



Moderne Geräte bringen Geschmack in die Tasse

Deutscher Kaffeeverband/Tanja Heß

Am 26. September 2008 findet unter dem Motto »Kaffee – eine internationale Köstlichkeit« der »Tag des Kaffees« statt. Anlass für Sie Ihren Kunden eine Entdeckungsreise für Gaumen und Auge zu gönnen.

Die morgendliche Tasse Kaffee, das gesellige Treffen mit der Freundin im Coffee-Shop oder der Espresso nach einem guten Essen – Kaffee ist aus unserer Gesellschaft nicht mehr wegzudenken. 146 Liter des köstlichen Getränks haben die Deutschen pro Kopf durchschnittlich im letzten Jahr konsumiert und damit mehr Kaffee getrunken als Wasser oder Bier. Der diesjährige »Tag des Kaffees« am 26. September steht unter dem Motto »Kaffee – eine internationale Köstlichkeit«. Schirmherr in diesem Jahr ist der Moderator und Kaffee-Experte Yared Dibaba. In den letzten beiden Jahren hatten die Moderatorin Nina Ruge und Schauspieler Erol Sander die Schirmherrschaft übernommen. »Kaffee hat für mich eine besondere Bedeutung«, so Yared Dibaba. Vor seiner

Bühnen- und TV-Karriere war er Kaffeetester: »Die kaufmännische Ausbildung beim Rohkaffeeimporteur in Bremen hat mir großen Spaß gemacht und als Kaffeetester habe ich sehr viel gelernt«, sagt der gebürtige Äthiopier. Ihn zog es trotzdem auf die Schauspielschule, danach kurz ans Hamburger Ohnsorg-Theater und schließlich zum NDR. Doch die Faszination und Leidenschaft für Kaffee sind geblieben: »Kaffee ist köstlich und auch spannend in Anbau und Verarbeitung. Es sind so viele Schritte nötig, von denen kaum einer weiß. Auch die verschiedenen Sorten, die unterschiedlichen Anbauggebiete und die Art des Anbaus sind den meisten Kaffeetrinkern nicht geläufig. Das ist sehr schade. Denn Kaffee hat so viele spannende Facetten!«



Siemens

Rekorde, Kuriositäten und Wissenswertes

Die aromatische Bohne ist nicht nur Lieblingsgetränk der Deutschen, sondern auch Rekordhalter in vielen Disziplinen:

- Der außergewöhnlichste Kaffee der Welt ist »Kopi Luwak« aus Indonesien. Die gerösteten Kaffeebohnen kosten rund 120 Euro pro Kilogramm beim Röster. Das Besondere an dem Kaffee: Die Kaffeebohnen werden zunächst von einer speziellen Schleichkatzenart gefressen. Nachdem sie im Magen der Katze fermentiert sind (und wieder ausgeschieden wurden), werden sie gesammelt und aufbereitet. Der Kaffee verspricht ein unvergleichlich volles Aroma.
- In der gerösteten Bohne sind über 800 Aromastoffe enthalten. Damit zählt Kaf-

Der neue Espresso-Vollautomat EQ.7 von Siemens ist der Barista für zuhause. Dafür hat Siemens alle Zubereitungsschritte und Einflussfaktoren auf den Kaffeegeschmack wie Kaffeebohnen, Brühverfahren, Mahlgrad, Temperatur und Druck analysiert und den EQ.7 mit intelligenter Technik für jedes Detail ausgestattet. Das Ergebnis: Kaffee wird hier nicht gemacht, sondern zelebriert. Der Hightech-Automat verwöhnt mit einzigartigem Kaffeearoma, besonderem Bedienkomfort sowie stilvollem Design und erfüllt dabei alle Sonderwünsche von Kaffeegenießern. Mit dem neuen EQ.7 bringt Siemens das derzeit schnellste und gleichzeitig eines der leisesten Geräte auf den Markt, das Connoisseurqualität auf Knopfdruck bietet.

fee zu den aromareichsten Lebensmitteln überhaupt.

