

De beste citruspers ter wereld komt uit Nederland

Met één druk op de knop 2 soorten sinaasappelsap

Ontsproten in de design en technologie stad Eindhoven, lanceert Espressions een nieuwe manier van citruspersen. Het Eindhovense merk, in de culinaire wereld bekend van de hoogwaardige keukenmachines, komt anders dan de naam doet vermoeden met een geheel Nederlandse ontwikkeling: *de Juicer*. Een citruspers waarvan de techniek én perskegel zo zijn ontworpen, dat met een druk op de knop dezelfde sinaasappel een geheel andere sap oplevert.

Het streven was om een iconische citruspers te ontwikkelen. Vijf jaar later, in nauwe samenwerking met het gerenommeerde ontwerpbureau VanBerlo uit Eindhoven en de Noord-Hollandse fabrikant Bravilor Bonamat - bekend van de professionele koffieapparaten - is *de Juicer* een feit.

De karakteristieke roestvrijstalen perskegel is zo vormgegeven dat wanneer deze met de klok mee draait er een ander citrus-sap verkregen wordt, dan wanneer hij tegen de klok in draait. Helder sap versus romig en vezelrijk. Nóg een voordeel van de innovatieve kegel: het niet mee persen van de bittere vruchtkern wat een zoetere smaak oplevert.

Naast de unieke functionaliteit en een tijdloze vormgeving hebben de makers ook oog gehad voor een aantal praktische zaken:

- Een hoge opbrengst: tot 30% meer sap en 70% meer vezels
- Optimale hygiëne; de afwasbare delen zijn in één handbeweging af te nemen en heel simpel te reinigen
- Duurzame techniek en hoogwaardige materialen
- Razendsnel en moeiteloos citrusvruchten *maar ook granaatappels* persen

Dutch Design. Made in Europe

De keuze voor een Nederlands ontwerpbureau en een Nederlandse fabrikant van professionele apparatuur is van grote waarde gebleken gedurende de ontwikkeling van *de Juicer*. Marc Berendsen, eigenaar van Espressions daarover: "Dutch Design is wereldwijd tot een begrip geworden. Ons doel was om een iconisch keukenapparaat te ontwikkelen dat na 20 jaar nog steeds feilloos functioneert. Daarnaast wilden we dat deze weer in Europa gemaakt zou worden, inmiddels wordt het gros van de huidige keukenapparaten namelijk in China gemaakt. Dit klinkt wellicht simpel maar dat is het niet. We hebben in feite de citruspers opnieuw bedacht en uitgevonden. Dat je in zo'n uitdagend proces dezelfde taal spreekt is essentieel gebleken".

Kwaliteit en duurzaamheid

Deze doordachte citruspers speelt in op de groeiende vraag naar duurzame kwaliteit. Een toenemend aantal consumenten blijkt moeite te hebben met de 'wegwerpmaatschappij' waarbij we iets weg doen als het niet meer functioneert. *De Juicer* is langdurig getest op vele jaren van intensief gebruik en is tevens reparabel. De stille inductiemotor en oersterke aandrijving staan garant voor levenslang plezier en maken *de Juicer* ook geschikt voor gebruik in de horeca. Marc Berendsen daarover: 'We hebben op geen enkel punt concessies aan de kwaliteit gedaan en uitsluitend gekozen voor hoogwaardige techniek en materialen. Samen met de twee verschillende soorten sinaasappelsap, een ongekend hoge sap opbrengst en de mogelijkheid om ook granaatappels te persen maken dit tot een apparaat dat je elke dag met plezier gebruikt en een leven lang mee gaat. We kunnen dan ook met trots en overtuiging zeggen dat de beste citruspers ter wereld uit Nederland komt.'

de Juicer is verkrijgbaar bij de betere kookwinkels, de Bijenkorf en Hanos.

Voor het verhaal achter *de Juicer* ga je naar www.thejuicer.eu





Marc Berendsen – eigenaar van Espressions

Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Overtuigd raken van *de Juicer*? Test hem zelf! Neem hiervoor contact op met Marc Berendsen: mb@thejuicer.eu.

IT&M Passion for Food is verantwoordelijk voor de distributie van *de 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.

