



SPRIEVODCA SVETOM KÁVY



KÁVA – ZRNO, KTORÉ SA STALO LEGENDOU

Autorka textu: G. Baiguera

Káva ako nápoj má svoje korene v dávnych dobách, šíri sa svetom a pohybuje sa na pomedzí medzi pravdou a legendou.

A práve legenda rozšírená v západnom svete nám rozpráva o etiópskom pastierovi menom Kaldi, ktorý si počas pasenia svojho stáda všimol, že ovce sú po bobuliach, ktoré žuvajú, nebývalo čulé. Bol zvedavý a skúsil taktiež ochutnať plod neznámeho zeleného kra. A pretože si všimol, že mu prináša určité opojenie, rozhodol sa priniesť ho dervišovi. Ten po vypočutí celého príbehu ihneď hodil bobule do ohňa, pretože ich považoval za hriešne. Prijemná vôňa, ktorú bobule vydávali, primála derviša k tomu, aby ich z ohňa nakoniec vytiahol a rozdrvil a potom zalial prach vodou. Tak vznikla prvá šálka kávy.

Ako je známe, legendy sú výplodom fantázie, zanechávajú však stopu v histórii ľudstva. Zdá sa však logické, že práve v Etiópii boli prvýkrát rozpoznané pozitívne vlastnosti kávy a že sa tento nápoj prvýkrát rozšíril práve medzi mnohými africkými kmeňmi.

Podľa všetkého sa káva pred tým, než sa z nej stal nápoj, mlela, miešala a pridávala do múky na prípravu pečiva, ktoré sa jedlo na cestách a pred bojom. Je isté, že káva ako nápoj má nepríliš dlhú históriu, ktorá sa v Európe začala písať „až“ pred štyristo rokmi.

Ako sa zdá, ako prví pražili kávu okolo roku 1300 Arabi, ktorí ju pravdepodobne nakupovali v Etiópii a neskôr ju pestovali v Jemene. Káva sa masovo rozšírila vďaka osmanským Turkom, ktorí ju priniesli najskôr do svojej rozľahlej ríše a potom aj do Európy.

Priamo do Európy sa káva dostala okolo roku 1600 po porážke Osmanov pri Viedni. Prvá európska kaviareň sa otvorila v roku 1645 v talianskych Benátkach.

Konzumácia nápoja sa šírila tak nevídanou rýchlosťou, že už v roku 1700 si kávu v celej Európe obľúbila a poznala predovšetkým vyššia trieda a šľachta.





CHUŤ KÁVY – OD RASTLINY K ŠÁLKE

Na počiatku všetkého je kávové zrno, semeno vznešenej rastliny pôvodom z Etiópie. Ide o ker s lesklými zelenými listami, ktorý môže dorásť do výšky dvanásť metrov. Kvitne dvakrát až trikrát ročne a jeho ružové a biele kvety jemne voňajú po jazmíne. Plody, ktoré sa podobajú čerešňam (takto ich skutočne nazývajú profesionáli), sa objavujú približne osem mesiacov po odkvitnutí a zberajú sa ručne. Každá čerešňa obsahuje dve zrná svetlozelenej farby v tvare plogule s pozdĺžnou ryhou. Vzhľad, aký poznáme my, získajú zrná až po pražení.

Používané odrody kávy sú Arabica a Robusta: prvá sa vyznačuje plochými a pretiahnutými zrnami, druhá potom okrúhlymi zrnami. Arabica je voňavá a príjemne kyslá, zatiaľ čo Robusta, ako čiastočne napovedá jej názov, je plná, horká a má vysoký obsah kofeínu. Odrodou kávy to však nekončí. Medzi dôležité kroky patrí aj praženie, pričom farba zrna môže byť zároveň prvým vodičkom pre použitie kávy. Zrno, ktoré má peknú hnedú farbu, je možné napr. použiť na prípravu caffè lungo alebo americano. Pri vyššom stupni praženia získame tmavšie zrno a tento stupeň praženia je najlepší na prípravu espressa z kávy Arabica, ktorá sa pestuje vo veľkých nadmorských výškach. Zrno tmavohnedej, takmer čiernej farby, je vhodné na prípravu kávy v neapolskom štýle.

Koľko kofeínu je v jednej šálke?

Obsah kofeínu v káve sa veľmi líši podľa spôsobu prípravy. Jedno espresso obsahuje približne 6 – 7 g kávy a extrahuje sa pri ňom 80 % kofeínu, čo zodpovedá 80 – 90 mg/šálka. Na prípravu kávy moka sa používa v priemere 5 – 8 g kávy a extrahuje sa 95 % kofeínu, čo zodpovedá 80 – 120 mg/šálka.

Hlavné odrody kávy taktiež určujú dve nosné chute kávy: kyslosť a horkosť. Prvá chuť je charakteristická pre druh Arabica a ide o pseudokyslosť spôsobenú bohatým spektrom arómy tejto odrody. Horkosť je, naopak, osobitou vlastnosťou Robusty, ktorá je veľmi bohatá na kofeín a je zodpovedná za chuť podobnú čokoláde, ktorá pretrváva aj po konzumácii.

Je dôležité vedieť, že väčšina káv, ktoré sú v súčasnosti na trhu dostupné, je tvorená zmesou zŕn rôzneho pôvodu. Tvorením kávových zmesí získavajú pražiči vyvážený produkt, ktorý ponúka správnu intenzitu chuti, dĺžku dochuti v ústach, arómu a vôňu.

Kávová zmes teda musí byť správne vyvážená, čo sa obvykle docieľa zmiešaním sladkých a silných káv s čokoládovou arómou alebo vyzretej chuti s kyslejšími druhmi, pričom bude vždy prevažovať jeden alebo druhý aspekt, ktorý udáva charakter celej zmesi.

