

Medienmitteilung
September 2025

Die perfekte Pizza zuhause:

Schweizer Ingenieurskunst,
Neapolitanische Ergebnisse.



Schweizer Perfektion für zuhause. Seit 1913.



V-ZUG definiert das Pizzabacken zuhause mit zwei innovativen Lösungen neu: dem funktionalen Pizza Set und der neuen Funktion Profi-Pizza des Comhair V6000P.

Zusammen sorgen sie für ein echtes italienisches Pizzalernen: knuspriger Boden, luftiger Rand und authentisch neapolitanischer Geschmack – Schweizer Ingenieurskunst macht's möglich. So können sich – von Anfänger:innen bis zu erfahrenen Hobbyköch:innen – alle an einer Pizza auf Profi-Niveau versuchen, die nicht nur lecker, sondern auch ideal zum Teilen ist.

Für die besten Pizzaabende braucht es keine Tischreservierung

Vom gemütlichen Beisammensein bis zu geselligen Festen am Wochenende: Mit dem Pizza Set und der Funktion Profi-Pizza verwandelt sich die heimische Küche in eine italienische Pizzeria – ganz ohne Tischreservierung. V-ZUG hilft angehenden Pizzaiolos mit leistungsstarker Backtechnik und intelligentem Zubehör Pizzen zu zaubern, die sich durch Charakter, Geschmack und Seele auszeichnen.

«Pizza bringt den Leuten einfach Freude», meint Raffaele Tromiro, dreifacher Pizzaweltmeister und V-ZUG Ambassador. «Und mit den richtigen Hilfsmitteln und Zutaten kann man auch in der eigenen Küche eine Pizza backen, die aussieht und schmeckt, als käme sie direkt aus Neapel.»

Backen, servieren und geniessen: das Komplettset für mühelose Meisterpizzen

Das in der Schweiz hergestellte Pizza Set überzeugt durch seine Funktionalität und seine stilvolle Ästhetik. Egal, ob Focaccia, Fladenbrot oder handgemachte Brotlaibe – es wertet jedes Backergebnis auf und bietet alles, was man für einen gelungenen Pizzaabend zu Hause benötigen.

Der emaillierte Pizzastahl erreicht die optimale Temperatur in nur 25 bis 30 Minuten und bietet eine exzellente Wärmeverteilung für einen gleichmässig durchgebackenen, knusprigen Boden und eine luftige Kruste. Er ist leicht, einfach zu reinigen und langlebiger als ein herkömmlicher Pizzastein. Zusammen mit der eleganten Holzschäufel wird das Backen und Servieren fast schon zu einer Zeremonie.





Vier Minuten bei 350 °C für eine Pizza in Restaurantqualität

Die Funktion Profi-Pizza, die exklusiv im Combair V6000P erhältlich ist, bringt echte Innovation in die Küche. Der Backofen erreicht mit einem präzisen Luftstrom die hohe Temperatur von 350 °C, bei der eine neapolitanische Pizza in nur 4 Minuten gebacken wird. Das Resultat: Eine knusprige Kruste und cremig, weiss geschmolzener Mozzarella. Das Programm wurde speziell für die Verwendung mit dem Pizza Set entwickelt. Eine perfekte Kombination, die authentische Ergebnisse liefert, ohne dass es ein weiteres Gerät braucht.

«Dank dieser Kombination gelingt es jedem, eine Pizza in Restaurantqualität im V-ZUG Combair V6000P zu backen. Die Ergebnisse sind beeindruckend: eine überzeugend knusprige Kruste und ein Geschmack, der begeistert », meint Christopher Lacroix, Head Global Gourmet Academy bei V-ZUG.

Schweizer Ingenieurskunst. Italienische Lebensart.

Der Combair V6000P und das Pizza Set, die in der Schweiz entwickelt und hergestellt werden, unterstreichen das Bekenntnis von V-ZUG zu Qualität, Präzision und nutzerorientiertem Design. Die auf jahrzehntelanger Erfahrung beruhende Funktion Profi-Pizza ist ein Paradebeispiel dafür, wie Schweizer Innovation das tägliche Kochen bereichern kann, indem Leistung und Leidenschaft vereint werden.

«Schweizer Ingenieurskunst trifft auf italienische Lebensart. Das ist es, was diese Lösung auszeichnet», bekräftigt Johanna Lackhoff, Head of Product. «Mit ihr erreicht man zuhause in der eigenen Küche die Schnelligkeit, Hitze und Qualität eines Profi-Pizzaofens.»



Tavolata:

geteilte Freude ist doppelte Freude

Pizza ist mehr als nur ein Gericht, Pizza ist ein Ritual. Vom Formen des Teigs über die Auswahl der Zutaten für den Belag bis zum Hinüberziehen der Pizza auf den Pizzastahl: Jeder Schritt trägt zum Gesamterlebnis bei. Egal, ob neugierige:r Anfänger:in oder erfahrene:r Pizzabäcker:in, die Pizzalösungen von V-ZUG laden Sie dazu ein, sich die Zeit zu nehmen, die Ärmel hochzukrempeln und etwas Aussergewöhnliches zu schaffen.

Die Freude, die eigene Kreation, auf einer Holzschaufel serviert, frisch aus dem Backofen zu geniessen und nach Art der Tavolata mit Freund:innen und Familie zu teilen, ist mit nichts zu vergleichen. Es geht um mehr als nur das Essen. Es geht um die Begeisterung, sich am Tisch zu versammeln und den Augenblick zu geniessen. Denn genau das macht eine grossartige Pizza aus: hochwertige Zutaten, mit Sorgfalt gebacken und mit Freude geteilt.





Über die V-ZUG Gruppe

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltsgeräte und vermarktet ihre Produkte im Inland sowie in ausgewählten internationalen Premiummärkten. Das Unternehmen entwickelt und produziert seit über 110 Jahren in der Schweiz Geräte für die Küche und die Waschküche und bietet einen umfassenden Service in allen seinen Märkten. Die SIBIRGroup, verantwortlich für markenübergreifenden Service in der Schweiz und den Einzelhandelsverkauf von Haushaltsgeräten, ist ebenfalls Teil der V-ZUG Gruppe. Die V-ZUG Gruppe beschäftigt derzeit rund 2'100 Mitarbeitende.

Die V-ZUG Holding AG ist im Swiss Reporting Standard der SIX Swiss Exchange in Zürich gelistet und im Swiss Performance Index (SPI) enthalten.
(WKN: 54 248 374 | ISIN: CH0542483745 | Tickersymbol: VZUG)

Kontakt Media Office

Daniel Vila
Campaign & PR Manager
+41 79 624 74 55
media.office@vzug.com

Follow us
[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)