



Pressemitteilung

JURA-Neuheit auf der HEPT – für traumhafte Ergebnisse

Kalt, warm oder heiß: perfekter Schaum mit dem JURA Milchschaümer Hot & Cold

Nürnberg, April 2017 – Geschäumte Milch gehört einfach dazu – und je feiner der Schaum, desto verführerischer die Spezialität. Mit dem JURA Milchschaümer Hot & Cold findet jeder Kaffeevollautomat seinen perfekten Partner für heiße und kalte Spezialitäten wie Latte macchiato frio, heiße Schokolade oder feinste Desserts. Das bewährte Produkt präsentiert sich in neuem Gewand: mit angenehmer Soft-Touch-Oberfläche im Griffbereich und edlem Design in Chrom. Seine Verarbeitung, die Materialien, das Design und die technischen Details machen ihn zur idealen Lösung für alle, die echten Genuss untrennbar mit Milchschaum verbinden.

Gute Nachricht für Milchschaumfreunde: Der JURA Milchschaümer Hot & Cold hält, was sein Name verspricht. Auf der HEPT können Gäste erleben, wie kalter, warmer oder heißer Milchschaum ganz einfach im Handumdrehen gezaubert werden kann. Die Einknopf-Bedienung mit den selbsterklärenden Piktogrammen macht das Handling zum kinderleichten Vergnügen. Dabei bietet der neue Milchschaümer viele Möglichkeiten. Der Genießer hat nicht nur die Wahl zwischen kaltem, warmem und heißem Schaum, der stets feinporig und volumenreich gelingt, sondern kann verschiedene Milchsorten wie Mandel- oder Sojamilch verwenden. Zudem kann er die Milch mit Zutaten wie Kakao oder verschiedene Flavours veredeln. Und auch hier ist das Ergebnis immer absolut überzeugend.

Schäumen mit Stil: Soft-Touch, Chrom und Edelstahl

Auch äußerlich macht der neu designte Milchschaümer Lust auf Genuss. Die Oberfläche in angenehmer Soft-Touch-Ausführung und die edle Gesamterscheinung in Chrom sind ein Stil-Statement. Auch im Inneren finden nur Top-Materialien Verwendung. So ist die Innenseite des Milchbehälters aus gebürstetem Edelstahl gefertigt, was eine optimale Hygiene garantiert. Insgesamt 340 ml Milch lassen sich in einem Arbeitsgang erhitzen, die Kapazität für das Schäumen liegt bei 250 ml. Dank seines durchdachten Designs lässt sich der Milchschaümer außerdem problemlos und ohne größeren Aufwand reinigen. Leicht macht er es dem Nutzer auch in anderer Hinsicht: Die Milch kann unter keinen Umständen anbrennen.

An Qualität und Funktionalität spart der Milchschaümer nicht, wohl aber an Raum. Sein kompaktes Design sorgt dafür, dass er überall Platz findet. Ob für Iced Flat White, Frappés oder Chai Latte, aber auch zu Eis oder Kuchen: Wer den Genuss liebt, wird den neuen Milchschaümer Hot & Cold nicht mehr missen

Pressekontakt

FleishmanHillard Germany GmbH
Mark Berthold
Hanauer Landstraße 182 A
60314 Frankfurt am Main

jura-presse@fleishmaneuropa.com
Tel. 069 405702-266
Fax 069 43 03 73

Kontakt

JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
Postfach 99 01 44
90268 Nürnberg

zentrale@de.jura.com
Tel. 0911 2525-0
Fax 0911 2525-255



wollen. Im Lieferumfang sind insgesamt zwei Aufsätze für Milchschaum sowie ein Aufsatz für Milch enthalten, die in den cleveren Aussparungen im Sockelboden verstaut werden können.

Ab Mai 2017 im Fachhandel erhältlich

Der Milchschaumer Hot & Cold ist wie alle Produkte von JURA über das flächendeckende Netz der von JURA autorisierten Fachhändler zu einem Preis von 89,00 Euro (UVP) erhältlich.

Bildmaterial

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Das Bildmaterial erhalten Sie gerne auf Anfrage an den unten stehenden Pressekontakt.

Copyright: Fotos bitte nur mit Quellenangabe JURA verwenden.



Mit dem Milchschaumer Hot & Cold bleiben keine Wünsche offen

Pressekontakt

FleishmanHillard Germany GmbH
Mark Berthold
Hanauer Landstraße 182 A
60314 Frankfurt am Main

jura-presse@fleishmaneuropa.com
Tel. 069 405702-266
Fax 069 43 03 73

Kontakt

JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
Postfach 99 01 44
90268 Nürnberg

zentrale@de.jura.com
Tel. 0911 2525-0
Fax 0911 2525-255



Der Milchschaumer Hot & Cold eignet sich für eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten



Hygiene-
eigenschaften



www.tuv.com
ID 0000027526

Das ist JURA in Deutschland Die 1931 in der Schweiz gegründete und international tätige JURA Elektroapparate AG ist führender Anbieter von Espresso- und Kaffee-Vollautomaten im Haushalts-Bereich. 1982 wurde in Konstanz die deutsche JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH gegründet, die 1987 nach Nürnberg umzog. Seit 1995 fokussiert JURA Deutschland ihre Aktivitäten auf den Vertrieb von Espresso- und Kaffee-Vollautomaten und hat sich als Marktführer im oberen Qualitäts-Segment etabliert. 2001

wurde in Singen ein mit modernster Technologie ausgestatteter Zentralservice eingerichtet. 2002 erfolgte die Gründung der JURA Gastro Vertriebs-GmbH mit Sitz in Grainau für den Office- und Foodservice-Bereich. Mit der Einrichtung eines eigenen Kundenkommunikations-Centers am Hauptsitz in Nürnberg baute JURA 2005 ihre Service-Leistungen weiter aus. JURA Deutschland vertreibt ihre Produkte über von JURA autorisierte Fachhandelspartner. Der TÜVRheinland® hat in einer unabhängigen Untersuchung dem Schweizer Kaffeespezialisten JURA das Zertifikat für hohe Hygienestandards zugesprochen. Bestätigt wird, dass das gesamte Sortiment der JURA-Vollautomaten, Haushalt und Gastro, mit der patentierten wartungsfreien Brühgruppe mit Selbstreinigung auf Knopfdruck, mikrobiologisch einwandfreie Produkte sind.

Mehr Informationen unter www.de.jura.com.

Pressekontakt

FleishmanHillard Germany GmbH
Mark Berthold
Hanauer Landstraße 182 A
60314 Frankfurt am Main

jura-presse@fleishmaneuropa.com
Tel. 069 405702-266
Fax 069 43 03 73

Kontakt

JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
Postfach 99 01 44
90268 Nürnberg

zentrale@de.jura.com
Tel. 0911 2525-0
Fax 0911 2525-255