



TRISTAR LANCEERT NIEUWE BETAALBARE BASICS

Sinds 1977 is Tristar een bekende speler in de markt op het gebied van huishoudelijke apparatuur. Tristar produceert hoogwaardige huishoudelijke producten voor elk type huishouden tegen betaalbare prijzen en een up-to-date design. Dit jaar worden er wederom innovaties gelanceerd die de essentiële keuken benodigdheden naar een hoger niveau tillen en inspelen op de behoeften van de hedendaagse consument.

Compacte hetelucht friteuse met extra volume

Tristar brengt een compact design en maximaal volume samen met de nieuwe FR-6994 Crispy fryer. Traditionele air fryers hebben een uitneembare bak met mand waarin het gerecht bereid kan worden. De nieuwste Tristar crispy fryer heeft in plaats van een mand een plaat (ook wel "crispy plaat" genoemd). Deze plaat wordt net boven de onderkant van de buitenbak geplaatst waardoor lucht in de crispy fryer kan blijven circuleren.

Tom van Wijk, Category Manager licht toe: "Met dit innovatieve systeem wordt de ruimte in de crispy fryer optimaal benut waardoor je meer in één keer kunt bereiden dan met een vergelijkbare hetelucht friteuse. Met name gezinnen hebben behoefte aan een crispy fryer met een groot volume. Extra bijzonder aan dit product is dat het ondanks het grote volume een compact formaat heeft, wat ruimte op het aanrecht bespaard."



Compacte blender voor goede voornemens en het zomerse seizoen

Gericht op het zomer seizoen en de gezonde start van het nieuwe jaar komt Tristar dit jaar met een unieke blender. De blender behoort tot de top 5 essentiële keukenapparaten en Tristar produceert ze dan ook in vele vormen en maten. De nieuwe BL-4464 heeft echter een unieke design met een groot voordeel ten opzichte van traditionele blenders. "Deze blender is zo ontworpen dat de kan gemakkelijk over de motor unit gezet kan worden. De blender blijft hierdoor compact en neemt veel minder ruimte in. Door dit unieke design wordt tot ongeveer 30% ruimte bespaard" legt Gertjan Spit, Category Manager, uit. De blender is uitgerust met een 500 W motor en 4 RVS messen en is dankzij de kan van 1.5 L groot genoeg om smoothies te maken voor het hele gezin. "Een compact product ontwikkelen waar alles op en aan zit is een uitdaging maar zeker belangrijk voor de consument. Voor elke keuken handeling is tegenwoordig wel een apparaat. Dit is een gemak tijdens het koken maar deze producten moeten nadien ook bewaard worden in de krappe keukenkastjes. Een compacte blender met tegelijkertijd veel volume is dan ook een uitkomst."



Mat zwarte fondue, trendy en gezellig

De nieuwe fondue speelt in op de industriële interieur trend waarbij mat zwart vaak terugkomt. "Mat zwart komt steeds vaker terug in het interieur en dus ook de keuken. De meeste fondues zijn nog traditioneel RVS, met deze nieuwe fondue sluit het design meer aan bij de hedendaagse behoefte." aldus Tom van Wijk. Deze fondue heeft naast een up-to-date design 1.5 L volume en is daardoor geschikt om met 8 personen tegelijk te tafelen. Daarnaast beschikt de fondue over een verwarmingselement dat rechtstreeks op de pan geplaatst is waardoor de pan snel en gelijkmatig verwarmd wordt.



Noot voor de redactie:

Voor meer informatie bezoek onze website www.tristar.eu of contacteer Britt Thien via +31610036361 of britt.thien@smartwaresgroup.com ook kunt u onze perskit downloaden op www.smartwaresgroup.com/press. Beeldmateriaal is tevens op te vragen via marketing@smartwaresgroup.com