- Das älteste Kaffeehaus auf europäischem Boden wurde im Jahr 1554 in Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, eröffnet. Das älteste noch existierende Kaffeehaus auf deutschem Boden, die Bremer Kaffeestube im Schütting, wurde im Jahr 1673 eingerichtet.
- Die bislang längste gedeckte Kaffeetafel erstreckte sich über einen Kilometer am Elbufer in Dresden entlang zwischen Carola- und Augustbrücke. 6.108 Personen fanden an der Tafel am 10. September 2006 Platz.
- Im europaweiten Verbrauch sind die Italiener wider Erwarten weit abgeschlagen – nirgendwo wird mehr Kaffee getrunken als im hohen Norden: 1. Platz: die Finnen mit 11,9 Kilogramm Rohkaffee pro Kopf/Jahr. Zum Vergleich: Wir Deutschen konsumieren etwa 6,2 Kilogramm Rohkaffee und liegen damit noch vor Italien mit 5,7 Kilogramm und Spanien mit 4,2 Kilogramm.
- Deutschland ist nach den USA das zweitwichtigste Kaffeelieferland der Welt. Im Hamburger Hafen werden jährlich rund 700.000 Tonnen Kaffee umgeschlagen.
- Was der Sommelier für den Wein ist, ist der Barista für den Espresso. Um ihr Können zu zeigen, gibt es Weltmeisterschaften der Barista, der Kaffeekochmeister. Unter den Augen einer internationalen Jury müssen die Teilnehmer ihre Fähigkeiten bei der Zubereitung von Espresso, Cappuccino und einer Eigenkreation unter Beweis stellen. Bewertet wird nach Kriterien wie Technik der Zubereitung, Farbe und Konsistenz der Crema, Temperatur sowie Servieren des Getränks.

1/3
58 x 260mm

Zeitlose Eleganz

Mit der PrimaDonna Avant präsentiert De'Longhi die zweite Generation des Design-Klassikers. Highlights der PrimaDonna Avant sind ihr großes Touchscreen-Display, ihre neue »Long«-Funktion mit speziellem Brühverfahren für die klassische Tasse Kaffee sowie ihre Direktwahltasten-Range – jetzt neu mit separater Taste für den Bezug von geschäumter oder heißer Milch. Gehäuse und Front bestehen komplett aus Edelstahl, eine »No-Fingerprint«-Beschichtung lässt das Edelstahlgehäuse dabei dauerhaft glänzen. Die klare Linienführung des Geräts steht in Einklang mit dem vierzeiligen Klartext-Display mit Sensor-Bedienfeldern. Mit der PrimaDonna Avant wird man wunschlos glücklich – denn jeder Kaffeegenuss, von Espresso über Latte Macchiato bis zu Cappuccino, ist gerade einmal eine sanfte Berührung entfernt. Selbst an die Filterkaffee-Liebhaber wurde gedacht: Durch ein spezielles Verfahren, kombiniert mit der Verlängerung der Brühzeit, genießen sie ihre »typische« Tasse Kaffee.



