



Communiqué suite à l'article de Les Numériques : « Les cafetières Jura sujettes aux moisissures »

Cher client JURA, chère cliente JURA,

L'hygiène de l'intérieur de nos machines à café automatiques est une priorité absolue chez JURA. La propreté et l'hygiène dans nos machines, sont testées par des instituts de contrôle indépendants. Ces tests permettent de garantir une totale protection de la santé de nos consommateurs, indispensable à nos yeux. Les machines à café de JURA ne sont pas seulement soumises à des prescriptions légales, mais aussi à des normes de qualité JURA spécifiques et élevées.

Cela inclut en particulier l'hygiène de la préparation du café. Pour que ce soit toujours le cas, les appareils JURA disposent de programmes de rinçage et de nettoyage intégrés qui sont automatiquement affichés par l'appareil et démarrés par simple pression d'une touche.

Lors du nettoyage, la température de l'eau atteint plus de 80°C. Les germes sont tués par ces températures élevées. Les programmes intégrés de rinçage et de nettoyage du système à lait garantissent également une propreté et une commodité maximales lors de la préparation des spécialités de café et de lait.

Notre marque a pris la décision de ne pas laisser accessible l'unité de percolation. C'est une décision réfléchie car nous sommes convaincus des avantages que cela engendre :

1. Pas d'intervention dans la technologie : pour un nettoyage hygiénique parfait, le client n'a pas besoin d'intervenir dans la technologie de la machine entièrement automatique. Ainsi la fonctionnalité de celle-ci est garantie par JURA. Il s'agit là de l'intérêt du consommateur. Son fonctionnement n'est pas compromis par des "facteurs externes".

2. Facilité d'utilisation :

a) Entretien automatique : le client est automatiquement averti du processus de nettoyage. Si cela s'avère nécessaire, il en est informé par un signal approprié.

b) Entretien facile : le nettoyage est simple et s'effectue par pression d'une touche. Les manipulations complexes deviennent ainsi superflues.

3. La température élevée assure une propreté maximale :

Le rinçage manuel de l'unité de percolation n'est possible qu'à environ 40 degrés Celsius ; cette température d'eau est déjà ressentie comme très chaude par la plupart des gens.

Le processus de nettoyage JURA est parfaitement adapté. A 80 degrés Celsius, les résidus de café, les huiles et les graisses se dissolvent intégralement.

La haute qualité des programmes de nettoyage et d'hygiène des machines à café JURA est régulièrement confirmée et certifiée par la Stiftung Warentest.



Certificat d'hygiène de TÜVRheinland® :

Le standard d'hygiène de toutes les machines à café JURA est testé et certifié par TÜVRheinland® dans le cadre d'une étude indépendante. Dans le cadre de tests microbiologiques en laboratoire, les machines JURA sont testées pendant plusieurs mois en condition d'utilisation régulière. Les composants importants du respect de l'hygiène font l'objet d'une analyse approfondie. Les appareils JURA portent le sceau officiel du TÜV en raison de ces normes d'hygiène élevées confirmées.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation de café.

Votre équipe JURA

JURA France SAS
Service presse
6/8 rue Andras Beck
92360 Meudon la Forêt
E-mail : info@fr.jura.com

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle au 0820 310 240

Heures d'ouverture :

Lundi au vendredi : 9h00 – 12h00 et 13h00 – 17h00