Kávovník

Ide o veľmi chúlостivú rastlinu: neznáša vysoké teploty, uprednostňuje pôdy bohaté na minerály, má rada slnko, ale neznesie ho vo veľkom množstve denne. Existuje viac než 60 druhov kávovníkov, ale iba asi dvadsať z nich je možné uplatniť na komerčné použitie, aj keď často s nízkym výnosom. Preto je svetová produkcia založená predovšetkým na dvoch druhoch: Coffea Arabica Linnè, pôvodom z Etiópie, a Coffea Canephora Pierre (najznámejšia je Robusta), ktorá bola prvýkrát objavená v Kongu.



PRÍBEH KÁVOVÉHO ZRNA – CESTOU ZA JEHO VŔŇOU...

Koľkí z vás, milovníkov kávy, sa ráno prebudia až po tom, čo vás v nose poštekľí jej vôňa? Pravdepodobne vás nie je málo. Káva je skrátka milá stálica, ktorá sprevádza naše každodenné aktivity. Položili ste si však niekedy otázku, ktorá káva je najvoňavejšia? Tu je odpoveď: víťazom je espresso! Žiadny iný spôsob prípravy, či už je to moka, napoletana, prekvapkávaná káva, dolievanie, či varenie, sa nemôže vyrovnáť aromatickému komplexu kávy, ktorá je pripravená z práve namletých zŕn. Príprava espressa umožňuje zachovať kávové zrnó, ktoré je základom kávy, bez zmeny vlastností, vďaka čomu si vychutnáme jej intenzívnu vôňu. Poďme spoločne zistiť niečo viac o pôvode kávoových zŕn.

Kávové zrná sú po rope druhou najviac obchodovanou komoditou na svete. Vzrastajúca obľúba tohto nápoja a jeho silná ekonomická pozícia prispeli k rozšíreniu plantáží odrôd *Coffea Arabica* a *Coffea Robusta* v tropickom pásme všetkých svetadielov.

V týchto teplých krajinách s exotickým nádychom prebiehajú prvé fázy spracovania zrna: zber, fermentácia, sušenie a triedenie podľa veľkosti, tvaru a farby.

Kávové čerešne (botanicky kôstkovice) sa zberajú z rastlín kávovníka. Po krátkom čistení a ponorení do vody sa zrná vylúpnu z dužiny, rozprestrú na slnku a obracajú sa, pokým nevyschnú. Niekedy sa suší celá čerešňa a vynecháva

sa macerácia vo vode, ktorá je v horúcich pestovateľských oblastiach veľmi cenným a nedostatkovým artiklom. Nachádzame sa totiž v trópoch a tunajšia klíma umožňuje docieľiť vysušenie za krátky čas, maximálne za týždeň.

Po starostlivom triedení, ktoré sa vykonáva ručne, je surové a zelené kávové zrnó pripravené na vsypanie do vreca. Hovoríme o slávnom jutovom vreci, ktoré ste už určite mali možnosť vidieť v niektorej pražiarni. Čo je na tomto vreci tak zvláštne? Predovšetkým materiál: juta je rastlinné vlákno tropického pôvodu, tkané s riedkou dostavou, čo umožňuje surovým kávoovým zrnám dýchať.

Teraz sa vráťme späť k procesu výroby kávy. Na počiatku ďalšej životnej fázy zrná stoja vrecia so štandardnou hmotnosťou šesťdesiat kilogramov. Zrná sa v nich prepravujú do prístavov na západe, kde ich budú skúmať znalci, ktorí posúdia ich príslušnosť, pokiaľ ide o druh a pôvod. Pražiarnie, často malé a vynikajúce podniky, sú pripravené investovať do nákupu tých najlepších vriec a pokračovať v spracovaní zrna, aby sa premenilo na tak obľúbený nápoj. V pražiarniach, kde sa káva praží v tradičných bubnových pražičkách alebo v moderných zariadeniach so vzduchovou konvekciou, kde sa z nej tvoria kávové zmesi alebo sa ponecháva ako jednodruhová káva a balí sa ako zrnková káva na konzumáciu, získava zrnó svoje charakteristické rysy.

Keď budete počuť slovo „espresso“, väčšina z vás si zrejme ihneď vybaví šálku kávy v bare. Dnes môžeme našťastie vďaka plnoautomatickému kávovaru na espresso získať aj v domácnosti kávu plnej chuti, pokrytú veľmi jemnou a zamatovou cremou orieškového farby, akú pripravujú tí najlepší baristi. Tento typ kávovaru je

vybavený zásobníkom na zrná a vypúšťa kávu tlakovou silou. Ide o jednoduchý mechanizmus, ktorý je však schopný pripraviť tú najvoňavejšiu kávu.

Pravdepodobne sa pýtate, čím je tento spôsob prípravy kávy tak výnimočný.

Pravdupovediac, princíp je veľmi jednoduchý: hlavnou výhodou týchto kávovarov je skutočnosť, že melú kávové zrná v okamihu prípravy, čo umožní plné rozvinutie organoleptických vlastností každého zrna. V prípade namletej kávy potom, naopak, nevyhnutne dochádza k určitému poklesu kvality, pretože aromatické molekuly kávy sú prchavej povahy. Pri každom kroku, od okamihu, keď sa otvorí balenie, až po vsypanie kávy do filtra, sa mletá káva pri reakcii so vzduchom znehodnocuje, pretože aróma sa šíri do okolia na úkor arómy v šálke.

Informácia na záver: plnoautomatické kávovary umožňujú výber vysokokvalitných zmesí alebo jednodruhových káv, ktoré nám najviac vyhovujú. Môžeme pozorovať zrná a kontrolovať ich celistvosť. Odmenu nám bude voňavá a plná káva, ktorá nás všetkých premení na nadšených pražičkov a milovníkov kávy.





NA LEKCIU DEGUSTÁCIE

Naučme sa vychutnať si kávu!

