



Culinary tools for life

Januari 2010

Ref.: 3612

Press Information

PHILIPS BRENGT DE NIEUWE ROBUST COLLECTION UIT: EEN GAMMA KEUKENHULPJES VOOR HET LEVEN

Philips heeft de Robust Collection ontworpen, een nieuw gamma van hoogstaande keukenapparaten met een grensverleggende technologie waarop consumenten kunnen vertrouwen. De Robust Collection bestaat uit vijf essentiële apparaten (blender, keukenmachine, handblender, sapcentrifuge en mixer) en werd speciaal ontwikkeld om amateur-koks duurzame hulpmiddelen te bieden waarop ze kunnen vertrouwen en waarmee ze een brede waaier aan ingrediënten en gerechten kunnen klaarmaken.

De Robust Collection werd vervaardigd volgens een klassieke, authentieke aanpak gericht op de duurzaamheid en de betrouwbaarheid van de producten. Het resultaat? Baanbrekende keukenapparaten die hun gelijke niet hebben op de markt. Dat de Robust Collection ontworpen werd met het oog op langdurige prestaties, blijkt uit het hoogstaande design en materialen van de beste makelij, die deze eigentijdse apparaten hun superieure kwaliteit verlenen. De producten uit de collectie zijn vervaardigd met de meest duurzame, moderne materialen, zoals schokbestendig glas en kunststof, gietmetaal en Zytel-kunststof, een licht alternatief voor metaal dat BMW en Mercedes toepassen op hun sportwagens¹. De producten uit de collectie zijn dan ook vrijwel onbreekbaar gebleken in valproeven.² Philips heeft er tweeënehalf jaar over gedaan om de Robust Collection te ontwerpen, en het resultaat getuigt dan ook van een authentiek vakmanschap. Het gamma wordt gekenmerkt door maar liefst 11 gepatenteerde innovaties, waarvan er acht verwerkt werden in de finale vormgeving.

De combinatie van staal en gietaluminium heeft er ook voor gezorgd dat de producten uit dit gamma krasbestendig, corrosiebestendig en thermisch beschermd zijn, wat garant staat voor superieure prestaties, telkens weer. Elk product in de collectie getuigt van de originaliteit waarmee innovatief design en klassiek vakmanschap hier verzoend werden, gaande van eigenschappen die maken dat de producten eenvoudig te bedienen en te manipuleren zijn, tot designaccenten die de voedselbereiding snel en makkelijk maken. Dat Philips het volste vertrouwen heeft in de duurzaamheid en de prestaties van zijn producten uit dit gamma blijkt uit het uitzonderlijke

¹ Zytel 70G35

² Valproeven werden uitgevoerd vanaf een hoogte van 1 meter en de apparaten dienden na de val perfect functioneel te zijn.

garantie- en servicepakket dat het biedt: vijf jaar garantie op de blender, de sapcentrifuge en de keukenmachine, 15 jaar op hun motor en drie jaar op de handblender en de mixer. Bovendien hebben alle producten gladde, makkelijk te reinigen oppervlakken en vaatwasser veilige onderdelen, voor een eenvoudige en praktische schoonmaak na het koken.



De **keukenmachine** illustreert duidelijk de zinvolle toepassing van superieure technologieën. Met zijn gladde vormgeving, zijn oppervlakken zonder hoekige randen en zijn robuust, gepatenteerd systeem voor de plaatsing van de kom (waardoor de kom een groter volume heeft dan andere keukenmachines op de markt), is dit apparaat geschikt om de zwaarste ingrediënten te verwerken en is het tegelijk makkelijk schoon te maken. De keukenmachine pakt uit met nieuwe kneed-, klop- en hakaccessoires die de meest complexe recepten aankunnen; in minder dan één minuut kneedt ze zelfs 2 kg deeg. Dankzij de twee geoptimaliseerde snelheidsstanden (hoge snelheid om te hakken, lagere snelheid voor andere toepassingen), hebben amateur-koks het gevoel het bereidingsproces volledig te beheersen en krijgen ze meer zelfvertrouwen.

