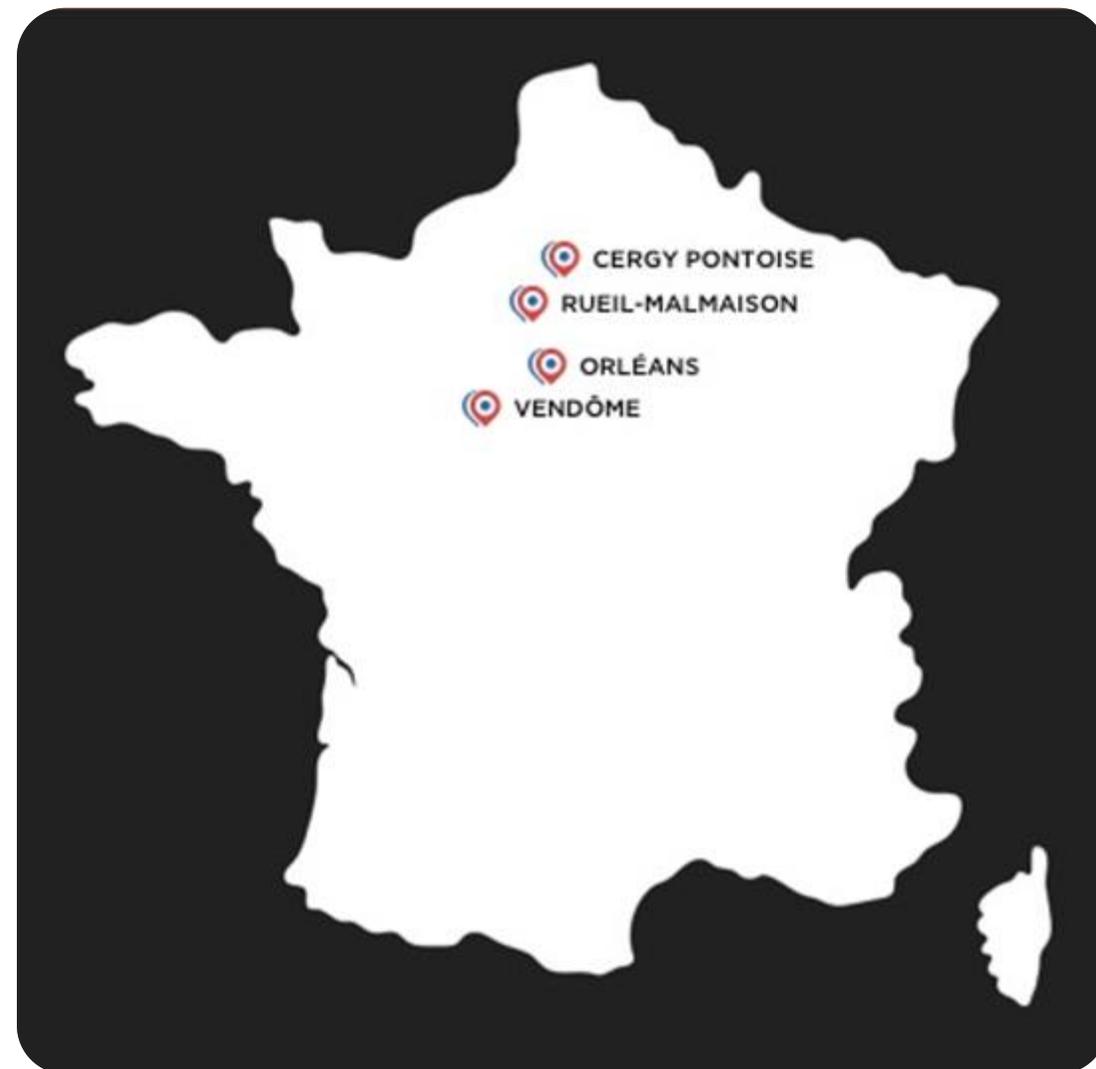
ФРАНЦУЗСКОЕ СОВЕРШЕНСТВО

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



BV Cert. 6011825

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 приборов, но и обеспечивает их прослеживаемость, предоставляя четкое и беспристрастное заявление об их происхождении.