Považujete sa za skutočných milovníkov kávy a pitie dobrej kávy je pre vás tým najprirodzenejším, čo musíte urobiť, aby ste sa ráno prebudili alebo si počas dňa dopriali príjemnú prestávku. Položili ste si však niekedy otázku, ako by sa mohol zmeniť a zlepšiť tento váš každodenný rituál, keby ste vedeli plne doceniť chute a arómu v šálke, z ktorej popijate? Rovnako ako v prípade vína a piva existuje aj v prípade kávy niekoľko techník, ktoré ju umožňujú degustovať a určiť jej organoleptické vlastnosti. S našou lekciou degustácie vám chceme poskytnúť základ, ktorý vám umožní vstúpiť do sveta chutí, vôní a nečakaných aróm.

Samozrejme, nečakajte, že sa naučíte všetko v priebehu jedinej lekcie – degustácia spočíva v neustálom učení. Keď si však raz osvojíte základné pravidlá, popíjanie kávy bude naraz úplne iným zážitkom!

Začneme teda tým, že si zopakujeme základné organoleptické vlastnosti dvoch druhov kávy, ktoré sa predávajú

- **káva odrody Arabica** je všeobecne veľmi voňavá, kyslá a vyvážená,
- **káva odrody Robusta** je horká a zanecháva príjemnú dochuť na podnebí, ktorá pripomína čokoládu.

V rámci týchto dvoch odrôd nájdeme rôzne jednodruhové kávy: nižšie uvádzame charakteristické vlastnosti niektorých najkvalitnejších druhov, rozdelených podľa svetadielov.

AMERIKA

- **Arabica Guatemala Huehuetenango Terre Alte:** komplexná, avšak vyvážená šálka, plné a voňavé telo. Espresso s cremou farby svetlého orieška, stredný čas trvania.
- **Arabica Brasile Santos Titania Descascado:** sladká chuť, jemná aróma, mierna kyslosť a dobré telo. Espresso s cremou farby stredne tmavého orieška, dlhý čas trvania.

AFRIKA

- **Arabica Etiopia Harenná, divoká pralesná káva:** šálka s veľmi intenzívnou arómou, vôňou kvetov a citrusov, dobrá kyslosť, vanilková dochuť. Espresso s cremou intenzívnej farby orieška, krátky čas trvania.
- **Robusta Caffè z ostrova Ibo, Mozambik:** je cenená predovšetkým pre nízky obsah kofeínu, káva z ostrova Ibo rozvíja v šálke intenzívnu bylinnú arómu.

ÁZIA

- **Arabica Indonesia Papua New Guinea Plantation A:** praná káva sladkej chuti, jemná aróma, mierna kyslosť, dobré telo. Ide o základnú kávu, ktorá obohacuje a charakterizuje zmesi a ľahko sa snúbi s kávami zo všetkých kútov sveta.
- **Robusta India Monsooned AA:** v šálke je mierne sirupovitá, má nízku kyslosť a uspokojujúce telo. Espresso s cremou vyhovujúcej hrúbky a dlhým časom trvania.



Teraz, keď máte prehľad o hlavných jednodruhových kávach, poďme sa pustiť do konkrétneho postupného poznávania jednotlivých etáp degustácie kávy.

- 1 Kávovar.** Pripravíme si čo najlepšie systém automatického kávovaru: zvolíme dĺžku shotu a intenzitu espressa, nastavíme najlepšie mletie pre danú jednodruhová kávu alebo kávový zmes, ktorú chceme degustovať, zmeníme teplotu vody a postavíme šálky na plochu na nahrievanie šálok.
- 2 Čistá káva.** Espresso sa degustuje v prirodzenej forme, je preto zakázané pridávať cukor alebo iné sladidlá.
- 3 Zrak.** Perfektné espresso v šálke má krémovitý vzhľad, je pokryté cremou s emulziou oleja a vzduchu, ktorá má kompaktný a dlhotrvajúci vzhľad, je tvorená veľmi jemnými bublinkami a má orieškovú farbu. Jej hrúbka sa pohybuje od troch do piatich milimetrov a je schopná zadržať na niekoľko sekúnd zrnka cukru.
- 4 Čuch.** Keď priblížime šálku k tvári, je nos zahľtený komplexnou intenzitou vône: kvalitná káva cítiť po kvetoch, mandliach, lieskových orieškoch, citrusoch, broskyniach, sušenom ovocí, hrozienkach, figách...
- 5 Chuť.** Na podnebí sa rozoznáva hustota espressa ako telo, ktoré je bohaté a plné, keď zmes obsahuje druhy Arabica a Robusta, a ľahké, ak ide iba o zmes druhu Arabica. Chuť kávy je kyslá a horká. Kyslosť je vlastnosťou odrody Arabica, horkosť je vlastnosťou Robusty, ktorá je oveľa bohatšia na kofeín.
- 6 Dĺžka dochuti.** Hodnotu espressa dokladajú pretrvávajúce vnemy ovocia, citrusov, kaka a s vanilkou, opekaného chleba, korenia. Čím vyššia je dĺžka dochuti, tým vyššia je kvalita zrn.

Súhrnne povedané, ochutnáme espresso a budeme postupne vnímať senzorické vnemy, ktoré ponúka:

- Pozorujeme farbu cremy: typicky orieškovú farbu v prípade druhu Arabica alebo orieškovú/tmavú farbu, pokiaľ ide o zmes káv Arabica a Robusta.
- Zhodnotíme výšku cremy, ktorá by mala byť približne päť milimetrov.
- Všimame si, ako dlho crema vydrží, než sa stenčí alebo rozpustí: dlhodobá výdrž je synonymom kvality, a to tak kávy, ako plnoautomatického kávovaru používaného na jej prípravu.
- Priblížime šálku k nosu, vyčkáme a budeme sa snažiť zachytiť buket: vône sú v prípade druhu Arabica intenzívne a ovocné a menej intenzívne v prípade zmesi káv Arabica a Robusta.
- Pri prvom dúšku vnímame chute kávy: kyslú a horkú. Kyslá chuť prevláda v prípade káv Arabica, horkú je možné lepšie vnímať v prípade zmesi oboch kávových druhov.
- Teraz si doprajeme chvíľu meditácie a pocitu uspokojenia na podnebí, ktorý sa dostaví (plnosť), a pretrvávajúcich vnemov (dĺžka dochuti).

