



Communiqué de presse

ONO : le plaisir de faire du café

Un café parfait. Pas en capsule.

Niederbuchsiten, le 29 mars 2023 – **Quand préparer du café est source de joie : l'innovante ONO offre un résultat parfait, littéralement en un tour de main. Et ce, dans un esprit durable. Car l'ONO n'utilise ni capsules ni dosettes, seulement du café fraîchement moulu. Remplir, tourner la manivelle, abaisser, appuyer sur une touche, savourer : quelques gestes simples pour un plaisir entier. Et une dégustation qui ne laisse aucun déchet, juste du marc de café naturel et compostable.**

Une qualité de café sans compromis

Chez JURA, nous ne faisons aucun compromis sur la qualité. L'ONO, comme tous nos autres produits, séduit par son café exceptionnel. Elle porte en elle la connaissance et l'expérience de plus de trente ans de recherche et de développement continus dans le domaine des machines à café. Un savoir-faire qui régale le palais... et l'œil. En effet, l'ONO couronne chaque café d'une crème fine et onctueuse. Que l'on choisisse un café déjà moulu du commerce ou fraîchement moulu avant chaque préparation avec le moulin à café P.A.G., un accessoire pratique disponible en option, le parfum envoûtant qui monte aux narines lorsqu'on le verse dans la machine promet un moment de pur bonheur. Comme seul le café frais peut le faire.

Une liberté de choix totale

Avec l'ONO, toute la richesse du café est à votre disposition. Du paquet en promotion au supermarché au mélange rare vendu en épicerie fine, en passant par la dernière spécialité Fairtrade de votre torréfacteur de quartier, l'ONO tire de chaque café un maximum de saveur. Vous accédez ainsi à une infinie diversité de cafés avec une liberté de choix totale, sans dépendre d'aucune marque. Ce qui vous permet aussi de déterminer le prix par tasse.

Un résultat à votre goût

Outre le choix du café, la quantité de poudre est le facteur central qui détermine la saveur. Et comme le goût est une affaire éminemment personnelle, l'ONO ouvre toutes les possibilités. Grâce à sa chambre de percolation variable, elle assure une extraction toujours optimale des arômes.

Votre moment barista

Aux uns, elle rappelle le bon vieux moulin à café de grand-mère. Aux autres, la machine d'un bar à café italien. Dans tous les cas, l'ONO ne laisse personne indifférent. Son maniement nous met dans la peau d'un véritable barista. Tourner la manivelle, abaisser doucement le système, enclencher le goujon : ces mouvements et ces sons suscitent des émotions. Et lorsque l'extraction démarre par simple pression d'une touche, la raison d'être de l'ONO coule dans la tasse : un café parfait. Pas en capsule.

Un plaisir durable

L'ONO utilise du café fraîchement moulu. Elle ne nécessite pas de dosettes, capsules ou autres. Cette approche préserve les ressources précieuses et fait de l'ONO une machine particulièrement durable pour deux raisons : d'une part, elle évite des déchets d'emballage totalement inutiles. Et d'autre part, elle n'exige aucun processus industriel sophistiqué et énergivore de raffinage, de portionnement et d'emballage pour créer des doses individuelles. Après avoir dégusté un café avec l'ONO, il ne reste qu'une chose : du marc de café naturel et compostable.

Réinterprétation d'un modèle plébiscité

En 1997, JURA faisait déjà fureur avec la « Subito ». Ce modèle, qui fonctionnait sur le même principe, est devenu un best-seller après s'est vu décerner la mention « Très bien » par un organisme de test réputé. Avec l'ONO, JURA propose une réinterprétation de ce concept plébiscité : une machine moderne, durable et pratique qui a l'étoffe d'un classique.

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. Sa gamme comprend des machines à usage domestique, ainsi que des machines professionnelles pour les bureaux. Cette marque traditionnelle a acquis ces dernières années une envergure mondiale et est désormais présente dans une cinquantaine de pays.