

Cosori s'associe au célèbre chef Pierre Augé pour devenir l'ambassadeur de la marque et présenter un livre de recettes inédit !



Paris, septembre 2023 - Cosori, une des marques leader sur le marché des friteuses à air, est ravie d'annoncer sa collaboration avec le chef renommé Pierre Augé, propriétaire de La Maison de Petit Pierre à Béziers et vainqueur de Top Chef France en 2014.

Cette association marque un moment passionnant pour la marque, qui souhaite renforcer son engagement envers les saveurs authentiques et l'art de bien cuisiner.

Dès septembre 2023, Pierre Augé deviendra l'ambassadeur officiel de la marque Cosori en France. Réputé pour son talent, sa créativité et sa maîtrise culinaire, le chef Pierre Augé incarne parfaitement les valeurs d'innovation et de qualité de Cosori. Ensemble, ils partageront leur passion pour la cuisine auprès des amateurs et des passionnés, en mettant en avant les fonctionnalités et les performances exceptionnelles des produits Cosori.

Pour marquer cette collaboration d'exception, Pierre Augé a conçu un livre de quinze recettes inédites destinées spécifiquement aux utilisateurs de la friteuse à air Cosori Dual Blaze Chef Edition (proposée au tarif de 199,99 euros). Grâce à un sticker orné du portrait du chef apposé directement sur l'emballage de la Cosori Dual Blaze Edition, les acheteurs pourront, grâce à un QR Code présent sur le sticker, télécharger le livret numérique exclusif. Les recettes présentes sont innovantes et raffinées et ont été conçues pour combiner simplicité et saveur pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine.

"La Cosori Dual Blaze Chef Edition est un véritable allié dans la cuisine. Son utilisation est tellement intuitive qu'elle vous permet de révéler tout le potentiel gustatif des aliments, simplement et efficacement. Vous ne cuisinerez plus jamais de la même manière une fois que vous aurez découvert sa facilité d'utilisation et la qualité exceptionnelle des plats qu'elle permet de réaliser." - **Chef Pierre Augé**

La Cosori Dual Blaze Chef Edition n'est pas seulement un appareil électroménager pour les amateurs de cuisine ; c'est un véritable allié en cuisine. Au-delà de ses fonctionnalités avancées et de sa technologie de pointe, sa capacité de 6,4L et sa double résistance sont autant de détails qui font la différence. Et pour parfaire l'expérience, le livre de recettes, fruit de la collaboration avec Pierre Augé, guide chaque utilisateur à travers une aventure culinaire riche en saveurs, tirant pleinement parti de cet outil polyvalent.



"Le partenariat entre notre marque Cosori et Pierre Augé n'est pas le fruit du hasard, mais celui d'une vision partagée et d'un coup de coeur. Pierre est une incarnation parfaite de ce que nous valorisons : l'excellence, la créativité, l'authenticité et l'innovation. Sa maîtrise culinaire, combinée à son dévouement inébranlable à la qualité, est en parfaite harmonie avec les principes fondamentaux de Cosori. C'est un bonheur immense pour nous de nous associer à un chef aussi talentueux et reconnu. Nous sommes certains que cette alliance enrichira notre marque et solidifiera notre statut en tant que l'un des leaders sur le marché des friteuses à air." - Vincent Garnier, PDG de Ziclotech France.

De plus, cette collaboration avec Pierre Augé fait écho à la première association réalisée par Cosori en Espagne avec la cheffe de MasterChef, Clara Villalón. Ces partenariats stratégiques renforcent l'engagement de Cosori à créer des alliances avec des professionnels de renom, prouvant ainsi sa volonté de placer l'innovation, la qualité et la passion pour la cuisine au cœur de ses produits.

Lien vers le visuel : [cliquez ici](#)

[Lien vers le produit ici](#)



Informations pratiques :

Nom du modèle : Dual Blaze Chef Edition

Marque : Cosori

Couleur : Noire ou Grise

Dimensions du produit : longueur x largeur x hauteur : 29,7 x 32,7 x 35,2 cm

Poids du produit : 6,22 kg

Puissance : 1 700 W

Technologie : 360 ThermolQ avec double résistance

Minuterie : entre 1 et 60 minutes

Plage de température : 75 ° à 205 °C

Caractéristiques : Panier lave-vaisselle - Plateau antiadhésif - 12 fonctions de cuisson - Application VeSync (Android/iOS)

Puissance de charge : 220-240 V, 50/60 Hz

Capacité : 6,4 litres

Revêtement antiadhésif : Oui

Contenu de la boîte :

- 1 x Friteuse à air Cosori Dual Blaze Chef Edition Noire ou Grise
- 1 livre de recettes par Pierre Augé (QR code)
- 1 x manuel d'instructions et guide de démarrage rapide
- 1 x grille de cuisson en métal double hauteur
- 5 x brochettes en métal



Pour toute demande d'informations, de produit ou d'interview de Vincent Garnier ou de Pierre Augé, merci de contacter l'AGENCE ANONYME PARIS sur rp@anonymagence.com



Fiche Recette : Camembert Rôti en Croûte de Pain de Mie / Huile Vanille de Tahiti
chef Pierre Augé avec la Cosori Dual Blaze Chef Edition

Ingrédients :

- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 40 g d'huile d'olive
- 200 g d'huile de tournesol
- 1 g de sel fin
- 1 tranche de pain de mie (épaisseur : 4 cm)
- 1 camembert
- Une pincée de poivre noir concassé



Méthodologie :

- Pour l'Huile Vanille de Tahiti :
 - Gratter la gousse de vanille et mélanger les graines dans une pipette en plastique avec 40 g d'huile d'olive, 200 g d'huile de tournesol et 1 g de sel fin.
 - Réserver cette huile vanillée.
- Pour le Camembert Rôti en Croûte de Pain de Mie :
 - Tailler une belle tranche de pain de mie d'une épaisseur de 4 cm.
 - Détailler à l'aide d'un emporte-pièce un rond de pain de mie.
 - Couper le rond de pain de mie en deux dans la moitié et remettre celui-ci au fond du pain de mie pour fermer le trou.
 - Mettre la moitié d'un camembert taillé de la même taille à l'intérieur du pain de mie.
 - Cuire le camembert rôti dans un bac allant au four Cosori en mode « Steak » pendant 3 minutes.

Montage et Présentation :

- Dresser le camembert rôti à la sortie du four sur une assiette.
- Arroser le camembert rôti avec l'huile vanille de Tahiti.
- Ajouter une pincée de poivre noir concassé.
- Servir.

Pour toute demande d'informations, de produit ou d'interview de Vincent Garnier ou de Pierre Augé, merci de contacter l'AGENCE ANONYME PARIS sur rp@anonymagence.com

