

## PRESSEINFORMATION



### Kochen und Mixen in nur einem Gerät

**Hochleistungsstandmixer Ultrablend Cook mit Kochfunktion / Kraftvoller Hochgeschwindigkeitsmotor / Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten durch acht Programme / Innovatives Edelstahlmesser Tripl'Ax Pro / Robuster Mixaufsatz aus Glas / Digitaldisplay mit exakter Temperaturkontrolle**

Mit dem Ultrablend Cook bringt Krups Höchstgeschwindigkeit in die Küche: Ausgestattet mit einem außerordentlich kraftvollen Hochleistungsmotor mit 30.000 Umdrehungen pro Minute ist der Standmixer bestens geeignet für die Zubereitung von Smoothies, Shakes, Crushed Ice sowie zahlreichen weiteren Mixgetränken und Speisen. Die Besonderheit des Ultrablend Cook ist seine einzigartige Kochfunktion – ein Knopfdruck genügt und die Gerichte werden bei Bedarf auf bis zu 110 Grad erwärmt. Damit lassen sich auch nährstoffreiche Suppen im Handumdrehen mixen und zubereiten. Bei acht automatischen Programmen sind der Zubereitung keine Grenzen gesetzt: Fünf Programme für warme Gerichte und drei für kalte Mixarten runden die Vielfalt des Ultrablend Cook von Krups ab. Sogar Nüsse pulverfein zerkleinern oder zu selbst gemachter, cremiger Nussmilch verarbeiten ist kein Problem. Mit der praktischen Auto-Clean-Funktion gelingt auch die Reinigung spielend leicht auf Knopfdruck.

### Das Beste aus Obst und Gemüse

Das präzise Edelstahlmesser Tripl'Ax Pro mit sechs scharfen Messerflügeln in unterschiedlicher Anordnung sorgt für optimale Mix- und Zerkleinerungsergebnisse. In Kombination mit der hohen Geschwindigkeit des Hochleistungsmotors werden die Zellstrukturen von Obst und Gemüse mühelos aufgebrochen und wertvolle Mineralstoffe freigesetzt. Selbst Fasern von grünem Blattgemüse werden in feinste Partikel zerkleinert – das sorgt bei grünen Smoothies für eine bis zu 15-mal glattere

Pressekontakt:

**becker döring communication** · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

[h.doering@beckerdoering.com](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)

Konsistenz und eine bessere Aufnahme der Nähr- und Mineralstoffe vom Körper. Gleichzeitig können sich alle Aromen entfalten. Damit bietet der Ultrablend Cook von Krups ein unvergleichlich intensives Geschmackserlebnis und tolle Farben: ein Augen- wie Gaumenschmaus.

### **Hochwertige Verarbeitung für die ganze Vielfalt des Mixens**

Mit seinem großzügigen Fassungsvermögen von zwei Litern können in dem thermoresistenten Glasaufsatz des Ultrablend Cook auch größere Mengen Suppe oder voluminösere Rezepturen wie Kompott hergestellt werden. Die praktische Skalierung und die Möglichkeit, das Gerät mit nur einer Hand zu verschließen, erhöhen den Bedienkomfort. Dank des hochwertigen Digitaldisplays hat der Nutzer außerdem die Temperatur immer im Blick und kann sie präzise kontrollieren. Das direkt im Behälter integrierte Thermometer garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung und schützt vor Überhitzung. Bei der Verarbeitung von Schneidmesser, Getriebe und Gehäuse setzt Krups auf hochwertigen Edelstahl statt Plastik – das Ergebnis ist eine ideale Temperaturleitfähigkeit und Langlebigkeit.

### **Handelsunterstützung**

Der neue Ultrablend Cook ist Teil der Krups POS-Kampagne, in der Starkoch Steffen Henssler als Markenbotschafter auftritt. Der TV-Koch und Entertainer ist Profi durch und durch, Perfektionist aus Leidenschaft und ein Fan von zuverlässiger Technik. Die qualitativen Küchengeräte von Krups passen perfekt zu dem Image von Steffen Henssler, der sich mit seiner Tour und seinen TV-Shows wie „Grill den Henssler“ und seit Neuestem „Schlag den Henssler“ auch aktuell die mediale und öffentliche Aufmerksamkeit sichert. Diesen aufmerksamkeitsstarken Rahmen des Starkoches nutzt Krups, um den gesamten Handel auf nationaler Ebene bestmöglich zu unterstützen. Auf der Produktverpackung des Geräts wird die Kooperation über entsprechende Begleitbilder kommuniziert.

### **Garantiert langlebig durch zehn Jahre Reparierbarkeit**

Höchste Qualität, kontinuierliche Innovationen und Kundenorientierung sind Werte, die bei der Traditionsmarke Krups großgeschrieben werden. Wie für alle anderen Neuheiten sichert das Unternehmen auch für den neuen Ultrablend Cook dem Verbraucher die Möglichkeit einer Reparierbarkeit für mindestens zehn Jahre zu. Innerhalb Deutschlands verfügt Krups über einen Zentralkundendienst und autorisierte Servicepartner, die für die Reparatur der Produkte geschult sind. Hier kann der Konsument sein Produkt postalisch einsenden oder persönlich abgeben.

Pressekontakt:

**becker döring communication** · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

[h.doering@beckerdoering.com](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)

Alternativ unterstützt Krups auch seine Handelspartner, indem Produkte direkt vor Ort abgegeben werden können.

*(erhältlich ab Oktober 2017)*

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

ULTRABLEND COOK KB852

499,99 Euro

Pressekontakt:

**becker döring communication** · Henrike Döring

Kaiserstraße 9 · 63065 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

[h.doering@beckerdoering.com](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)