

PRESSEINFORMATION



Alles einfach: Der neue Slow Juicer H100 von Hurom

Extrem leichte Reinigung / Großer Einfüllschacht / Flüsterleises Entsaften / Geneigter Boden der Saftkammer / Slow Squeezing Technology (SST™) für Erhalt wichtiger Vitamine und sekundärer Pflanzenstoffe

So einfach war es noch nie, die volle Vitaminpower von Obst und Gemüse zu genießen. Die Marke Hurom stellt mit dem Slow Juicer H100 eine Neuheit vor, die Bedienkomfort auf eine ganz neue Stufe stellt. Durch zwei innovative, zum Patent angemeldete Einsätze sind Reinigung und Handling des Slow Juicers ein Kinderspiel. Dank ihrer Materialbeschaffenheit reicht eine schnelle Reinigung unter fließendem Wasser völlig aus. Ein zusätzlicher breiter Einfüllschacht vereinfacht das Zuführen kleiner Früchte. Im Gegensatz zu herkömmlichen Slow Juicern arbeitet das Gerät noch leiser und stört so weder schlafende Familienmitglieder noch Haustiere. Die von Hurom entwickelte und patentierte Slow Squeezing Technology (SST™) sorgt dafür, dass wichtige Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe erhalten bleiben. Mit 43 Umdrehungen pro Minute garantiert der Slow Juicer schonendes Entsaften bei maximaler Effizienz und Saftausbeute.

Durchdachte Ausstattung für maximalen Komfort

Bei der Konzeption des neuen H100 hat sich Hurom die Wünsche von Verbrauchern zu Herzen genommen und ein Gerät mit außergewöhnlichem Bedienkomfort entwickelt. Das Herzstück des neuen Mechanismus bilden ein innerer und ein äußerer Einsatz, die ineinandergesteckt werden. Für wahlweise Saft oder Smoothies gibt es zwei Varianten des äußeren Einsatzes, einen schwarzen für Säfte und einen orangen für Smoothies.

Im Gegensatz zu Metalleinsätzen mit kleinen Löchern, wie man sie in vielen Slow Juicern findet, sind die Einsätze des H100 aus glattem BPA-freiem Kunststoff mit großen Öffnungen gefertigt. Das Zusammenstecken beider Komponenten verhindert, dass zu viel Fruchtfleisch in den Saft gelangt. Fruchtfleisch oder Obst- und

Pressekontakt:

becker döring communication · Birgit Rose / Henrike Döring
 Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-11 · Fax +49 69 4305214-29
b.rose@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Gemüsefasern setzen sich nicht fest und können durch einfaches Trennen der beiden Einsätze mühelos entfernt werden. Auch das Entsaften von Ingwer, Sellerie, Mango oder Banane ist so ohne Probleme möglich. Ein weiterer Einsatz für die Zubereitung von köstlichen Sorbets aus gefrorenen Früchten ist im Lieferumfang enthalten.

Durchdachtes Design für einfaches Handling

Das geschwungene Design des neuen H100 von Hurom ist bis in den letzten Winkel durchdacht. Der zylindrische Sockel steht für hohe Standfestigkeit auf einer Platte, die als Abstellfläche für den Auffangbehälter fungiert. Ein großer Drehknopf an der Front zum Einschalten des Geräts erleichtert die Bedienung zusätzlich. Der Sockel verfügt über eine gefederte Basis und eine Einbuchtung, in die die Saftkammer ganz einfach hineingesetzt wird – kein Verriegeln oder Einrasten notwendig. Der Einfülltrichter bietet besonders viel Platz für Obst und Gemüse: Lange Gemüsesorten wie Möhren oder Sellerie können durch den oberen Einfüllschacht eingeschoben werden. Kleine Tomaten, Beeren oder Fruchtstücke fallen wie von selbst in den zweiten seitlichen Einfüllschacht des Trichters.

Slow Juicing für vollen Vitamingenuss

Die von Hurom patentierte Slow Squeezing Technology (SST™) garantiert den Erhalt von nahezu 100 Prozent an Vitaminen, Antioxidantien und Nährstoffen. Anders als bei Zentrifugalentsaftern wird durch die niedrige Geschwindigkeit so gut wie kein Sauerstoff unter die Zutaten gewirbelt. Das schützt den Saft vor Oxidation und erhält nicht nur die wertvollen Inhaltstoffe, sondern auch die natürlichen Farben der Zutaten. Die Press-Schnecke aus BPA-freiem Kunststoff macht ihrem Namen alle Ehre: Langsam presst sie die Zutaten durch die Einsätze und Rückstände setzen sich dank ihrer glatten Oberfläche nicht fest. Durch einen neuen Dichtungsring aus Silikon in der Press-Schnecke gelangt kein Trester in das Innere der Schnecke. Das verhindert, dass sie durch Trester-Rückstände nach oben gedrückt wird. 30 Minuten Dauerbetrieb ermöglicht der robuste 150-Watt-Motor, der effizient, aber flüsterleise arbeitet. Der neue geneigte Boden der Saftkammer garantiert, dass auch der letzte Tropfen Saft im Auffangbehälter landet, der 600 ml Flüssigkeit fasst.

Der H100 ist in den Farbvarianten Black Pearl und Platinum Silver im deutschen und österreichischen Fachhandel erhältlich.

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

Hurom Slow Juicer H100

449,00 Euro (UVP)

Pressekontakt:

becker döring communication · Birgit Rose / Henrike Döring
Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-11 · Fax +49 69 4305214-29
b.rose@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Das Unternehmen HUROM

Das 1974 vom koreanischen Ingenieur Youngki Kim gegründete Unternehmen Hurom ist Weltmarktführer im Segment der Slow Juicer. In mehr als 40 Jahren Forschung und Entwicklung perfektionierte das Unternehmen die vom Firmengründer entwickelte Slow Squeezing Technology (SST™), mit der Obst und Gemüse auf besonders schonende Weise entsaftet werden kann. Eine hohe Saftausbeute und der Erhalt vieler wichtiger Vitamine und Spurenelemente sind das Ergebnis.

Vertrieb in Deutschland und Österreich

KÜNZI Deutschland, Zweigniederlassung der Künzi S.p.A.

Sontraer Straße 18A

60386 Frankfurt am Main

info-de@kunzigroup.com

Pressekontakt:

becker döring communication · Birgit Rose / Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-11 · Fax +49 69 4305214-29

b.rose@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com