Naša rada?

Všimajte si vnemy, ktoré vnímate. Používajte jednoduché a spontánne slová a riaďte sa týmto návodom, ktorý vám pomôže vnemy postupne objaviť, usporiadať ich a nájsť vhodný termín, ako ich popísať.

ESPRESSO PRESNE PODĽA VÁS - OD ZRNKA AŽ DO ŠÁLKY JEDNÝM STLAČENÍM TLAČIDLA

De'Longhi vyrába malé elektrospotrebiče od roku 1974. Ide o spoločnosť, ktorá sa vyznačuje kombináciou podnikateľskej energie a umierneného štýlu.

Tieto výrobky sú uznávané pre svoje vlastnosti a spoľahlivosť. Preto je De'Longhi atraktívna značka pre pokročilých spotrebiteľov, ktorí vyhľadávajú zvláštne kombinácie štýlu a vlastností, teda výrobok, ktorý vždy premení každodennosť na niečo špeciálne.

PLNOAUTOMATICKÉ KÁVOVARY

De'Longhi je lídrom a výrobcom všetkých typov kávovarov na domácu prípravu espressa od kávovarov na espresso s čerpadlom (klasické pákové kávovary) až po plnoautomatické kávovary, ktoré vďaka zabudovanému mlynčeku dokážu namlieť zrná priamo v okamihu prípravy kávy.

Najmä plnoautomatické kávovary skvele vystihujú koncept „Espresso presne podľa Vás“, pretože skutočne umožňujú zvoliť spôsob prípravy vlastnej kávy alebo mliečného nápoja: macchiato, cappuccino, caffelatte alebo len horúce mlieko.

TRI VEĽKÉ VÝHODY PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVAROV DE'LONGHI:

Zrnková káva je za okamih namletá

Plnoautomatické kávovary sú jedinečným tým, že umožňujú namlieť kávu priamo v okamihu potreby. Pri stlačení tlačidla začína mletie, po ktorom nasleduje sparenie a vypúšťanie, aby bola káva vždy „absolútne čerstvá“. Takto sa organoleptický komplex zrna rozvinie skutočne naplno bez toho, aby stratil čokoľvek zo svojej arómy, ako tomu, napríklad, môže byť vo fázach spracovania mletej kávy a kávy v kapsule.

Espresso presne podľa Vás

Plnoautomatické kávovary umožňujú vysokú personalizáciu a vďaka flexibilitě kávovaru získate skutočne také espresso, „aké si želáte“. Či už dávate prednosť extra silnej, alebo, naopak, veľmi slabej káve, úprave caffè lungo alebo ristretto, plnoautomatické kávovary De'Longhi majú správnu kombináciu a okrem toho možnosť nastaviť teplotu alebo množstvo peny a mlieka pri príprave caffè macchiato a cappuccina.

Pohodlné a jednoduché použitie

Heslom je: pohodlie.

Káva sa pripravuje podľa osobných preferencií obyčajným stlačením tlačidla, bez nutnosti čistiť kávovar, pretože usadenina sa automaticky ukladá v príslušnom zásobníku, a bez nutnosti kávu vypávať pri ďalšom použití.

PRE KOHO SÚ URČENÉ PLNOAUTOMATICKÉ KÁVOVARY DE'LONGHI

Tieto technologicky vyspelé zariadenia, ktorých použitie je súčasne veľmi jednoduché, majú veľmi rôznorodý cieľový segment:

- milovníky kávy, ktorí si prajú maximálnu kvalitu aj vo svojom domácom prostredí,
- fanúšikov jedla, gurmánov, nadšencov pre tie najlepšie suroviny, ktorí si prajú piť len najvyššiu kvalitu a ponúkajú ju taktiež svojim hosťom,
- rodiny, ktoré používajú plnoautomatický kávovar pri príprave raňajok,
- kancelárie a malé prevádzkarne, ktoré každý deň potrebujú stály počet káv.

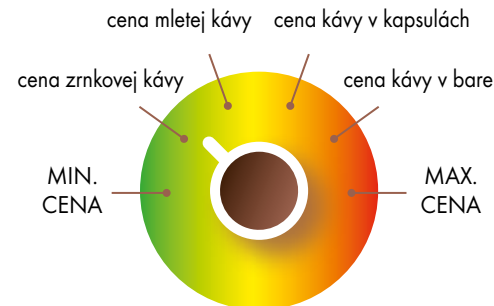
Teda pre všetkých, ktorí milujú výborné espresso, ktoré si môžu vychutnať kedykoľvek počas dňa.

Vedeli ste, že?

Postup od samotných zŕn je najlepšou voľbou pre prípravu výborného espressa.

Zrnková káva stojí v priemere okolo 11 - 19 centov za šálku*: túto hodnotu vynásobíte počtom šálok kávy, ktoré denne počas roku vypijete, a získate... podstatnú úsporu.

*cena sa mení podľa zvolenej kávy





9 DÔVODOV
prečo si vybrať
kávovar od
De'Longhi



1 VŽDY ČERSTVÁ A DOKONALE UMLETÁ KÁVA PRE NAJLEPŠIU ARÓMU

Jemné a rovnomerné mletie je základným predpokladom získania tej najlepšej kávovej arómy.

