

DeLonghi

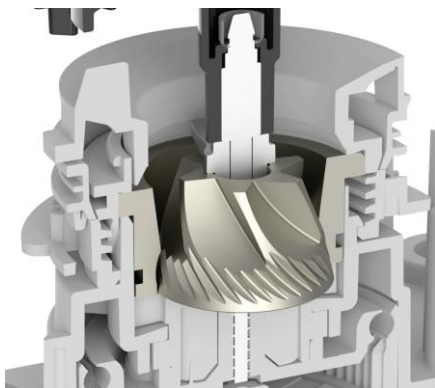
9

INDOK

amiért megéri
De'longhi
kávégépet vennie



1 MINDÍG FRISS ÉS TÖKÉLETESEN ŐRÖLT KÁVÉ A LEGJOBB AROMA ÉRDEKÉBEN



A finom és egyenletes őrlés lényeges része a legjobb aroma elérésének. A De'Longhi kúpos őrlője 100%-os pontossággal lett kalibrálva és tesztelve, hogy garantálja a tökéletes finomságú port. Az őrlési finomságot kézzel könnyen be lehet állítani, hogy izlése szerint alakíthassa a kávéit.

2 CSAK A LEGFIRSSEBB LEFŐZÉS



Egy jó espresso kiélvezéséhez elengedhetetlen a frissen őrölt legyen amit a kávéhoz lefőzünk, felváltva a kávézóban használatos módszereket. A De'Longhi automata kávéfőzői csak annyit őrölnek le amennyi szükséges az egyes adagokhoz és ezzel a babok frissességét és aromáját is megőrzik. A cső nélküli rendszer lecsökkenti azt a őrlemény mennyiséget ami a rendszerben maradna egy minimumra. A frissesség ugyanakkor az aromatartó fedőnek köszönhetően is köszönhető mert őrzi azokat a szemeket amik a tárolóban várnak az őrlésre.

3 MINDÍG AZ OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLETEN



Ahhoz, hogy ki lehessen oldani és elraktározni az aromát a frissen őrölt kávészemekből, a kioldási hőmérsékletnek 88°C és 96°C között kell lennie. A De'Longhi automata kávéfőző gépei fel vannak szerelve thermoblock rendszerrel aminek a feladata, hogy felmelegítsen annyi vizet amennyi szükséges a kávé lefőzéséhez (gőz és tej előkészítés egy másik, független rendszerben történik). Egy fejlettelektronikus rendszer garantálja a precizitását az optimális lefőzési hőmérsékletnek.

4 A DE'LONGHI KÁVÉFŐZŐ TELJESEN AUTOMATA SZÍVE



A főzőegység adagolja és sűríti az őrleményt pont úgy mint egy profi barista annak érdekében, hogy garantált legyen az optimális befecskendezési nyomás 9-13 bar között minden lefőzési ciklusban és tökéletesen krémes, sűrű, aromás kávé nyerjen ki. A De'Longhi szabadalmaztatott főzőegységnek van egy módosítható kamrája ami képes különböző mennyiségű őrleményt magában tartani, hogy biztosítsa a tökéletes csészébe érkező eredményt, függetlenül az aroma szintjétől. Akár 2 csészényt is lehet főzni egy ciklus alatt ugyanazzal a kiemelkedő eredménnyel.

5

TÖKÉLETES TEJES ITALOK, SZABADALMAZTATOTT, EGYEDI. ERRŐL SZÓL A LATTECREMA RENDSZER.



Az új technológiának és annak hidraulikus áramkörének, nagy pontosságú elektronikájának és különleges tej fúvókának köszönhetően, a De'Longhi LatteCrema rendszer összekeveri a gőzt, a levegőt és a tejet a megfelelő arányban, hogy mindig a legjobb minőségű tejhab érkezen az összes kedvenc, kávé alapú tejes italába.

LatteCrema
SYSTEM 



A LatteCrema rendszer elkészíti a tejhabot



A LatteCrema rendszer minden csészényit megfelelő hőmérsékletűre készít el.



A De'Longhi exkluzív LatteCrema rendszere egy sűrű, gazdag, hosszan tartó tejhabot készít amit élvezhet az utolsó cseppig...



A De'Longhi LatteCrema rendszer összekeveri a gőzt, a levegőt és a tejet a megfelelő arányban, hogy mindig a legjobb minőségű tejhab érkezen az összes kedvenc, kávé alapú tejes italába.

6

A HABOSÍTOTTÓL A GŐZÖLT TEJIG



A gőzölésre kifejlesztett rendszer ami a tejet készíti elő függetlenül működik a kávékészítési folyamattól, hogy gyorsan készíthessen gőz akár selymes, lágy forró tejet vagy bársonyos puha habot. A szoftver a nagy pontosságú elektronikus vezérlésünkben mindig biztosítja a megfelelő gőzmennyiség elkészítését az optimális hőmérsékleten.

7

A TÖKÉLETES TEJHAB TITKA



A De'Longhi exkluzív LatteCrema rendszere egy olyan keverő eszközt használ ami automatikusan leszállít egy sűrű, gazdag, hosszan tartó tejhabot - mint egy profi Barista! De'Longhi fejlesztői tökéletesítették a technikáját a levegő, tej és gőz összekeverésének abszolút pontossággal, hogy megalkossanak egy igazán lágy és ugyanakkor kompakt tejhabot.

SZÓJA, MANDULA, GESZTENYE, RIZS VAGY MÁS TÍPUSU TEJ?



A De'Longhi remek LatteCrema rendszere tudja mindazt, amit kell egy alternatív típusú tejről, hogy finom cappuccinot, gazdag habbal készítsen. Kompromisszumok nélkül. Pontosan ízlés szerint.

8

KÁVÉ, CAPPUCCINO... ÉS MÉG?



A De'Longhi kávéfőző gépeit lehet előre őrölt kávéval is használni, ami ideális a koffein mentes kávékat szeretőknak. A legtöbb modellben van beépített csésze melegítő a tökéletes élmény eléréséhez.

Forró víz adagolót tartalmaz a legtöbb modell a teázáshoz, és a speciális tejes kancsónak köszönhetően akár forró csokoládét is készíthet. (Primadonna

Exkluzív ESAM 6900.M és Primadonna Elite 650.75.MS

ECAM).

Kávé receptek széles választékához férhet hozzá. Különleges, eredeti olasz espresso-t vagy doppio++t egy erősebb energia löketért.



9

KÖNNYŰ KARBANTARTÁS



A karbantartása teljesen automatikus a kávéfőzőgépeknek. A víztartálya minden gépnek kivehető és könnyen megközelíthető. Kemény víz esetén ajánlott vízsűrőt használni (De'Longhi DLS C002) ami késlelteti a szűkséget vízköoldóra. A De'Longhi kávéfőzőgépek által használt vízköoldó az EcoDecalk.

