



TRISTAR BRINGT NEUE BASICS FÜR DEN HAUSHALT

Tristar ist seit Langem eine feste Größe, wenn es um Haushaltsgeräte geht. Seit 1977 bietet die Marke qualitativ hochwertige Produkte in modernen Designs zu sehr erschwinglichen Preisen an und bringt Freude in jeden Haushalt. Auch in diesem Jahr bringt Tristar neue Produkte, welche das gewöhnliche Maß von Küchenutensilien überbieten, dem Nerv der Zeit entsprechen und dabei die wichtigsten Jahreszeiten im Blick haben.

Die kompakte Heißluft-Fritteuse mit extra Volumen

Die neue Heißluft-Fritteuse FR-6994 Crispy Fryer kombiniert kompakte Außenmaße mit einem Maximum an Füllvermögen. Während herkömmliche Frittiergeräte für eine außen liegenden Ablage und einen Innenkorb bekannt sind, um das Essen zuzubereiten, überzeugt der Tristar Crispy Fryer mit einer innovativen Lösung, die den Korb quasi überflüssig macht bzw. mit dem „Crispy Plate“ („Knusperplatte“) ein Maximum an Füllmenge zaubert. Der Clou: Das „Crispy Plate“ kann aus der Fritteuse entnommen werden und auch im Backofen zum Einsatz kommen. Tom van Wijk, Category Manager bei Tristar, erläutert: „Mit dieser Neuerung haben wir ein absolut kompaktes Gerät mit höchstem Volumen geschaffen. Mit der innovativen „Crispy Plate“ ist das Maximum an Befüllung möglich geworden. So können Kunden in einem Frittiergang mehr Essen zubereiten als in herkömmlichen Geräten. Dabei nimmt das Gerät auf dem Küchentisch weniger Platz weg.“



Neuer Mixer für gute Vorsätze und einen gesunden Sommer

Nicht nur mit Blick auf den Sommer, sondern vor allem auf einen ganzjährig gesunden Lebensstil bietet Tristar jetzt einen einzigartigen Mixer, der mit kompaktem Design punktet. Ein Mixer gehört zu den Top-5-Küchengeräten überhaupt; Tristar bietet ihn in verschiedenen Größen und Designs an. Der jetzt erhältliche BL-4464 erscheint in neuer Optik und hat gegenüber herkömmlichen Mixern einen bedeutenden Vorteil: Das Gefäß kann direkt auf die Motoreinheit aufgesetzt werden. Das macht den Mixer kompakter, so braucht er weniger Platz im Küchenregal. „Durch das neue Design konnten 30 % der Größe beim Mixer eingespart werden.“, kommentiert Gertjan Spit, Category Manager bei Tristar, das neue Konzept. Der Mixer ist mit einem leistungsstarken 500-Watt-Motor ausgestattet und hat 4 rostfreie Edelstahl-schneideblätter. Mit einem Füllvolumen von 1,5 Litern kann der Mixer Smoothies für die ganze Familie in nur einem Mixvorgang herstellen. „Heutzutage haben wir Küchenhelferlein für alles. Bei der Zubereitung von Speisen sind sie kaum wegzudenken, beim Verstauen jedoch gerät mancher Haushalt an seine Grenzen. Ein derart kompakter Mixer mit dieser Füllmenge ist eine tatsächliche Innovation, um dieses Problem zu lösen.“



Das trendige Fondue-Set in mattschwarz für das stylische Abendessen mit Freunden und Familie

Das neue Fondue aus dem Hause Tristar setzt ganz auf den Industriedesign-Trend dieser Zeit. Manager Tom van Wijk kommentiert hierzu: „Wir haben erkannt, dass mattschwarz in vielen Innenausstattungen bereits zum Einsatz kommt. Die meisten Fondue-Sets sind natürlich weiterhin mit Edelstahloptik erhältlich, wir wollten mit diesem Modell aber auch den Ansprüchen besonderer Kunden entgegen kommen.“ Neben dem "Up-to-date"-Design überzeugt der Grill mit einem Volumen von 1,5 Litern und schafft damit Raum für einen charmanten Abend mit bis zu acht Personen, welche zeitgleich das Fondue-Set nutzen können. Das Fondue verfügt dabei über ein Heizelement am Boden, welches eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung garantiert.



Redaktionelle Hinweise

Weitere Informationen: www.princesshome.eu oder kontaktieren Sie Herrn Rolf Plümper, +49 (0) 2932 9003 270, rolf.pluemper@smartwaresgroup.com. Presse-Download: www.smartwaresgroup.com/press. Für Bildanforderungen kontaktieren Sie bitte: marketing@smartwaresgroup.com