Kónické oceľové mlynčeky De'Longhi sú kalibrované so 100% presnosťou a testované tak, aby zaručili prípravu dokonalej mletej kávy. Stupeň mletia je možné ručne nastaviť podľa vlastnej chuti a použitej kávovej zmesi. Mlynčeky sú úplne presné, odolné a voči chuti kávy neutrálne.



2 IBA TÁ NAJČERSTVEJŠIA PRÍPRAVA

Na zachovanie plnej chuti vynikajúceho espresso je nutné, aby bol nápoj pripravený z „čerstvo namletej“ zrnkovej kávy.

Plnoautomatické kávovary De'Longhi namelú vždy len také množstvo kávy, ktoré je potrebné na prípravu daného nápoja, aby zostala uchovaná originálna aróma kávových zŕn. Navyše vďaka skvelému systému bez rúrok nazvanému Tubeless System sa znižuje množstvo mletej kávy, ktorá po každom použití zostáva v mlynčekovom okruhu, na minimum, takže na prípravu vášho espresso bude vždy použitá len tá najčerstvejšie namletá káva.



3 VŽDY OPTIMÁLNA TEPLOTA



Na uvoľnenie a uchovanie plnej arómy čerstvo namletej kávy je nevyhnutná správna teplota vody použitej na prípravu nápoja, ktorá sa pohybuje v rozmedzí 88 °C až 96 °C.

Plnoautomatické kávovary De'Longhi sú vybavené systémom termoblok na ohrev vody na prípravu kávy. Pokročilý elektronický systém zaručuje presné nastavenie optimálnej teploty pre prípravu.

4 SRDCE PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVAROV DE'LONGHI



Najdôležitejšou súčasťou kávovaru je tzv. jednotka vylúhovača, ktorá dávkuje a stláča čerstvo namletú kávu tak, ako by to robil profesionálny barista.

Kávovary De'Longhi využívajú patentovanú jednotku vylúhovača, ktorá pracuje s optimálnym tlakom vody v rozmedzí 9-12 barov. Navyše má jednotka nastaviteľnú komoru, ktorá dokáže spracovať rôzne množstvo kávy podľa druhu zvoleného nápoja. Je možné pripraviť až dve šálky kávy súčasne, a to s tým istým vynikajúcim výsledkom.

Môžete tak vždy očakávať dokonalú šálku kávy s plnou cremou a jedinečnou arómou.

5 DOKONALÉ NÁPOJE Z MLIEKA, UNIKÁTNY PATENTOVANÝ SYSTÉM. ORIGINAL MÔŽE BYŤ LEN JEDEN, PREČO JE LATTE CREMA SYSTÉM INÝ?



Vďaka novej technológii so špeciálnym hydraulickým okruhom, veľmi presnej elektronike a špeciálnej karafe na mlieko, dokáže systém LatteCrema značky De'Longhi zmiešať paru, vzduch a mlieko v tom správnom pomere, aby vznikla prvotriedna pena pre všetky vaše obľúbené nápoje s mliekom.

LatteCrema SYSTEM 



dokonalá hustota

SYSTÉM LATTECREMA VŽDY NASERVÍRUJE DOKONALE VYVÁŽENÝ POMER TEKUTINY A PENY, TAKŽE VÝSLEDKOM BUDE JEMNÝ A KRÉMOVÝ NÁPOJ



optimálna teplota

SYSTÉM LATTECREMA PRIPRAVÍ KAŽDÚ ŠÁLKU PRI OPTIMÁLNEJ TEPLOTE



dokonalá krémovosť

SYSTÉM LATTECREMA PRIPRAVUJE MLIEČNU PENU S DOKONALE KOMPAKTNÝM A JEMNÝM TELOM A OPTIMÁLNOU „MIKROBUBLINKOVOU“ ŠTRUKTÚROU



... do poslednej kvapky!

VĎAKA SYSTÉMU LATTECREMA MLIEČNA PENA DLHO VYDRŽÍ, TAKŽE POTEŠENIE TRVÁ... AŽ DO POSLEDNEJ KVAPKY

6 OD HORÚCEHO K NAPENENÉMU MLIEKU



Špeciálny parný systém pracuje nezávisle od procesu prípravy kávy tak, aby mohol rýchlo vytvoriť penu pre hodvábne jemné horúce mlieko či zamatovo hebkú mliečnu penu.

Veľmi presné elektronické ovládanie vždy zaručí vytvorenie ideálneho množstva pary pri optimálnej teplote tak, aby bol výsledný nápoj jednoducho dokonalý.

7 TAJOMSTVO DOKONALEJ MLIEČNEJ PENY



Vďaka rafinovanému ovládaniu miery napenenia si sami môžete nastaviť akú bohatú penu chcete. Každopádne, kávovary De'Longhi vždy pripravia hustú a bohatú mliečnu penu, ktorá dlho vydrží, ako by ju pripravil profesionálny barista.

Mlieko sa nikdy nedostane dovnútra kávovaru, nemusíte sa tak báť nepríjemného zápachu a zložitého čistenia.

SÓJOVÉ, MANDĽOVÉ, ORIEŠKOVÉ, RYŽOVÉ ČI INÝ TYP MLIEKA?

Vďaka exkluzívnemu systému LatteCrema od De'Longhi si môžu všetci, ktorí preferujú alternatívny typ mlieka, pripraviť lahodné kapučino s bohatou penou aj z týchto výrobkov. Žiadne kompromisy. Presne podľa vašej chuti.

8 KÁVA, CAPPUCCINO... A ČO VIAC?



V kávovaroch De'Longhi je možné použiť aj už namletú kávu, čo je ideálne pre tých, ktorí preferujú napríklad bezkofeínovú kávu. Väčšina modelov má ohrievač šálok, aby sa dosiahli dokonalé výsledky. Kávovar vám môže pripraviť iba horúcu vodu na čaj, niektoré modely vďaka špeciálnej karafe dokonca horúcu čokoládu alebo ľadovú kávu (kávovary radu PrimaDonna ESAM 6900.M, ECAM 650.75.MS, ECAM 650.85.MS)

Samozrejmosťou je taktiež široká ponuka kávových receptov, od základných až po špeciálne, ako je napr. veľká káva long alebo doppio +, autentické talianske espresso s dvojitou dávkou kávy pre extra energiu.