De'Longhi

Kaffeegenuss im Miniformat

Zur IFA stellte Saeco die neue »Xsmall«-Produktlinie vor: Die Modelle »Xsmall Plus« und »Xsmall Steam«. Die neue Linie ist im puristischen Anthrazit/Silber oder in frischer Rot/Weiß-Variante erhältlich und trägt wie bereits die Vorgängerlinien Odea, Talea und Primea die Handschrift des Münchener Designstudios von BMW Group DesignworksUSA. Beide Modelle präsentieren Saecos charakteristische, klare Linienführung im 360°-Design in neuer, besonders ergonomischer Form. Ansprechendes Design, komfortable Bedienbarkeit und moderne Funktionalität sind hier auf nur 295 x 419 Millimetern Grundfläche gebündelt. Beide »Xsmall«-Modelle verfügen über ein besonders leises Scheibenmahlwerk aus Keramik, das die Kaffeebohnen unmittelbar vor dem Brühvorgang mahlt und damit ein intensives Aroma garantiert. Ausgestattet mit dem Automatic-Dose-System stellen sich die Mahlwerke zudem automatisch auf die verwendete Kaffeebohnenart ein und richten die Mahlmenge je nach Bohnensorte aus. Mit der automatischen Abschaltung der Maschinen nach 60 Minuten bieten die neuen Saeco-Modelle überdies eine zeitgemäße Energiesparfunktion.



Saeco



Jetzt mit mehr Komfort

Mit der nächsten Generation der Tassimo hat Bosch neue Maßstäbe in punkto Bedienkomfort und Getränkegenuss im Segment der Heißgetränkensysteme gesetzt. Ob Kaffeespezialitäten von Espresso bis Latte Macchiato, heiße Schokolade oder Tee: Die ganze Vielfalt an Heißgetränken wird auf Knopfdruck dank Durchlauferhitzer schnell frisch aufgebrüht. Die flachen, aromaversiegelten T DISCS enthalten Einzelportionen unterschiedlicher Heißgetränke in Markenqualität und dienen gleichzeitig als Brühkammer. Individuellen Genuss ermöglicht der Strichcode auf jeder T DISC mit automatischer Getränkeerkennung: Das System liest den Strichcode und dosiert je nach Getränk die richtige Wassermenge, regelt die getränkenspezifische Temperatur und auch die optimale Durchflusgeschwindigkeit. Mit dem neuen Modell T65 bietet die Tassimo mit Features wie einem interaktiven LC Display, Tassenpodestbeleuchtung und Brita Wasserfilter noch weiteren Komfort. Durch die neuartige Heiztechnologie mit Durchlauferhitzer ist das Gerät sofort einsatzbereit. Außerdem gilt das Gerät als das energieeffizienteste Gerät seiner Klasse.



Bosch



petra-electric

Mit einem Knopfdruck

Der neue KaffeePadAutomat KM 45 »One Touch« aus dem Hause petra-electric bietet vier verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten: Milchschaum, Kaffeespezialitäten aus Softpads, Kaffee- bzw. Espessopulver oder Heißwasser für Tee und Instantgetränke. Praktisch ist die einfache One-Touch-Bedienung. So können Cappuccino und Latte Macchiato mit nur einem Knopfdruck zubereitet werden: Einfach das KaffeePad oder die befüllte Pulverkassette einlegen und mit einem Knopfdruck das gewünschte Getränk wählen. Mit seiner klaren Linie und fließenden Form, den matt verchromten Bedienelementen und einer besonderen Farbgebung bietet der KM 45 exklusives Design und passt in die moderne Küche. Ganz im Trend der nächsten Saison gibt es das Gerät in vier verschiedenen Farbvarianten: »der Klassiker« glänzt in Schwarz und Weiß oder Metallic; »der Elegante« kombiniert schimmerndes Elfenbein mit einem zarten Sandton und »der Verführerische« leuchtet in warmem Rot umhüllt von Schwarz.

Für großen Kaffeedurst

Im modernen Gehäuse des Kaffeefullautomaten von Unold Electro steckt viel Technik, die einfach zu bedienen ist. Ob Vorbrühfunktion, Brüh-Wassertemperatur, Fassengröße, Mahlgrad oder Mahlmenge des Kaffees, alles ist einfach programmierbar. Über die Aufschäumdüse lässt sich wahlweise Milch aufschäumen oder heißes Wasser bereiten. Alle Einstellungen sind am LCD-Display ablesbar. In den abnehmbaren Wassertank passen 1,8 Liter, und der Bohnenbehälter nimmt 150 Gramm Kaffeebohnen auf. Über die Warmhaltefunktion lassen sich Tassen und Gläser temperieren. Die Brühgruppe ist herausnehmbar und kann so ganz schnell gereinigt werden. Das Gerät ist in den aktuellen Farben schwarz und weiß lieferbar.



