

Persbericht

Met één druk op de knop twee soorten sinaasappelsap op de kaart

Nederlandse citruspersers biedt gemak en diversiteit voor de horeca

Eindhoven, 09 september 2020 - Vanaf vandaag kunnen bartenders een nieuw keukenapparaat aan hun verlanglijstje toevoegen. Het Eindhovense merk Espressions komt namelijk met een citrusperser waarmee je met één druk op de knop twee verschillende sappen kunt persen van diverse citrusvruchten. Anders dan de naam doet vermoeden, is the Juicer ontwikkeld door topdesigners en -ingenieurs van Nederlandse bodem en onderscheidt zich van alle andere citruspersers in de markt.

30% Meer sap en 70% meer voedingsvezels

the Juicer heeft een karakteristieke roestvrijstalen kegel die zo is vormgegeven dat wanneer deze met de klok mee draait er een ander citrussap verkregen wordt, dan wanneer hij tegen de klok in draait. Fris en helder sap versus een romige en vezelrijke sap van sinaasappels, limoenen of grapefruits. Nóg een belangrijk voordeel is de hoge sap opbrengst. the Juicer perst tot 30% meer sap en 70% meer vezels dan de bestaande citruspersers.

the Juicer onderscheidt zich door een aantal kenmerkende zaken:

- Een stille professionele inductiemotor
- Hoog rendement: tot 30% meer sap en 70% meer voedingsvezels
- Razendsnel en moeiteloos persen van citrusvruchten én granaatappels
- Optimale hygiëne: alle afwasbare onderdelen zijn in één beweging af te nemen en in de vaatwasser te reinigen
- Onderdelen zijn eenvoudig bij te bestellen

Espressions, ook bekend van andere hoogwaardige keukenmachines zoals de Mycook Professional en de Power Blender PRO, had als doel om een iconische citrusperser te ontwikkelen. Vijf jaar later, in nauwe samenwerking met het bekende ontwerp bureau VanBerlo uit Eindhoven en de Noord-Hollandse fabrikant Bravilor Bonamat, is the Juicer een feit.

De citruspersers opnieuw uitgevonden

De keuze voor een Nederlands ontwerp bureau en een gerenommeerde Nederlandse fabrikant is essentieel gebleken bij de ontwikkeling van the Juicer. Marc Berendsen, eigenaar van Espressions daarover: "Dutch Design is wereldwijd tot een begrip geworden. Ons doel was om een citrusperser te ontwikkelen die na vele jaren nog steeds feilloos functioneert én weer in Europa gemaakt wordt. Dit klinkt misschien simpel maar dat is het niet. We hebben in feite de citruspersers opnieuw uitgevonden."

De beste ter wereld

the Juicer speelt in op de groeiende vraag naar duurzame kwaliteit. Hij is langdurig getest op vele jaren van intensief gebruik. Ook de professionele inductiemotor en oersterke aandrijving staan garant voor een lange levensduur. Berendsen daarover: "We wilden de beste citruspersers ter wereld maken en hebben dan ook op geen enkel punt concessies gedaan en uitsluitend gekozen voor de beste techniek en materialen. Met de keuze uit twee verschillende soorten sinaasappelsap én de mogelijkheid om granaatappels te persen bieden we een uniek keukenapparaat. Zo is de smaak van sinaasappelsap met vezels echt heel anders; namelijk zacht en romig. Ook de sap opbrengst is ongekend hoog. the Juicer

haalt letterlijk meer uit een sinaasappel. Bij het ontwerp is veel aandacht besteed aan zaken als gebruiksgemak en hygiëne. Onderdelen zijn eenvoudig bij te bestellen en in het onwaarschijnlijke geval van een defect is het apparaat te repareren. Wat ons betreft is the Juicer een absolute aanwinst voor de markt”.

the Juicer is verkrijgbaar bij de betere kookwinkels en de Hanos.

[Einde bericht]

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor het verhaal achter the Juicer ga je naar www.thejuicer.eu. Voor vragen of meer informatie of interesse in het testen van the Juicer, kun je contact opnemen met:

Marc Berendsen
Tel.: 040-2901130
mb@thejuicer.eu

IT&M Passion for Food is verantwoordelijk voor de distributie van the Juicer en de overige keukenapparaten van Espressions en in de Benelux. IT&M is specialist in hoogwaardige keukenapparatuur voor professionals en consumenten. Vanuit haar vestiging in Eindhoven richt IT&M zich op de betere kookwinkels, speciaalzaken en een aantal kwaliteitsketens. Wilt u hier meer over weten? Ga dan naar www.itmonline.nl of neem contact op met Harld Berendsen: hb@itmonline.nl.