Kávovary najvyššieho radu je možné ovládať pomocou mobilnej aplikácie Coffee link, kde taktiež nájdete užitočné rady a odporúčania, ako sa o kávovar starať.



9

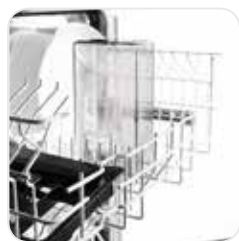
JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA VŠETKÝCH KÁVOVAROV DE'LONGHI



Starostlivosť o plnoautomatické kávovary De'Longhi je veľmi jednoduchá. Nádržka na vodu je vždy vyberateľná, ľahko prístupná väčšinou z prednej časti. V prípade tvrdej vody sa odporúča používať vodný filter De'Longhi DLS C002, ktorý zároveň oddiali potrebu odvápnenia. Jednotka vylúhovača je vyberateľná, aby sa aspoň raz za mesiac prepláchl pod tečúcou vodou.

Samozrejmosťou je automatické čistenie mliečnej karafy, ktorej všetky komponenty je možné umývať v umývačke riadu. Na ich dôkladné vyčistenie taktiež slúži prípravok Milk Clean od spoločnosti De'Longhi. Takisto odkvapkovácia tácka a mriežka sa môžu umývať v umývačke riadu.

V neposlednom rade odvápnenie kávovaru s odvápnovacím prostriedkom Eco-Decalk od spoločnosti De'Longhi, keď kávovar túto nutnosť sám ohlásí. Jednoducho nalejete odvápnovací prostriedok do nádržky na vodu a ďalej pokračujete podľa návodu.



PRIMADONNA

Dokonalá kombinácia prémiového dizajnu, najmodernejšej technológie na prípravu kávy a jednoduchého použitia, predstavuje najvyšší rad plnoautomatických kávovarov De'Longhi, ktoré štýlovo a s chuťou uspokojia každú túžbu. Rad PrimaDonna dokonca ponúka kávovary, ktoré sú kompatibilné s mobilnou aplikáciou, pripravujú horúcu čokoládu a najvyšší model dokonca aj ľadovú kávu. Kávovary radu PrimaDonna sú určené pre tých najnáročnejších zákazníkov, ktorí vyhľadávajú neustále inovácie a exkluzívny dizajn



TECHNICKÉ ÚDAJE



	ECAM 650.85.MS	ECAM 650.75.MS	ESAM 6700	ESAM 6900	ECAM 510.55.M	ETAM 36.365.M
Rozmery (šxhxv) (cm)	26 x 47 x 36	26 x 47 x 36	28 x 48 x 38	28,5 x 42 x 40,5	24 x 47 x 35	19,5 x 47,5 x 32,6
Hmotnosť (kg)	12,5	12,5	13,5	13,5	11,5	11
TECHNICKÉ ÚDAJE						
Príkon (W)	1450	1450	1350	1350	1450	1450
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	19	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	400	400	250	250	250	150
Kapacita zásobníka na vodu (l)	2	2	1,8	1,4	1,8	1,3
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	14	14	14	14	14	12
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	90-142	90-142	90-155	88-140	86-142	92-142
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	4,3" TFT farebný	4,3" TFT farebný	■	■	■	■
NÁPOJE						
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafo na mlieko)	■	■	■	■	■	■
Tryska na napenenie mlieka	■	■	■	■	■	■
Špeciálne kávové recepty	■	■	■	■	■	■
Funkcia horúcej čokolády	■	■	■	■	■	■
Funkcia horúcej vody	■	■	■	■	■	■
Funkcia ľadovej kávy	■	■	■	■	■	■
EXTRA FUNKCIE						
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■	■	■	■
Možnosť použiť vodný filter	■	■	■	■	■	■
Programovateľné zapnutie	■	■	■	■	■	■
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13tími stupňami mletia	■	■	■	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■	■
Mobilná aplikácia	■	■	■	■	■	■

DINAMICA

Kompletný rad plnoautomatických kávovarov ponúkajúci intuitívne a používateľsky príjemné rozhranie, širokú ponuku nápojov pripravených jedným stlačením a „My menu“ na nastavenie a uloženie nápojov presne podľa vašej chuti. Kávovary produktového radu Dinamica ponúkajú všetko, čo zákazník potrebuje, od základného modelu s tryskou na napenenie mlieka, až po veľké množstvo nápojov pripravených jedným stlačením vrátane mliečnej karafy Latte Crema System na prípravu lahodných mliečnych nápojov.



TECHNICKÉ ÚDAJE



ECAM 350.75.S

ECAM 353.75.W

ECAM 350.55.B

ECAM 350.35.W

ECAM 350.15.B

Rozmery (šxhxv) (cm)	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35
Hmotnosť (kg)	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
TECHNICKÉ ÚDAJE					
Príkon (W)	1450	1450	1450	1450	1450
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	300	300	300	300	300
Kapacita zásobníka na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	14	14	14	14	14
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	84-135	84-135	84-135	84-135	84-135
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	■	■	■	■	
NÁPOJE					
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafa na mlieko)	■	■	■		
Tryska na napenenie mlieka				■	■
Špeciálne kávové recepty	■	■	■	■	■
Funkcia horúcej čokolády					
Funkcia horúcej vody	■	■	■	■	■
EXTRA FUNKCIE					
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■		
Možnosť použiť vodný filter	■	■	■	■	■
Programovateľné zapnutie					
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13tismi stupňami mletia	■	■	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■

ELETTA

Rad plnoautomatických kávovarov Eletta od De'Longhi spája výnimočný dizajn s maximálnou funkčnosťou. Tento rad ponúka tri modely od základného, s tryskou na napenenie mlieka až po model s nádobkou na mlieko, patentovaný LatteCrema System. Všetky nápoje je možné nastaviť presne podľa vlastnej chuti (arómu, veľkosť, teplotu alebo pomer mlieka a kávy) a takto uložiť do pamäte kávovaru.



