

Medieninformation

Hot, Cold und Light Brew

JURA entwickelt einen neuen Brühprozess für den Ready-to-Drink-Genuss und lanciert ihn mit der ENA 5

Niederbuchsiten, **###.##.#####** – JURA schafft mit dem Light Extraction Process eine Neuschöpfung: den Light Brew. Bei einer Brühtemperatur von ca. 60 °C zubereitet, offeriert der Light Brew den Ready-to-Drink-Genuss und profiliert sich mit einem völlig eigenständigen Geschmacksprofil. Die ENA 5 ist das erste Vollautomaten-Modell, das den Light Extraction Process meistert.

In ihrem kompakten Format beherbergt die ENA 5 drei unterschiedliche Brühprozesse; Hot, Cold und als absolutes Novum: Light Brew. Mit weniger Kaffee und bei einer Brühtemperatur von ca. 60 °C extrahiert, steht der Light Brew für den ultimativen Ready-to-Drink-Genuss.

Der hohe Standard der Kompaktklasse und die innovativen Technologien von JURA zeichnen die ENA 5 aus. Sie präsentiert sich als Coffee-only-Vollautomat, der die Liebe zum Besonderen erfüllt. Im Touchscreen-Farbdisplay zeigt sie die drei Brühwelten mit unterschiedlichen Hintergrundfarben an. Kaffeegenießende finden daher einfach durchs Menü.

In puncto Erscheinungsbild entspricht die ENA 5 dem charakteristischen JURA-Design, das die Vollautomaten zu zeitlosen Einrichtungsgegenständen erhebt. Die runden Designdetails des Gehäuses verbinden sich mit der gradlinigen Formensprache und wecken Aufmerksamkeit. Auch der Wassertank mit großflächigem Diamantenmuster und der verchromte Kaffeeauslauf sind ein Blickfang.

Die ENA 5 strahlt im Farbton Night Inox Eleganz und Einzigartigkeit aus. Kaffeeliebhabende, die Innovation genießen und beste Qualität schätzen, dürfen sich freuen.

Hauptmerkmale

- Hot Brew: intensiver Espresso und Kaffee dank des P.E.P.[®] und Standardbrühprozesses
- Cold Brew: kalt und unter hohem Druck nach der Espressomethode extrahiert
- Light Brew für den milden Ready-to-Drink-Genuss

Was macht die ENA 5 besonders?

Mit der ENA 5 etabliert JURA den Ready-to-Drink-Genuss und schafft mit ihr ein bisher ungekanntes Kaffeeerlebnis. Die ENA 5 unterstreicht den Pioniergeist von JURA und verdeutlicht einmal mehr, dass das Unternehmen Innovationsleader der Branche ist.

Light Brew erklärt

Der Light Brew bringt ein völlig neues Geschmacksprofil in die Welt des Kaffees. Aus Degustationen haben wir Beschreibungen wie »luftig-leicht« oder »aromatisch-mild« entgegengenommen. Diese Genussindrücke führen vorwiegend auf den Light Extraction Process zurück, aber auch auf die kleinere Kaffeemenge, die wir für die Zubereitung verwenden. Die Brühtemperatur des Light Brew liegt bei ca. 60 °C, dadurch werden Kaffeearomen extrahiert, die sich beim Hot- und Cold Brew kaum entfalten. Die Besonderheit des Light Brew liegt aber auch im neuen Kaffeeerlebnis: dem ultimativen Ready-to-Drink-Genuss.



- Hot Brew: intensiver Espresso und Kaffee dank P.E.P.® und Standardbrühprozess.
- Cold Brew: kalt und unter hohem Druck nach der Espressomethode extrahiert.
- Light Brew: der ultimative, milde Ready-to-Drink-Genuss.
- Elegant und einzigartig: Die ENA 5 Night Inox interpretiert Schönheit und Kaffeegenuss neu.

[Download High-End-Bilddatei](#)

Die 1931 gegründete Schweizer JURA Elektroapparate AG mit Hauptsitz in Niederbuchsiten ist Innovationsleaderin bei Kaffeespezialitäten-Vollautomaten. Ihre Produkte stehen für das perfekte Kaffeeresultat aus frischen Bohnen, auf Knopfdruck stets »frisch gemahlen, nicht gekapselt«. Das Sortiment umfasst sowohl Vollautomaten für den Haushalt als auch professionelle Geräte. Die Traditionsmarke ist in den vergangenen Jahren zum Global Player erstarkt und weltweit in rund 50 Ländern tätig.

Weitere Informationen

JURA Elektroapparate AG
Medienstelle
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

jura.com/mediainfo