



TRISTAR LANCE DE NOUVEAUX BASIQUES : IMBATTABLES ET TOUJOURS ABORDABLES

Tristar est un acteur renommé sur le marché du petit électroménager. Depuis 1977, Tristar propose, pour tous les types de foyers, des produits de qualité au design moderne mais toujours à des prix abordables. Cette année, de nouveaux produits innovants sont lancés pour relever le niveau des produits incontournables dans la cuisine et anticiper les besoins des clients en suivant les tendances actuelles, toujours axés sur les saisons les plus importantes de l'année.

Friteuse compacte avec volume XXL

La nouvelle friteuse Crispy FR-6994 allie une taille compacte et un maximum de volume. Les friteuses traditionnelles sont équipées d'un tiroir avec un panier intérieur qui sert à préparer le repas. La nouvelle friteuse Crispy de Tristar est dotée d'une solution innovante qui remplace le panier par une « plaque croustillante » afin de créer plus de volume. Cette plaque peut être placée juste au-dessus du fond de la friteuse et permet à l'air de continuer à circuler.

Tom van Wijk, responsable produit, explique: « Avec cette innovation, nous proposons un design compact tout en gardant un maximum de volume. Grâce à sa plaque innovante, il est possible d'utiliser la totalité de son volume de façon optimale. Il permet aux clients de préparer plus de nourriture en une seule fois, par rapport aux friteuses traditionnelles, mais avec un design compact qui économise de la place sur le plan de travail et dans les placards. »



Nouveau blender unique

Parfait pour la saison estivale et pour démarrer l'année sagement, Tristar propose un blender unique, également doté d'un design compact innovant. Ce blender est l'un des 5 incontournables de la cuisine et Tristar les propose tous sous différentes formes et tailles. Le nouveau blender BL-4464 est conçu de manière unique et présente un avantage conséquent par rapport aux blenders traditionnels. « Ce blender a été conçu de façon à ce qu'il soit possible de fixer le bol sur le bloc moteur. Le blender est donc plus compact et n'a pas besoin de beaucoup d'espace sur les étagères de la cuisine, ce qui facilite son rangement. Grâce à sa conception unique, jusqu'à 30% d'espace peut être libéré. » Selon Gertjan Spit, responsable produit : « Ce blender est équipé d'un puissant moteur de 500W et de 4 lames en acier inoxydable. Grâce à son bol d'un volume de 1,5L, il est assez grand pour préparer des smoothies pour toute la famille en seule fois. » Concevoir un produit compact en conservant toutes ses fonctionnalités essentielles est toujours un défi, mais pour nos clients, il est très important d'acquiescer un produit fonctionnel. Aujourd'hui, il existe des appareils de cuisine pour chaque activité culinaire. Cela est très utile pour préparer un repas, mais lorsque vient le temps du rangement des appareils dans les armoires de cuisine cela devient plus difficile. Ce blender compact avec un large volume est une véritable innovation pour résoudre ce problème. »



Un appareil à fondue noir matte idéale pour manger avec famille et ami

Ce nouvel appareil à fondue anticipe la tendance industrielle actuelle. Tom van Wijk: « Nous avons remarqué que le noir mat est régulièrement utilisé dans les intérieurs. La plupart des appareils à fondue ont toujours un corps en acier inoxydable, avec ce nouveau modèle noir mat, nous créons la différence et devançons les demandes des clients. « Outre son design moderne, cet appareil à fondue dispose d'un grand volume de 1,5 L et est idéal pour un dîner allant jusqu'à huit personnes en même temps. De plus, cet appareil à fondue est équipé d'un élément chauffant placé directement sur la fondue, l'ensemble chauffe donc rapidement et uniformément.



Note aux rédacteurs:

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.smartwaresgroup.com ou www.tristar.eu ou contactez Florent Chaises Guigues au +33 (0)4 92 91 95 19 ou à l'adresse florent.chaisesguigues@smartwaresgroup.com.

Téléchargez notre dossier de presse sur www.smartwaresgroup.com/press. Pour obtenir des images HD, veuillez contacter marketing@smartwaresgroup.com.