

PRESSEINFORMATION



Luft raus, Power rein: Der neue Krups Freshboost Vakuum Standmixer to go bewahrt Vitamine von Obst und Gemüse

Gesündere Smoothies: Nutrivacuum™-Technologie minimiert Oxidation von Obst und Gemüse / Erzeugtes Vakuum erhält dreimal mehr wertvolle Antioxidantien und Nährstoffe / Frischere Farbe, homogenere Textur und mehr Aroma als bei herkömmlichen Mixverfahren / Praktischer Becher mit Trinkaufsatz für Smoothie-Genuss auch unterwegs

Wer sich gesund ernähren möchte, setzt auf viel Obst und Gemüse. Schnell und unkompliziert lassen sich die Vitamin- und Mineralienlieferanten als Smoothie genießen, am besten natürlich aus frischen Zutaten selbst gemacht. Damit viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben, sollten die pflanzlichen Zellen beim Mixen möglichst wenig mit Sauerstoff in Kontakt kommen. Krups hat dafür die ideale Lösung: Der neue Freshboost Vakuum Standmixer to go kann beim Mixen ein Vakuum erzeugen, das der Zubereitung Luft entzieht und so die Oxidation von Früchten und Gemüse minimiert. Dank der einzigartigen Nutrivacuum™-Technologie behalten die Zutaten nicht nur ihre frische Farbe und einen intensiven Geschmack, vor allem bleibt auch die gesundheitsfördernde Kraft ihrer wertvollen Inhaltsstoffe besser erhalten.

Krups Freshboost bewahrt die Vitamine von Obst und Gemüse

In Obst und Gemüse sind zahlreiche Antioxidantien enthalten, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe, die als Radikalfänger fungieren. Sie schützen unter anderem unsere Haut vor frühzeitiger Alterung und stärken das Immunsystem. Bei der herkömmlichen Zubereitung von Smoothies geht ein großer Teil dieser Antioxidantien durch den Mix-Prozess verloren. Wird den Zutaten bei der Zubereitung im Mixer aber die Luft durch ein Vakuum entzogen, bleiben bis zu

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

dreimal mehr dieser Radikalfänger im Smoothie enthalten. Das Vakuum sorgt zudem dafür, dass sich kein Schaum auf dem Smoothie bildet und die Konsistenz des Getränks sehr viel länger homogen bleibt. Gleichzeitig lässt sich über die Zubereitung im Vakuum dreimal mehr Aroma aus den Zutaten herausholen als bei der herkömmlichen Zubereitung. Auch die Farbe des Power-Drinks ist intensiver als bei Zubereitungen, die mit Luft in Berührung gekommen sind.

Das Krups Freshboost-Prinzip: Einfach und flexibel Vitamine genießen

So einfach wird das Vakuum für vollen Vitamingenuss beim Krups Freshboost erzeugt: Eine spezielle Vakuumblocke wird beim Mixen über dem Mixbecher platziert. Mit einem Clip auf der Vakuumblocke wird die Einstellung „Air Out“ gewählt und schon wird der Zubereitung Luft entzogen. Der Krups Freshboost Vakuum Standmixer to go trägt einen weiteren Vorteil bereits im Namen: Er wird mit zwei praktischen Mix-Bechern aus stabilem Kunststoff und Trinkaufsatz geliefert, die perfekt zum Mitnehmen des Smoothies geeignet sind – für den Energieschub und die Vitaminversorgung auf dem Weg zur Arbeit, zum Fitnessstraining oder auf der Laufstrecke. Die Becher fassen jeweils 600 Milliliter.

Vielseitig einsetzbar, einfach zu reinigen

Der Freshboost Vakuum Standmixer bietet vier Funktionen, die sich je nach Bedarf individuell einstellen lassen: Mixen, Mixen im Vakuum, Ice Crush – und sogar nur Vakuum. Diese Funktion ist besonders praktisch, denn bleibt vom Smoothie einmal etwas übrig, kann der Vitamin-Drink durch die Vakuum-Funktion vor Oxidation geschützt werden. So bleibt der Smoothie länger frisch und man kann das Getränk später mit voller Vitaminpower genießen. Die vier Edelstahlmesser des Standmixers werden von einem hochleistungsfähigen 800-Watt-Motor angetrieben. Sie lassen sich aus dem Gerät herausnehmen und daher schnell und einfach reinigen, sogar in der Spülmaschine.

Handelsunterstützung

Der Krups Freshboost gehört zu den Produkten, die von Starkoch Steffen Henssler als Markenbotschafter besonders empfohlen werden. Der TV-Koch ist Profi durch und durch, Perfektionist aus Leidenschaft und Fan von zuverlässigen Küchenhelfern. Deshalb ist er überzeugt von den Krups-Produkten, die jede Herausforderung in der Küche mit Bravour meistern.

(Erhältlich ab November 2018)

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

KRUPS FRESHBOOST Vakuum Standmixer to go 139,99 Euro

Garantiert langlebig durch zehn Jahre Reparierbarkeit

Höchste Qualität, kontinuierliche Innovationen und Kundenorientierung sind Werte, die bei der Marke Krups großgeschrieben werden. Für alle Neuheiten sichert das Unternehmen 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.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com