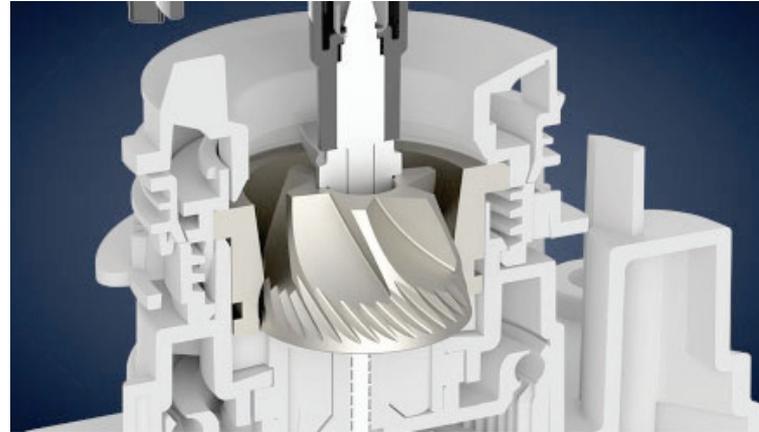


Der perfekte Espresso

Die PrimaDonna Elite kombiniert die gesamte Erfahrung, das Know-How und die Technologie des weltweiten Marktführers für Espressomaschinen, um die sorgfältige Zubereitung des perfekten Espressos zu garantieren.

Perfekt gemahlene Kaffeebohnen

Feine und gleichmäßiges Mahlen der Kaffeebohnen ist die Grundlage, um das beste Kaffeearoma beim Brühvorgang zu extrahieren. Die Edelstahl-Kegelmahlwerke, sind in unzähligen Tests optimal kalibriert worden, um perfekt gemahlene Espressopulver zu erhalten. Der Mahlgrad kann nach Belieben mit einem einfachen Handgriff auf Ihren persönlichen Geschmack und die zu verwendenden Kaffeebohnen eingestellt werden.



Immer in der perfekten Temperatur

Um das volle Kaffeearoma aus frisch gemahlene Kaffeebohnen zu gewinnen, muss der Brühvorgang bei 88-96°C erfolgen. Die Kaffeefullautomaten von De'Longhi sind mit einem Thermoblocksystem ausgestattet, mit dem das Wasser erhitzt wird. Ein fortschrittliches elektronisches System garantiert die Präzision, die nötig ist, um die perfekte Brühtemperatur zu erreichen.



Immer frisch gebrüht

Frisch gemahlener Kaffee ist essentiell für den Geschmack von vollmundigem, exzellentem Espresso – ganz so wie in einer Kaffeebar. In De'Longhi Kaffeefullautomaten wird nur die für das ausgewählte Getränk benötigte Menge an Kaffeebohnen frisch gemahlen, um das Aroma in den Kaffeebohnen zu bewahren. Zudem reduziert das schlauchlose System die Menge an gemahlene Kaffee, der in dem Kreislauf nach jeder Zubereitung verbleibt. So wird sichergestellt, dass immer frischgemahlener Kaffee für den Brühvorgang verwendet wird.



Das Herz der PrimaDonna Elite

Wie bei einem Barista wird mit der Brühgruppe das Espressopulver dosiert und gepresst. Dadurch wird der optimale Druck von 9-12 bar für den Brühvorgang erzeugt und perfekter Kaffee mit ausgewogenem Körper zubereitet. Die patentierte Brühgruppe von De'Longhi hat eine variable Kammer, die unterschiedliche Mengen an Espressopulver fassen kann. Damit ist immer die richtige Kaffeemenge für Ihre bevorzugte Aroma-Intensität in der Tasse gewährleistet. Sogar die gleichzeitige Zubereitung von zwei Tassen Kaffee ist mit dieser Methode problemlos möglich.