Unold

Mit frisch aufgeschäumter Milch

Die neueste Generation der Kaffeepadmaschinen heißt Senseo Latte Select und erfüllt auf Knopfdruck jeden Wunsch – egal ob Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte oder schwarzen Kaffee. Senseo erzeugt dank seines speziellen Brühsystems schnell und einfacheinen Kaffee mit feiner Crema. Der hohe Druck beim Brühvorgang und die kurze Kontaktzeit zwischen Wasser und Kaffee sorgen für ein rundes Kaffeearoma. Je nach Kaffeevariation füllt man in den integrierten Milchbehälter die entsprechende Menge Milch. Am Display zwischen Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Latte auswählen, das gewünschte Senseo Kaffeepad einlegen, Knopf drücken – dann geht alles kinderleicht. Die Senseo Latte Select gibt nun warme Milch und viel Milchschaum in die Tasse, danach kommt der Kaffee dazu. FerDamit für alle Variationen auch das richtige Glas benutzt werden kann, lässt sich die Abstellfläche in der Höhe verstellen. Der Milchbehälter lässt sich mit ein bisschen Wasser auf Knopfdruck einfach reinigen. Dank der individuell dosierbaren Wassermenge, ist die Stärke des Kaffees je nach Geschmack einstellbar. Natürlich muss auf keine gewohnte Senseo Funktion verzichtet werden. Ein extragroßer Tank von 1,2 Litern reicht für acht Portionen.



Philips

Eine neue Generation

Ob ein Kaffee oder Espresso gut schmeckt, hängt neben der Qualität der Bohnen vor allem von seiner Zubereitung ab. Das Perfect Coffee System der neuen Krups EA 8000-Serie hat alles, was ein Vollautomat dafür braucht: Wahlmöglichkeiten für Kaffeestärke, Wassermenge und Temperatur sowie einen patentierten Edelstahl-Thermoblock für heißen Kaffee von der ersten Tasse an. Die neue Technologie macht das Reinigen und Entkalken des Kaffeekreislaufs überflüssig. Zudem filtert das integrierte Claris Aqua Filtersystem das eingefüllte Wasser bei jedem Kaffeebezug. Die Krups Kompaktautomaten der EA 8000-Serie verfügen über das Perfect Coffee System, mit dem jeder Kaffeegenießer den Kaffee oder Espresso auf den Punkt genau nach seinem Geschmack zubereiten kann. Das LCD-Dialogdisplay ist größer und übersichtlicher gestaltet, sodass bei der Bedienung keine Fragen aufkommen. Außerdem hat der TÜV Süd die neue Krups Vollautomaten-Serie zertifiziert – neben allen anderen Ausstattungsmerkmalen ein weiteres gutes Verkaufsargument.



Krups



Attraktives Zusatzgeschäft

Menalux bietet ein umfassendes Entkalkungs-, Reinigungs- und Pflegesortiment für Elektrokleingeräte an. Der Spezial-Entkalker für Espresso- und Kaffeefullautomaten, Siebträger, Pad- und Kapselmaschinen arbeitet auf Amidosulfonsäure-Basis mit hochwertigen Additiven zum Schutz und zur Pflege von Metall- und Kunststoffteilen. Der Entkalker wirkt schnell und gründlich und löst Kalkablagerungen bis zu 20 mal schneller als Essig. Für Milchaufschäumsysteme wie Auto-Cappuccinatoren, Aufschäumdüsen, Milchdepots sowie Pad- und Kapselmaschinen bietet Menalux einen Ultra-Reiniger an, der Fett und Eiweiß sorgfältig entfernt.



