

Communiqué de presse

Cool Control 0,6 l – Un refroidissement idéal pour un service parfait

Niederbuchsiten, ## – **Entièrement repensé sur les plans technique et visuel, le nouveau Cool Control perfectionne encore le plaisir de savourer des spécialités de café tendance au lait et à la mousse de lait. Il comble à la fois le palais et les yeux de tous les amateurs de café. Conservé à la température idéale de 4 °C dans des conditions d'hygiène optimales, le lait constitue l'ingrédient de base idéal pour préparer des spécialités très en vogue. Son design élégant, ses matériaux robustes, ses détails haut de gamme en aluminium et son confort d'utilisation absolu font du Cool Control l'accessoire idéal pour toutes les machines automatiques à café.**

Optimisation de l'espace

Avec son design élégant, le Cool Control permet une utilisation optimale de l'espace. Ce refroidisseur de lait innovant à la silhouette élancée trouve sa place partout, même dans les petits coins-cuisine.

Un design élégant

Le Cool Control s'inscrit dans la lignée du design JURA classique. Des matériaux nobles, un couvercle haute qualité en inox de 1,5 mm et d'élégantes fentes d'aération parachèvent son look. Avec ses lignes claires et épurées, le Cool Control 0,6 l se marie à la perfection avec toutes les machines automatiques JURA.

Un complément idéal pour toutes les machines automatiques à café JURA

Grâce à l'indicateur de niveau associé à la communication sans fil* entre le Cool Control et la machine à café, vous n'oubliez jamais de recharger le récipient en lait.

* Grâce au Wi-Fi Connect (disponible en option), le Cool Control est compatible avec toutes les machines automatiques à café JURA équipées du Wi-Fi Connect. Et grâce au Wireless Transmitter (disponible en option), le Cool Control est compatible avec toutes les machines automatiques à café JURA équipées du Smart Connect.

Un confort d'utilisation absolu

Le Cool Control permet de réussir à la perfection les spécialités tendance avec du lait. Le système intégré de refroidissement par effet Peltier maintient en permanence le lait à la température de 4 °C, pour une mousse de lait idéale. La température optimale se devine dans la mousse de lait fine et se lit sur l'affichage numérique. La manipulation est simple : le lait peut être versé directement, sans devoir retirer le récipient à lait. Le récipient à lait en inox, le tube métallique et l'adaptateur passent au lave-vaisselle, pour un nettoyage en un tour de main.

Fondée en 1931 et établie à Niederbuchsiten, l'entreprise suisse JURA Elektroapparate AG est leader de l'innovation dans le secteur des machines automatiques à spécialités de café. Ses produits sont synonymes d'un café parfait préparé à partir de grains frais, toujours fraîchement moulus et fraîchement extraits par simple pression d'une touche. JURA propose toute une gamme de machines à café pour la maison et à usage professionnel. Cette marque traditionnelle a acquis ces dernières années une envergure mondiale et est désormais présente dans une cinquantaine de pays.

Informations complémentaires

JURA Elektroapparate AG
Service presse
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten
jura.com/mediainfo