

Lehdistötiedote

19. helmikuuta 2010

Philips Robust – ammattilaisen ottein kotikeittiössä

Philips tuo maaliskuussa markkinoille uuden kodinkonesarjan, joka kelpaa ammattilaistenkin otteisiin. Robust-tuoteperheeseen kuuluvat monitoimikone, tehosekoitin, mehulinko, sauvasekoitin ja sähkövatkain. Poikkeuksellisen tukeva metallirakenne ja vahvat moottorit tekevät pienkoneista sekä kestäviä ja tehokkaita, että tyylikkäitä.

Kovaa käyttöä kestävä kodinkone on järkevä hankinta. Se säästää myös ympäristöä. Ylellisissä Robust-tuotteissa tyylipuhdas muotoilu yhdistyy uusimpiin teknisiin innovaatioihin.

– Philips Robust -tuotteilla on todella pitkä elinikä. Taustalla on Philipsin vuosikymmenten mittainen keittiökonekokemus, sanoo Media Relations Manager **Tarja Jäntti-Eade** Philipsiltä.

Moottoreilla jopa 15 vuoden takuu

Philips Robust -tuotteet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Monitoimikoneen, tehosekoittimen ja mehulingon moottoreilla on peräti 15 vuoden toimintatakuu. Muilta osin tuoteperheen laitteiden takuut ovat 3-5 vuotta.

Tehosekoittimessa pyörii kahden litran kannussa kaksi terää vastakkaisiin suuntiin. Koska niiden nopeudet ovat erilaiset, toinen leikkaa kaikkein kovimmat raaka-aineet ja toinen taas huolehtii raaka-aineiden tasaaisesta virrasta.

Mehulinkoon voi syöttää vaikkapa kokonaisia porkkanoita tai omenoita. Sauvasekoitin murskaa jäätäkin. Sähkövatkain pyörittää enimmillään 1,3 kilon taikinaa ja monitoimikone jaksaa alustaa yli kahden kilon leipä- tai pizzataikinan.



Philips Robust -tiimissä neljä huippukokkia

Pohjoismainen Philips Robust -tiimi kostuu neljästä huippukokista. Suomesta mukana on **Henri Alén**, joka on ehtinyt työskennellä mm. Nokassa ja Savoysa sekä esiintyä useassa tv:n ruokasarjassa. Viimeisimpänä käynnistyi tänä keväänä Nelosella Sokkokokki-ohjelma. Ruotsalainen **Melker Andersson** on voittanut monia kansallisia ja kansainvälisiä kilpailuja. Tällä hetkellä hän omistaa seitsemän ravintolaa Tukholmassa ja Åressa. Tanskalainen **Carsten Olsen** pyörittää oman lempinimensä mukaan nimettyä ravintola ”Kaljua kokkia” Kööpenhaminan Tivolissa. Hän on myös valmistanut ruokaa Tanskan televisiossa yli 10 vuoden ajan. **Even Ramsvik** on nuori lupaus Norjasta, joka on jo ehtinyt työskennellä useassa Michelin-tähdellä palkitussa ravintolassa. Tällä hetkellä hän on kokki ja osakas trendikkäässä Arakatakasassa Oslolla.

Kuvia:

<http://www.dealersupport.se/imagebank3/index.php?mcid=2&cat=412>

Lisätietoa: Tarja Jäntti-Eade, Philips Consumer Lifestyle Media Relations Manager, tarja.jantti-eade@philips.com tai 040 529 0227.

Kokeilukappalepyynnöt (ei vielä saatavilla):

Maija Hakala, viestintätoimisto AC-Sanafor, maija.hakala@acsanafor.fi, 050 33 828 73.

FAKTAA

Philips Robust



Monitoimikone – HR7781

- Vankka metallipohja
- Tukeva 4 litran astia
- Tehokas 1200 W:n moottori
- Innovatiivinen taikinanalustaja selviytyy jopa 2 kilon taikinoista
- Kestävä ja ruostumaton veitsenterä
- Puhdistuksen helpottamiseksi ei turhia yksityiskohtia eri pinnoilla
- Takuu 5 vuotta, moottorilla 15 vuotta
- Ovh 429 euroa



Mehulinko – HR1881

- Tehokas 1200 W:n moottori
- Ruostumaton mikrosuodatin
- Luja lukko takaa parhaan mahdollisen turvallisuuden
- Erityisen iso syöttösuppilo pystyy käsittelemään kokonaisia hedelmiä
- 2 eri nopeutta sekä koville että pehmeille aineksille
- Takuu 5 vuotta, moottorilla 15 vuotta
- Ovh 379 euroa



Tehosekoitin – HR2181

- Kestävä metallirunko
- Vankka 2 litran lasiastia
- Vahva 850 W:n moottori
- Sahalaitaiset terät ruostumattomasta teräksestä
- Ainutlaatuinen kaksiteräjärjestelmä tehokasta sekoitusta varten
- 5 eri nopeutta, pulssia ja toimintoa automaattista kiihdytystä varten
- Takuu 5 vuotta, moottorilla 15 vuotta
- Saatavilla toukokuussa
- Ovh 329 euroa