Menalux

Extra leise

Solac präsentiert die neuen Siebträger Squissita und Squissita Plus, die für Pads und gemahlen Kaffee geeignet sind. Beide arbeiten mit dem »Double Cream System«, das den Brühdruck erhöht und für eine feine Crema sorgt (18 bar Druckpumpe). Das automatische Druckablasssystem lässt den Restdruck nach Durchlauf des Kaffees entweichen und verhindert ein Nachtropfen. Die mit 2-Tassen-System ausgestatteten Geräte arbeiten besonders leise. Die Dampfdüse ist aus Edelstahl und der Tank mit einem Wasserstandindikator versehen. Die Squissita Plus verfügt über das Comfort Clean System. D. h. der Filtereinsatz benötigt kein Zubehör, sondern kann zur Zubereitung von ein oder zwei Tassen genutzt werden. Das Kaffeepulver wird automatisch ausgeworfen.



Eine neue Ära

Präzisions-Scheibenmahlwerk mit stufenloser Mahlgradeinstellung, Vorbrühfunktion für intensives Aroma und 3-in-1-Auslauf mit integrierter Milchdüse: Mit der alfino offeriert alfi einen Kaffeevollautomaten mit ausgereifter Profitechnik und ansprechendem Design in Klavierlack-Optik. Die Kanne Café Crème auf Knopfdruck liefert nicht nur zwei, vier, sechs oder acht Tassen, sie löst das älteste Problem seit der Erfindung des Vollautomaten. Und bietet Convenience für alle, die bei Festivitäten regelmäßig Filterautomaten-Rückfälle erlitten. Mit der Weltneuheit caffino gibt es die richtige Kanne, die mittels Aroma-Schiebedeckel perfekt unter den Auslauf der alfino passt und den frisch gebrühten Kaffee heiß hält dazu. Als Kombipartner der alfino agiert außerdem die Latteria. Aus mattiertem oder hochglanzpoliertem Edelstahl, ist der Aktiv-Milchkühler Frische-Garant und hygienische Voraussetzung für stabile Schaum-Konsistenz. Der alfi First Class Service beinhaltet in den ersten zwei Jahren nicht nur volle Garantie auf Qualität Made in Germany, sondern auch den kostenlosen Abhol- und Bring-Service.



Für die Sinne

Mit der *Essenza Touch* präsentiert Nespresso zwei neue Modelle mit einer innovativen Oberflächengestaltung, deren samtige Struktur in zwei neuen Farben optimal zur Geltung kommt: *Soft Red* setzt sanfte Akzente, während *Soft Grey* dezent und zurückhaltend anmutet. Die *Limited Edition* von Nespresso greift mit der speziellen *Touch-Oberfläche* einen aktuellen Trend im Produktdesign auf. Die Erlebniswelt eines Produktes wird auf die vielfältige Sinneswahrnehmung ausgedehnt. Die Nespresso *Essenza* ist das kompakteste Modell der Nespresso Maschinenrange. Sie verbindet innovative Technologie und originelles, zeitgemäßes Design mit bedienungsfreundlichen Funktionen. Der Designer *Antoine Cahen* hat mit der *Essenza* eine Maschine geschaffen, die trotz ihrer Kompaktheit gleichzeitig alle wichtigen Elemente des Nespresso-Systems integriert – einschließlich 19 bar Hochdruckpumpe, Thermoblock und Brüheinheit. Bei den Modellen *XN2106* und *XN2101* fungiert *Krups* als Maschinenpartner, die Firma *De'Longhi* steht hinter den Modellen *EN95 RD* sowie *EN95 GY*.