TECHNICKÉ ÚDAJE



ECAM 45.760.W



ECAM 44.660.B



ECAM 44.620.S

Rozmery (šxhvxv) (cm)	26 x 46 x36	26 x 46 x36	26 x 46 x36
Hmotnosť (kg)	11	11	11
TECHNICKÉ ÚDAJE			
Príkion (W)	1450	1450	1450
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	400	400	400
Kapacita zásobníka na vodu (l)	2	2	2
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	14	14	14
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	90-142	90-142	90-142
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	■	■	■
NÁPOJE			
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafo na mlieko)	■	■	■
Tryska na napenenie mlieka	■	■	■
Špeciálne kávové recepty	■	■	■
Funkcia horúcej čokolády	■	■	■
Funkcia horúcej vody	■	■	■
EXTRA FUNKCIE			
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■
Možnosť použiť vodný filter	■	■	■
Programovateľné zapnutie	■	■	■
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13timi stupňami mletia	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■

AUTENTICA

Rad plnoautomatických kávovarov v extra úzkom vyhotovení, šírka je iba 19,5 cm. Skvelo sa tak hodia do menšej kuchyne, ak si chcete vychutnať pravé talianske espresso. Kávovar podčiarkuje taliansky dizajn a technológie, moderný dotykový ovládací panel, exkluzívne nápoje, ako je doppio+ (viac než dvojité espresso s extra porciou arómy a energie) a niektoré modely disponujú unikátnym systémom LatteCrema na prípravu lahodných mliečnych nápojov.



TECHNICKÉ ÚDAJE



ETAM 29.660.SB



ETAM 29.620.SB



ETAM 29.510.B/SB

Rozmery (šxhvxv) (cm)	19,5 x 47,7 x 34	19,5 x 47,7x 34	19,5 x 47,7 x 34
Hmotnosť (kg)	9,7	9,3	9,1
TECHNICKÉ ÚDAJE			
Príkon (W)	1450	1450	1450
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	150	150	150
Kapacita zásobníka na vodu (l)	1,4	1,4	1,4
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	12	12	12
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	85-140	85-140	85-140
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	■	■	
NÁPOJE			
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafo na mlieko)	■		
Tryska na napenenie mlieka		■	■
Špeciálne kávové recepty	■	■	■
Funkcia horúcej čokolády			
Funkcia horúcej vody	■	■	■
EXTRA FUNKCIE			
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■
Možnosť použiť vodný filter	■	■	■
Programovateľné zapnutie	■	■	
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13timi stupňami mletia	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■

MAGNIFICA COMPACT

Praktické plnoautomatické kávovary, ktoré každý deň uspokojia vašu túžbu po lahodnej káve a pravom talianskom espresse. Kompaktné rozmery a rozličné farebné vyhotovenia perfektne doplnia vybavenie vašej kuchyne. Vybrané modely disponujú systémom LatteCrema na lahodné mliečne nápoje alebo džyzu na manuálne napenenie mlieka.



TECHNICKÉ ÚDAJE



ECAM 23.460.S/B ECAM 23.463.B ECAM 23.123.B ECAM 23.120.B/SB ECAM 22.360.S ECAM 22.110.B/W ECAM 21.117.SB

Rozmery (šxhxv) (cm)	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 35,1	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 40 x 35
Hmotnosť (kg)	9	9	9	9	9	9	9
TECHNICKÉ ÚDAJE							
Príkon (W)	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	250	250	250	250	250	250	250
Kapacita zásobníka na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	14	14	14	14	14	14	14
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	■	■			■		
NÁPOJE							
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■	■	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■	■	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafo na mlieko)	■	■			■		
Tryska na napenenie mlieka			■	■		■	■
Špeciálne kávové recepty	■	■			■		
Funkcia horúcej čokolády							
Funkcia horúcej vody	■	■	■	■	■	■	■
EXTRA FUNKCIE							
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■	■	■	■	■
Možnosť použiť vodný filter	■	■	■	■	■	■	■
Programovateľné zapnutie	■	■			■		
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■	■	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■	■	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13timi stupňami mletia	■	■	■	■	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■	■	■

MAGNIFICA CLASSIC

Základný rad plnoautomatických kávovarov, ktoré pripravia lahodné espresso alebo lungo bez kompromisu. Kávovary ideálne na každodenné použitie a pre nenáročných používateľov. Kávu si jednoducho nastavíte podľa svojich preferencií a uložíte do pamäte kávovaru. Vybrané modely disponujú systémom LateCrema na lahodné mliečne nápoje alebo tryskou na manuálne napenenie mlieka.