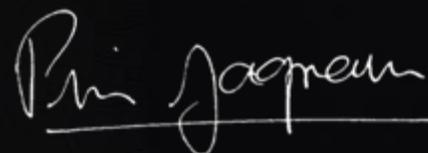


ИСКУССТВО СОЗДАНИЯ ЭМОЦИЙ

“

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.

”



Pierre Gagnaire

удостоен 3 звезд престижного гида Мишлен

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%



72%



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%



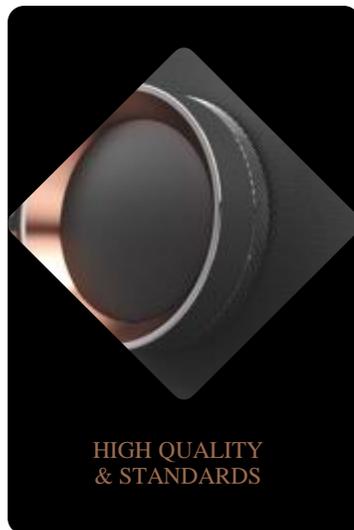
ФРАНЦУЗСКАЯ РОСКОШЬ НА КУХНЕ

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

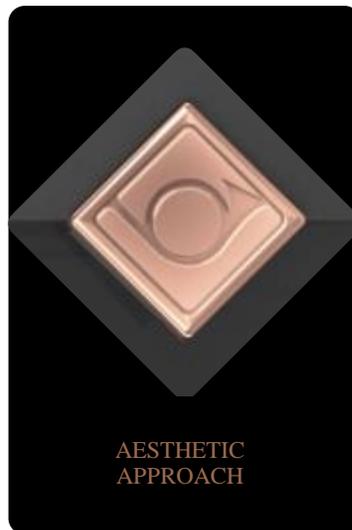
ОТКРЫТИЕ



ВНИМАНИЕ



СТАТУС



ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ



НАСЛЕДИЕ



ПОДЛИННОСТЬ



ФРАНЦУЗСКИЙ ДИЗАЙН



Французский дизайн:
элегантность и
изысканность с
идеальным балансом
между классикой и
современностью.

ПРЕВОСХОДСТВО В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ



СОВЕРШЕНСТВО В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ ОЧЕНЬ ШИРОКАЯ РУЧКА

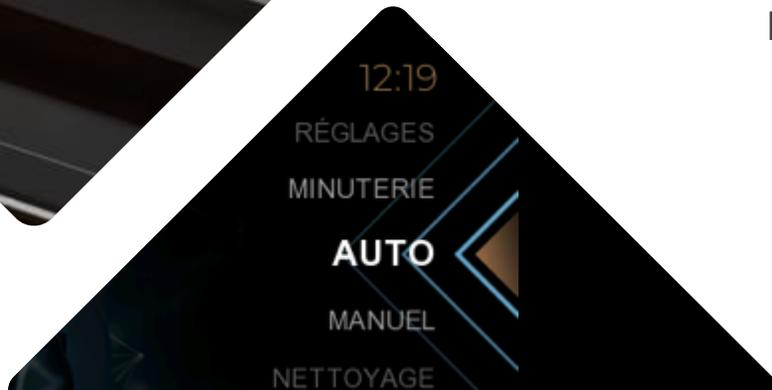
Прочная ручка занимает всю ширину духовки. Благодаря новым пропорциям духовка кажется еще более вместительной.



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





BLUETOOTH ЗОНД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование необходимой температуры для автоматической регулировки интенсивности и продолжительности приготовления