Nespresso



Melitta

Für genussvolle Kaffeemomente

Mit der Einführung einer neuen *Caffeo Generation* feiert Melitta sein 100-jähriges Unternehmensjubiläum. Die neue Kaffeefullautomaten-Serie ist mit dem Milchaufschäumsystem »Perfect Cappuccino« ausgestattet. Der seitlich installierte Milchaufschäumer schäumt die Milch direkt im Glas auf und ist abnehmbar, spülmaschinenfest und leicht zu reinigen. Zusätzlich verfügt das Gerät über den Zweikammer-Bohnenbehälter »*Bean Select*«. Auf Knopfdruck startet ein automatisches Spül- und Entkalkungsprogramm. Darüber hinaus verfügt *Caffeo* über ein zukunftsweisendes, zweistufiges Energiesparkonzept. Im Energiesparmodus wird der Strombedarf um die Hälfte gesenkt. Im Standby-Modus liegt der Energiebedarf bei unter einem Watt. Der abnehmbare und sensorüberwachte Wassertank fasst 1,8 Liter Flüssigkeit und ist geeignet für den Einsatz von Melitta Wasserfiltern. Die Brüheinheit ist leicht zugänglich und zur Reinigung entnehmbar.



Die neue Generation

Ansprechendes Design und optimierte Technik: Die neue Generation der *Nescafé Dolce Gusto* von *Krups* arbeitet mit 15 Bar statt bisher 14 Bar Profipumpendruck und schaltet sich nach 20 Minuten automatisch ab – ein gutes Argument in punkto Energieeffizienz. Eine größere, höhenverstellbare Abstellfläche für die Tasse oder ein Glas und chromfarbene Bedienelemente verleihen ihr ein noch hochwertigeres Aussehen. Der neue Brühkopf verfügt über einen Feststellhebel. Noch mehr Sicherheit gewährleistet der neue Kapselhalter. Das Gerät ist nur betriebsbereit, wenn er eingesetzt ist. Zudem ist der Kapselhalter magnetisch, so dass er sich leichter in den Maschinenkopf einsetzen lässt. Der Wahlhebel für Kalt- oder Heißgetränke ist durch eine mechanische Federung leicht zu bedienen. Die Geräte sind in den Farben Schwarz matt, Weiß glänzend und Rot glänzend erhältlich.



Krups

durgol® – Entkalker aus der Schweiz seit über 50 Jahren

Die Entfernung schädlicher Kalkbeläge zieht sich als roter Faden durch die Firmengeschichte der Düring AG. Kalk als Problem ist auch bei Espressomaschinen ein Thema, da nicht nur der Wärmeübergang verschlechtert wird, sondern als Folge der Kalkablagerungen der Espresso an Geschmack und Crema verliert oder sogar die Maschine verstopfen kann. Seit 1951 stellt das Familienunternehmen Düring AG Entkalker unter der Marke durgol® in der Schweiz her. Die Marke durgol® ist Marktführer in der Schweiz, Österreich und in weiteren Ländern. durgol®-Produkte wirken im Vergleich zu anderen (Marken-)Entkalkern bis über 10 Mal so schnell. Sie garantieren eine effiziente und gleichzeitig materialschonende und einfache Entkalkung. durgol® swiss espresso®, der praktisch portionierte Spezial-Entkalker für Espressomaschinen entkalkt Geräte aller Marken hochwirksam ohne Einwirkzeit. Ideal für die regelmäßige und schnelle Entkalkung von Voll- und Halbautomaten, Kaffeepad- und Kapselsysteme sowie Siebträgergeräten aller Marken.



Kaffeebraun verpackt

Das neue Xavax-Sortiment »Kaffee und Tee« ist an der kaffeebraunen Verpackungslinie zu erkennen und umfasst neben Cappuccino- und Espresso-tassen oder Latte-Macchiato-Gläsern eine große Auswahl an Aufbewahrungslösungen für Kaffeekapseln oder -pads. Eine attraktive Lösung für den weiterhin wachsenden und renditestarken Kaffeemarkt.