Sähkövatkain – HR1581

- Tukeva metallirakenne
- Tehokas 360 W:n moottori
- Todella tehokkaat vispilät ja taikinakoukut ruostumattomasta teräksestä
- 3 eri nopeutta sekä turbotoiminto
- Edistyksellinen ajojärjestelmä selviytyy jopa 1,3 kilon taikinoista
- Takuu 3 vuotta
- Ovh 159 euroa



Sauvasekoitin – HR1379

- Vahva alumiinirakenne
- Edistyneenä latausteline – sauvasekoitin on aina valmis käyttöön
- Mukava ote ja selkeät painikkeet helpottavat laitteen hallintaa
- Sahalaitaiset terät ja suukappale murskaavat jopa jään
- Johdoton vahvan 7.4 V Li-Ion patterin avulla
- Takuu 3 vuotta
- Ovh 229 euroa



Pohjoismainen Philips Robust Team – Henri Alen, Melker Andersson, Even Ramsvik ja Carsten Olsen.

Philips

Royal Philips Electronics (Alankomaat) (NYSE: PHG, AEX: PHI) on kansainvälinen terveydenhuolto- ja hyvinvointiratkaisujen tarjoaja, joka keskittyy parantamaan ihmisten jokapäiväistä hyvinvointia ajankohtaisten innovaatioiden avulla. Maailman johtavana terveydenhuolto-, valaistus- ja lifestyle-ratkaisujen tarjoajana Philips yhdistää tuotteissaan teknologian ja muotoilun asiakaslähtöisesti sekä toimii tavaramerkkilupauksensa ”sense and simplicity” mukaisesti. Pääkonttori sijaitsee Alankomaissa, ja Philipsillä on 116 000 työntekijää yhteensä yli 60 maassa. Vuonna 2009 yritys saavutti 23 miljardin euron myynnin ja se on markkinajohtaja niin lääketieteellisen sydän, akuutti- ja kotihoitolaitteiston kuin energiatehokkaiden valaistusratkaisujen ja lifestyle- ja hyvinvointituotteidenkin alalla. Tämän lisäksi Philips on vahvassa johtavassa asemassa taulutelevisioiden, miesten parranajotuotteiden, kannettavien ääni- ja videotuotteiden sekä hammashoitotuotteiden tarjoajana. Uutisia Philipsiltä löydät osoitteesta www.philips.com/newscenter

Pohjoismaisen Philips Robust -tiimin suomalaisjäsen Henri Alén



Ikä: 31

Asuu: Helsingissä

Ammatti: Kokki, yrittäjä

Perhe: Vaimo ja kaksivuotias lapsi

Tausta: Valmistunut 1996 ravintolakoulu Perhosta. Työskennellyt muun muassa Palace-ravintolassa. Keittiömestarina ravintola Savoyssa ja Nokassa. Vuoden nuori kokki 2006. Kirjoittanut ruokakirjan ”Sydän lautasella”. Tehnyt Ruokala- ja Köyhät ritarit -ohjelmia sekä esiintynyt MTV3:n aamu-ohjelmissa. Nyt esiintyy uudessa Sokkokokki-ohjelmassa Nelosella. Omistaa Muru-dining Oy catering-yrityksen yhdessä sommelier Nicolas Thieulonin kanssa. Työskennellyt myös Italiassa ja Irlannissa. Suuri ruokakulttuurin puolestapuhuja.

Miksi minusta tuli kokki:

Mikään muu kuin ruoka ei ole kiehtonut minua. Ruoassa ei ole absoluuttista totuutta; siksi opittavaa on aina.

Paras ruokamuistoni:

Ehkä ravintola ElBulli espanjassa tai ravintola Alinea Chigacossa. Upeaa käsityötä ja mahtava palvelu.

Kurjin ruokamuistoni:

Ei niitä kannata muistella!

Mitä minulla on aina jääkaapissa:

Juustoja iso läjä sekä vihreää salaattia ja viiniä.

Mitä minulle ei koskaan pitäisi tarjota:

Pussikeittoa.

Ruoka, jonka valmistamista häpeän:

Olen ylpeä kaikesta mitä teen. Kieltäydyin valmistamasta eineksiä.

Mitä teen mieluiten, kun en ole keittiöpuuhissa:

Leikin lapseni kanssa piilosta, saunon ja hiihdän.

Mitä on yöpöydälläni:

Iso kasa ruokakirjoja. Tällä hetkellä ”Petos lautasella” -kirja sekä kastikekirja.

Tästä unelmoin:

Täydellisestä tasapainosta työn ja perheen välillä. Ja siitä, että vaikuttaisin positiivisesti ruokakulttuurin kehittymiseen.

Henkilö, jota ihailen:

Eipä tule mieleen ketään.

En sanoisi koskaan ei, kun...:

...eteeni tuodaan lasi hyvää samppanjaa.