Точный контроль температуры внутри блюда

Самозаряжающийся беспроводной термометр

ВЫСШАЯ СТЕПЕНЬ КУЛИНАРНОГО СОВЕРШЕНСТВА НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

BIEN CUI
À POINT
**BASSE
TEMPÉRATURE**

LANCER LA CUISSON

FIN DIFFERÉ

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

КОНДИТЕРСКАЯ

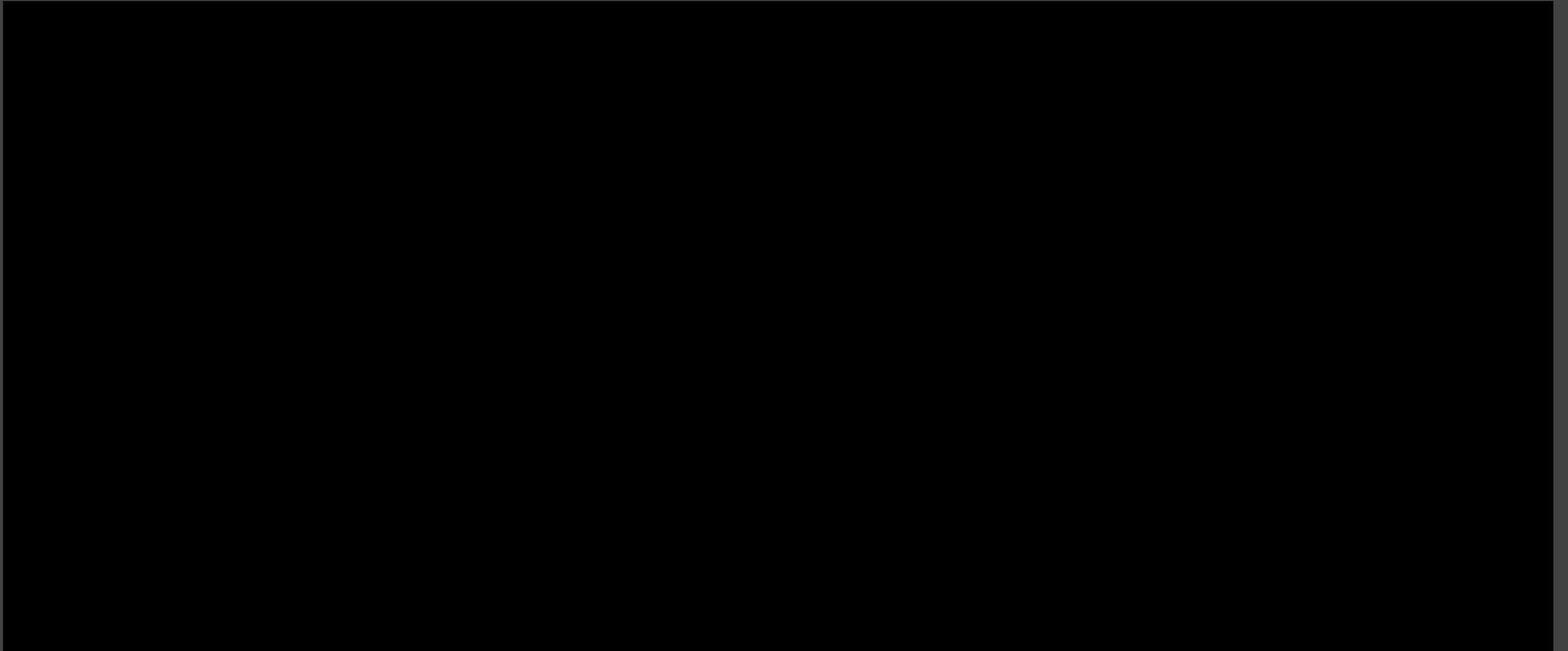
28 рецептов, включая 14 эксклюзивных французских кондитерских изделий, чтобы преуспеть в искусстве, которое ценится во всем мире.

PLAT
DESSERTS

PAIN ET PÂTES
RECETTES DU
MONDE



VIRTUOSITY



DISTRIBUTION NETWORK



DE DIETRICH ПРОЕКТЫ



SINGAPORE
(Roxy Holdings)



MALASIA
(Pavilion)



CAMBODIA
(Oxley Holdings)



FRANCE



HONG KONG
(Sinoland)

DE DIETRICH ШОУРУМЫ



DE DIETRICH

- ◆ Уникальный дизайн
- ◆ Огромный опыт: 1684
- ◆ Высочайший опыт и экспертиза в кулинарии (пионер кулинарных инноваций)
- ◆ Французское ноу-хау: кулинарное совершенство
- ◆ Алгоритмы кулинарии, разработанные совместно с французскими шеф-поварами
- ◆ Уникальное торговое предложение: датчик AI Talent Sensor, низкая температура, индукционный зонд...
- ◆ Высококачественная продукция: частота звонков < 2%
- ◆ Альтернатива высококачественным немецким брендам