Praktische Aufbewahrung

Aus dem Hause WAK kommt der praktische James Premium T-Disc-Ständer für erstmals 36 T-Disc. Durch die übersichtliche Anordnung hat man stets einen guten Überblick. Der T-Disc-Ständer ist platzsparend und passt wegen seines schlichten Designs in jede Küche.



Design-Raritäten aus der Manufaktur

Ab Oktober bietet Jura fünf extravagante Design-Sondereditionen an. Klare Formen, wertvolle und seltene Naturmaterialien sowie hervorragende Verarbeitungsqualität kennzeichnen die neue Signature Line. Diese exklusive Serie veredelt die Modelle

Impressa Z5 2@1, die Impressa J5 und die ENA5 mit hochwertigsten Materialien, die in aufwändiger Handverarbeitung hergestellt werden. So zum Beispiel die mit Rhodium veredelte Impressa Z5 2@1 (siehe Abbildung). Besonderes Highlight ist dabei der Rotary Switch, der mit dreireihig funkeln den Swarovski-Kristallen besetzt ist. Ihren spiegelgleichen, mystischen Ausdruck verdankt diese Sonderanfertigung einer durch ein galvanisches Verfahren geleisteten Beschichtung der massiven Aluminiumfront mit dem Edelmetall Rhodium. Das in einem Erz aus Südamerika entdeckte kratz- und abriebfeste Rhodium gehört zur Gruppe der Platinmetalle und ist besonders rar und kostbar. Sein Preis auf dem Weltmarkt liegt beim Zwölffachen des Goldpreises. Die Impressa Z5 2@1 mit Rhodium Veredelung ist mit Sicherheit nicht für den Safe gedacht, aber fast zu schade für die Küche.



Jura

1/2
210 x 150mm



AEG-Electrolux

Eine Kanne Kaffee auf Knopfdruck

Der Espresso-Vollautomat Caffé Grande von AEG-Electrolux bietet eine automatische Mehr-Tassen-Funktion an. Damit kann eine Kanne Kaffee mit bis zu zehn Tassen per Knopfdruck gebrüht werden. Sobald die Thermoskanne unter den Auslauf gestellt wird, erkennt das Gerät automatisch die Kanne und brüht nach Wahl vier bis zehn Tassen Kaffee. Weitere Ausstattungsmerkmale der Caffé Grande: verstellbarer Kaffeeauslauf, einfach zu reinigende Brühinheit, die auch entnommen werden kann, platzsparende und bequeme Frontbedienung, Thermoblock-Technologie. Als zusätzliche Funktion verfügt der Caffé Grande Macchiato CG 6600 über eine automatische Milchaufschäumung und damit die Möglichkeit, einen Cappuccino mit nur einem Knopfdruck zuzubereiten. Dank der integrierten Reinigungsfunktion bleibt der Milchbehälter immer sauber und somit stets bereit für den nächsten Cappuccino.

Limitiert

Mit edlen Chrom-Applikationen und eleganter Lackierung in Anthrazit-Metallic ist die neue CafeRomatica 620 Limited von Nivona nicht nur optisch, sondern auch ausstattungs-mäßig ein Highlight. Sie punktet mit einem Edelstahl-Behälter für die Milch, die in diesem Thermo-Cooler kühl und frisch bleibt. Das Modell ist kompakt, mit Dialogdisplay einfach bedienbar und mit Technik auf Schweizer Qualitätsniveau ausgestattet. Die entnehmbare Brühgruppe

lässt keinen Sauberkeits- und Hygienewunsch offen, und der professionelle Milchaufschäumer »Spumatore« ist auch enthalten. Der 0,35 Liter fassende Thermo-MilchCooler ist nur für begrenzte Zeit serienmäßig ohne Aufpreis inklusive.

Diespezielle Brühgruppe im Gerät sorgt für eine optimale Aroma-Ausbeute, da beim Brühvorgang das einströmende Wasser mit dem frisch gemahlene Kaffee-pulver verwirbelt wird.



Nivona