De **blender** pakt uit met een revolutionair systeem met twee messen, dat ervoor zorgt dat de ingrediënten perfect gemixt worden. De ovaalvormige kan en de messen die in tegenovergestelde richting roteren maken dat de ingrediënten optimaal gemengd worden en dat er tijdens het blenden minder lucht aangezogen wordt; een spatel is dus niet meer nodig omdat de ingrediënten dicht bij de messen komen en helemaal rondom in de blender circuleren, voor een onafgebroken stroombeweging en een optimaal resultaat. De roestvrijstalen messen kunnen de zwaarste ingrediënten aanpakken, van rauwe groenten tot ijsblokjes, zonder ook maar één kras te maken op de ovaalvormige kan van 2 liter. Met zijn splintervrije glazen kan weerstaat de blender ook aan een val of een harde impact.

De **sapcentrifuge** is uitgerust met nieuwe gepatenteerde ribben met 'Coriolis-effect', een innovatieve zeef met micromazen waarmee nog nooit eerder zoveel sap uit groenten en fruit kon geëxtraheerd worden. Deze sapcentrifuge heeft ook de grootste trechter op de markt, waarin hele stukken fruit passen; hij kan grote volumes van fruit en groenten aanpakken en maakt in een handomdraai verse sappen klaar. Dankzij de twee snelheidsstanden kan het vermogen van de sapcentrifuge

aangepast worden aan de hardheid van de ingrediënten; de Robust sapcentrifuge is niet bang van harde groenten!

De **mixer** biedt tal van functies in één stevig metalen apparaat dat speciaal ontworpen werd om de zwaarste ingrediënten te mengen, te kloppen of te kneden. Dankzij zijn stroomefficiënt aandrijfsysteem kan de mixer aan drie snelheden bediend worden, waaronder een turbofunctie die de meest complexe recepten moeiteloos verwerkt. De unieke roestvrijstalen klopper met draadraad van deze mixer zorgt voor een optimale luchtspreiding en kan zowel een superlicht beslag als het zwaarste deeg bereiden; eigenlijk kan de Robust mixer twee maal zo veel deeg verwerken dan een mixer van een concurrerend merk³.

De draadloze **handblender** is een staaltje van designinnovatie, waarbij eenvoud zonder compromissen en hoge capaciteit hand in hand gaan. Deze handblender heeft het vermogen dat men mag verwachten van een model met snoer mét het unieke voordeel van een totale bewegingsvrijheid in de keuken. Het product verenigt tal van schrandere innovaties in één enkel apparaat, zoals een eendruks ontgrendelingsknop die de handblender losmaakt van de krachtige laadsokkel die hem het nodige vermogen verschaft om dezelfde complexe bereidingen uit te voeren als handblenders met snoer.

De Philips Robust Collection is een gamma keukenhulpjes dat koken aangenamer en efficiënter maakt en waarop de consument kan rekenen om zelfs onder intense druk en in de moeilijkste omstandigheden de zwaarste gerechten te bereiden.

De complete Robust Collection van Philips is beschikbaar vanaf maart 2010 en bevat:

Keukenmachine – Adviesprijs € 399

Draadloze handblender – Adviesprijs € 219

Mixer – Adviesprijs € 149

Blender – Adviesprijs € 299

Sapcentrifuge – Adviesprijs € 349

Meer informatie is te vinden op www.philips.com/kitchen

Meer informatie bij:

Anneleen Van Troos

Philips Corporate Communication & Public Affairs

Tel.: +32 2 525 80 39 (niet publiceren)

E-mail: anneleen.van.troos@philips.com

Philips Customer Care Center, tel. 078 250 145

³ Claim: gewicht van het deeg dat Robust verwerkt ten opzichte van vooraanstaande concurrenten.

Over Koninklijke Philips Electronics

Koninklijke Philips Electronics N.V. (NYSE: PHG, AEX: PHI) stelt zich als gediversifieerde onderneming actief op het gebied van "Gezondheid & Welzijn" tot doel het leven van de mensen te verbeteren door tijdige innovaties. Philips is een wereldleider in gezondheid, lifestyle en verlichting; het bedrijf integreert technologie en design in oplossingen die afgestemd zijn op de mensen, die steunen op een grondige kennis van de consumenten en de merkbeploofte "sense and simplicity". Philips met hoofdkantoor gevestigd in Nederland stelt meer dan 118.000 personen tewerk in 60 landen en behaalde een omzet van 26 miljard EUR in 2008. De onderneming is marktleider in cardiologische zorg, acute zorg en thuiszorg, in energie-efficiënte verlichting en nieuwe verlichtingsoplossingen, in lifestyle producten, met een sterke leiderspositie in flat TV, scheerapparaten, draagbare entertainment en tandverzorging.

Meer informatie over Philips is te vinden op www.philips.com/newscenter en www.philips.be