

Communiqué de presse

Barcelone, 06 juillet 2022

## Le four à cuisson accélérée QUICK de Mychef a reçu le Bronze Delta Award dans la catégorie Design for food et le Red Dot Award dans la catégorie Product Design.



Avec un design frais et attrayant et une technologie innovante, Mychef QUICK offre une solution efficace aux entreprises du secteur de la gastronomie. Le produit permet de réaliser différents processus de cuisson rapide et offre un accès facile à 32 recettes standardisées grâce à un écran tactile couleur, avec la possibilité d'enregistrer jusqu'à 1 024 nouvelles recettes. En outre, il présente une palette de couleurs très attrayante qui s'adapte à différents environnements.

**Barcelone, 06 juillet** - Le 15 juin, l'Mychef a reçu un Delta de Bronze pour le four Mychef QUICK dans la nouvelle catégorie Design for food lors de la cérémonie des Adi Awards à Barcelone.

Cinq jours plus tard, le lundi 20 juin, le triomphe s'est répété à Essen, en Allemagne, où Mychef QUICK a remporté un Red Dot Award dans la catégorie Product Design.

Les prix Adi, qui fêtent cette année leur 41e édition, sont décernés par la FAD Industrial Design Association et récompensent l'excellence en matière de design industriel au niveau international.

Les prix Red Dot, décernés en Allemagne depuis 1955, sont l'une des récompenses les plus prestigieuses au monde dans le domaine du design.

Ces deux récompenses viennent s'ajouter à l'iF Design Award qu'il a remporté en mai, l'industrie certifiant que le QUICK offre une combinaison imbattable de vitesse et de qualité de cuisson, difficile à égaler.

"Nous sommes très fiers de la reconnaissance dont bénéficie le QUICK", déclare Jordi Muñoz, directeur commercial de Mychef. "Outre le fait qu'il s'agit d'un four qui augmente la vitesse de cuisson jusqu'à 80 %, les experts du secteur et les utilisateurs apprécient également l'uniformité et la qualité de la cuisson, l'efficacité énergétique et la facilité d'utilisation", ajoute M. Muñoz, qui cite comme exemple le fait que le QUICK peut préparer un hamburger avec des frites en seulement deux minutes et demie et que son efficacité énergétique est jusqu'à 15 % supérieure à celle d'autres fours.

"La combinaison de l'efficacité et de la rentabilité offerte par le QUICK, ainsi que son esthétique attrayante et son utilisation intuitive sur écran tactile, en font le choix de plus en plus de bars, cafés, food trucks et supermarchés", résume Gemma Masó, responsable marketing chez Mychef.

La bonne réception du four s'étend également à un récent contrat avec Pilsa, partenaire de distribution de Mychef et entreprise leader dans le secteur, qui fournira Mychef QUICK aux cafétérias des navires de la compagnie maritime Baleària.

## **|À propos de Distform Mychef**

Fondée en 1991, Distform fabrique, sous la marque Mychef, des meubles, des fours et des appareils de mise sous vide en acier inoxydable pour les cuisines professionnelles. Ses produits innovants et respectueux de l'environnement ont reçu de nombreux prix d'excellence internationaux et offrent les meilleures solutions pour les cuisines professionnelles.

**Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)**

**Contactez-nous : [info@mychefpro.com](mailto:info@mychefpro.com) et/ou [Contact](#).**