

De'Longhi lanserar La Specialista Prestigio - maskinen som skapar cafékänslan hemma

De'Longhi, som just nu är aktuell med kampanjen "Perfetto" frontad av Brad Pitt, är kända för att skapa innovativa kvalitetsprodukter när det kommer till kaffemaskiner för hemmet.

De'Longhis La Specialista Prestigio är det senaste tillskottet som gör det möjligt att dricka baristavärdigt kaffe i sitt eget hem.



La Specialista Prestigio är framtagen för passionerade kaffeälskare. I maskinen kombineras vetenskapen bakom att brygga en perfekt kopp kaffe med äkta baristakänsla. De'Longhis forsknings- och utvecklingsteam har tagit hjälp av kaffeexperter och spenderat tusentals timmar på att finjustera La Specialista Prestigio. Resultatet blev en maskin som tar hänsyn till såväl precision som kreativitet.

"När vi säger "The confidence to craft your taste" tänker vi på de som älskar att brygga sitt eget kaffe, och som själva vill utveckla sina kunskaper inom området. Vi ser att konsumtionsmönstret ändrar sig och att fler efterfrågar kaffemaskiner som ger dem frihet att vara kreativa", säger Ulrika Ekelund, Marketing Manager på De'Longhi Scandinavia.

I La Specialista Prestigio är varje steg i kaffebryggprocessen skräddarsytt och ger användaren total kontroll - från valet av kaffeböner till färdig kopp. Vetenskap och innovation har varit centralt genom hela designprocessen, för att ge användaren en äkta barista-upplevelse.

"La Specialista Prestigio använder innovativ teknik som ingen annan kaffemaskin från De'Longhi har. Den automatiska kaffekvarnen kalibrerar dina kaffeböner, medan den smarta tamperspaken använder ett korrekt tryck utan spilla det nymalda kaffet. Allt är designat för att skapa en autentisk barista-upplevelse hemma i ditt eget kök", fortsätter Ulrika.

Här är några av teknikerna som utmärker La Specialista Prestigio:

Automatisk kaffekvarn. Åtta nivåer med malningsgrad ger precis kontroll och variation. Nivå 1 är den finaste och nivå 8 den grövsta inställningen. Detta för att ge maximal aroma från varje typ av kaffeböna.

Aktiv temperaturkontroll. Maskinen har tre temperaturinställningar mellan 90 och 96 grader.

Vattentemperaturen kontrolleras exakt genom hela bryggingsprocessen, för att utnyttja kaffebönornas egenskaper och uppnå bästa smak.

Smart tamperspåk. La Specialista Prestigios smarta tamperspåk ger jämnt tryck och förhindrar spill av nymalt kaffe på köksbänken.

Tre automatiska "one touch"-recept. La Specialista Prestigio har tre inbyggda kafferecept som bryggs med ett knapptryck. Välj mellan espresso, kaffe och americano.

Dynamisk förbehandling. Maskinen justerar längden på förbehandlingen beroende på hur starkt kaffet ska vara. Processen ser till att vattnet distribueras jämt över kaffet genom hela bryggningen.

Manuell mjölkskummare. La Specialista Prestigios My LatteArt mjölkskummare ger användaren möjligheten att vara kreativ med ett silkesmjukt skum.

De'Longhi La Specialista Prestigio finns på utvalda hemelektronikkedjor och kostar ca 10 899 SEK.