

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur les
appareils à jus**

Les appareils à jus

▷ Les différents types d'appareil

□ Le presse-agrumes : comme son nom l'indique, le presse-agrumes permet d'extraire le jus de tous types d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses et même clémentines. Ces appareils dotés d'un ou de plusieurs cônes permettent de s'adapter à la taille des fruits. Ils permettent de réaliser des jus sans effort et très rapidement. En revanche, il n'est possible de réaliser qu'un seul type de jus de fruits.

□ Le blender : doté de lames, il mixe tous types de fruits et de légumes. Cet appareil permet de conserver les fibres des aliments, ce qui permet la réalisation de smoothies ou de jus avec pulpe. Par ailleurs, il est possible d'utiliser le blender pour réaliser des milk-shakes, tous types de préparations mixées voire des soupes, s'ils sont dotés d'une fonction « chauffante ».

□ La centrifugeuse : elle permet de réaliser tous types de jus de fruits et de légumes. Grâce à l'action centrifuge, l'appareil sépare le jus des éléments solides du fruit (peau, fibres). Son avantage ? Plus besoin d'éplucher au préalable ses fruits et ses légumes, permettant ainsi de gagner du temps au quotidien.

□ L'extracteur de jus : il écrase les fruits et les légumes grâce à la puissance de son moteur pour en extraire le jus. Il permet de réaliser au choix, des jus avec ou sans pulpe de tous types de fruits et de légumes. C'est le spécialiste du jus de fruits ou de légumes qui s'adapte à toutes vos envies.

Les appareils à jus

▷ Le saviez-vous ?

□ Les appareils à jus (presse-agrumes, blender, centrifugeuse et extracteurs de jus) ne chauffent pas les fruits et légumes et ne détruisent pas les nutriments et vitamines essentiels des jus. Lorsqu'on utilise l'un de ces appareils, l'action mécanique n'est pas assez forte et ne dure pas assez longtemps pour créer une élévation de la température du fruit ou du légume et n'a donc aucune incidence sur les nutriments et vitamines essentiels des jus.

□ la chaleur produite par les appareils n'est pas assez forte et ne dure pas assez dans le temps pour qu'elle détruise les nutriments et vitamines essentiels des jus. Ces appareils ne cuisent pas les aliments, ce qui préserve ainsi les vitamines et éléments essentiels des fruits.

□ À noter, l'intérêt des appareils à jus est de pouvoir réaliser des jus frais à la maison et de les consommer rapidement. En effet, l'oxydation et la perte en vitamines des fruits s'opère dès que l'on coupe des fruits et légumes. Il est donc important de boire ses jus pressés dès qu'ils ont été préparés afin de bénéficier de tous les bienfaits nutritionnels des fruits et légumes.

Les chiffres clés des appareils à jus

▷ Centrifugeuses et extracteurs

Un parc de 2,7 millions d'appareils, présents dans 10% des foyers français en 2020 (Kantar).
139 571 appareils vendus en 2021 (GfK).

▷ Presse-agrumes

Un parc de 6,2 millions d'appareils, présents dans 22% des foyers français en 2020 (Kantar).
817 258 appareils vendus en 2021 (GfK).

Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Un appareil bien pensé

- Les extracteurs de jus sont dotés de moteurs puissants permettant une durée de pressage réduit. Un gain de temps considérable, notamment le matin lorsque l'on est... pressé.

▷ Un design en adéquation avec les cuisines aujourd'hui

- Les appareils à jus se parent aujourd'hui de couleurs, de design élégants et épurés, pour s'intégrer au mieux dans chaque cuisine.

- Certains possèdent des rangements intégrés de leurs éléments pour un gain de place dans la cuisine.

- D'autres possèdent une fonction de pré-nettoyage pour plus de rapidité à l'usage.

Utilisez mieux son appareil à jus

▷ **Un concentré de plaisir au quotidien**

Les appareils à jus sont pour la plupart livrés avec des livres de recette mais vous pouvez laisser parler votre créativité en réalisant des jus de fruits et de légumes uniques. Plein de combinaisons sont possibles ! N'hésitez pas à en réaliser des insolites, qui pourront épater votre famille ou vos amis.

▷ **Facile d'entretien**

Les appareils à jus doivent être nettoyés après chaque utilisation pour une efficacité optimale. Bien nettoyer notamment le tamis, présent dans les extracteurs de jus et centrifugeuses où peuvent se loger pépins, graines et autres résidus des fruits et légumes. Le plus simple ? Rincez à l'eau chaude les éléments de votre appareil tout de suite après usage et frottez avec une petite brosse douce, fournie dans certains cas avec votre appareil. Nettoyer son appareil immédiatement après l'utilisation permet un nettoyage plus facile et moins fastidieux.

▷ **L'astuce anti-gaspi**

Il est possible d'utiliser les fibres des fruits et des légumes après l'utilisation d'un extracteur de jus ou d'une centrifugeuse : vous pourrez réutiliser la pulpe d'une carotte pour réaliser par exemple un carot cake, celle de la tomate sera délicieuse dans une sauce bolognaise, et celle d'un concombre pourra être utilisée en masque de beauté.

À vous de jouer !

N'oubliez pas également que les épluchures et autres fibres pourront être compostées afin de produire moins de déchets.

Pour en savoir plus sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, consultez [notre guide dédié.](#)

Recyclage

▷ Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;

- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;

- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques d'appareils à jus du Gifam :

BEKO, BOSCH, BRANDT, BRAUN, KENWOOD, KITCHENAID, KRUPS, LAGRANGE, LIVOO, MAGIMIX, MOULINEX, PHILIPS, RIVIERA & BAR, SIDEME, SIMÉO, SMEG.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

