

Der perfekte Cappuccino

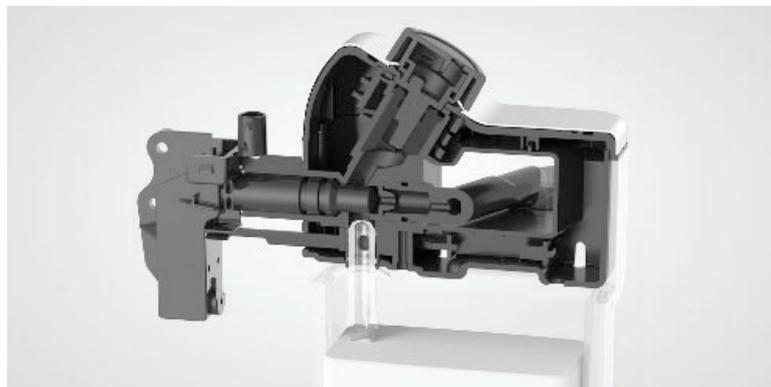
Dank des exklusiven LatteCrema Systems zaubert die PrimaDonna Elite immer feinporigen, cremigen Milchschaum und eine seidig-zarte Konsistenz für Ihren Cappuccino und andere Kaffee-Milchspezialitäten.

Von heißer zu geschäumter Milch



Das spezielle Dampfsystem bereitet die Milch unabhängig von der Kaffeezubereitung zu, um so schnell Dampf für heiße, seidig-glatte Milch oder samtigen Milchschaum zu erzeugen. Die präzise elektronische Kontrolle garantiert, dass die benötigte Dampfmenge in optimaler Temperatur generiert und der perfekte Milchschaum zubereitet wird.

Das Geheimnis des perfekten Milchschaum



Das exklusive LatteCrema System von De'Longhi ist so konzipiert, dass dichter, feinporiger und langanhaltender Milchschaum erzeugt wird – wie von einem professionellen Barista! Die gewünschte Konsistenz kann mit dem Drehregler am Milchbehälter eingestellt werden. De'Longhi hat somit eine perfekte Methode entwickelt, um sehr effizient Milch, Luft und Dampf für cremig-kompakten Milchschaum zu mischen.

Thermo Milchbehälter



THERMO-MILCHBEHÄLTER

Das Geheimnis eines perfekten Milchschaums ist die Verwendung von kalter Milch. Im neuen doppelwandigen Thermo-Behälter wird die Milch länger bei idealer Temperatur gehalten.



EINFACHE REINIGUNG

Die schnelle und automatische Reinigung nach jeder Verwendung gewährleistet hervorragende Hygiene.



KOMFORTABEL

Die Karaffe kann im Kühlschrank aufbewahrt werden, wenn sie nicht benötigt wird.