TECHNICKÉ ÚDAJE



ESAM 4500

ESAM 4200.S

ESAM 4000.B

ESAM 3200.S

ESAM 3000.B

	ESAM 4500	ESAM 4200.S	ESAM 4000.B	ESAM 3200.S	ESAM 3000.B
Rozmery (šxhxv) (cm)	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36
Hmotnosť (kg)	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
TECHNICKÉ ÚDAJE					
Príkon (W)	1350	1350	1350	1350	1350
Napätie / Frekvencia (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníka na kávové zrná (g)	200	200	200	200	200
Kapacita zásobníka na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníka na vylúhovanú kávu (šálky)	14	14	14	14	14
Nastaviteľná výška dávkovača kávy (mm)	90-120	90-120	90-120	90-120	90-120
Energetická trieda	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A	lepší ako A
Displej	■				
NÁPOJE					
Možnosť pripraviť 2 šálky naraz	■	■	■	■	■
Možnosť použiť už namletú kávu	■	■	■	■	■
Automatický mliečny systém (karafo na mlieko)	■				
Tryska na napenenie mlieka		■	■	■	■
Špeciálne kávové recepty	■				
Funkcia horúcej čokolády					
Funkcia horúcej vody	■	■	■	■	■
EXTRA FUNKCIE					
Odkladacia plocha na šálky	■	■	■	■	■
Možnosť použiť vodný filter					
Programovateľné zapnutie					
Nastaviteľná tvrdosť vody	■	■	■	■	■
Vyberateľná jednotka vylúhovača	■	■	■	■	■
Nastaviteľný mlynček s 13tismi stupňami mletia	■	■	■	■	■
Odvápňovací a preplachovací program	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■



KÁVA DE'LONGHI

Exkluzívne kávy Kimbo pre De'Longhi
s lahodnou a vyváženou chuťou na
uspokojenie všetkých chuťových potrieb.

Prestige



Výberová zmes kávy Arabica a Robusta (65 % Arabica, 35 % Robusta). Káva Arabica je zložená z 3 druhov z južnej Ameriky, zatiaľ čo ázijská Robusta je pôvodom z Indie a Vietnamu.

Výsledkom je veľmi vyvážená chuť kávy vhodnej na prípravu espressa stredne výraznej a elegantnej jemnosti, s príjemným nádychom karamelu, práve upečených sušienok a suchých plodov. Pozadie je charakterizované príjemne kyslými tónmi a výrazným koreným pozadím.

100% Arabica



Najlepšie druhy kávy Arabica vybrané priamo v mieste pôvodu: zmes jemnej chuti, zložená výhradne z najjemnejších druhov kávy Arabica z náhorných planín Strednej a Južnej Ameriky.

Dokonalé praženie zdôrazňuje jej sviežu chuť a prenikavú arómu s nádychom kvetín.

Espresso Classic



Objavte lahodnú chuť a zvodnú rozkoš kávy De'Longhi. Espresso Classic: neprekonateľná zmes (60 % Robusta, 40 % Arabica) s intenzívnou arómou a plnou chuťou tých najlepších juhoamerických káv.

Espresso 100% Arabica pody



Výber kávových zrníek z tých najlepších odrôd kávy Arabica špeciálne pre De'Longhi. Jednotlivo balené pody s čerstvo mletou kávou si uchovávajú svoju arómu a vďaka tomu je z nich možné pripraviť lahodné espresso s bohatou kompaktnou cremou.

Espresso Classic pody



Vynikajúca zmes kávových zrníek starostlivo vybraná špeciálne pre De'Longhi. Jednotlivo balené pody s čerstvo mletou kávou si uchovávajú svoju arómu a vďaka tomu je z nich možné pripraviť lahodné espresso s bohatou kompaktnou cremou.

Vákuová dóza na zrnkovú kávu DECC 500



Jednoduchý batériový systém na uchovanie vždy čerstvej zrnkovej kávy – stačí vložiť batérie, nastaviť vákuum, nasypať kávu a uzavrieť veko pomocou rukoväti – cca za 1 minútu od uzavretia je vákuové prostredie sprevádzkované.

- vyberateľná nádoba na kávu
- kapacita: 1,5 l
- napájanie: 4 batérie typu AA

ÚDRŽBA PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVAROV

Príslušenstvo nutné na pravidelnú údržbu a dlhšiu životnosť vašich kávovarov.

Filter na zmäkčenie vody DLSC 002



Pre prístroje
ECAM, ETAM,
ESAM 6600-6900,
BCO 410, 420, 430,
EC 820, 850, 860,
EC 680.

Ekologický odvápnovač EcoDecalk



Nový ekologický odvápnovač prostriedok na ešte účinnejšie odstránenie vodného kameňa vnútri kávovarov. Je vyrobený z prírodných a vysokokvalitných surových materiálov, ktoré sú biologicky odbúrateľné a neznečisťujú životné prostredie. Vhodný pre všetky kávovary.

- objem: 500 ml
- na 5 cyklov odvápnenia

Milk Clean



Vhodný na automatické a manuálne čistenie všetkých zvyškov mlieka z peniacich trysiek aj automatických systémov penenia. Dezinfikuje, zbavuje baktérii a dôkladne čistí, ale zároveň je šetrný k chúlolistivým povrchoch, je možné ho taktiež použiť na čistenie vonkajších častí prístroja, a to na všetky nečistoty rastlinného či živočíšneho pôvodu.

- objem 250 ml

RUČNE FÚKANÉ POHÁRE

Ručne fúkané poháre s dvojitou stenou s borosilikátovým sklom. Ideálne na teplé nápoje.

Súprava pohárov DLSC302



2x espresso,
2x cappuccino,
2x latte macchiato

- objem pohára 60 ml (espresso), 190 ml (cappuccino), 220 ml (latte macchiato)
- s dvojitými termo stenami
- borosilikátové sklo
- ručne fúkané
- je možné umývať v umývačke

Súprava pohárov DLSC 301



6x cappuccino

- objem pohára 190 ml
- s dvojitými termo stenami
- borosilikátové sklo
- ručne fúkané
- je možné umývať v umývačke

Súprava pohárov DLSC 300



6x espresso

- objem pohára 60 ml
- s dvojitými termo stenami
- borosilikátové sklo
- ručne fúkané
- je možné umývať v umývačke





Stiahnite si bezplatnú
aplikáciu Coffee Link.



1

SVETOVÁ JEDNOTKA*
V KÁVOVAROCH



Zdroj: nezávislý výskumný inštitút,
najvyššia hodnota predajov
od januára do decembra 2016.

www.delonghi.sk