

Kaffeegenuss wie vom Barista – mit dem neuen Siebträger „La Specialista“ von De’Longhi

(Neu-Isenburg, September 2018) – Vollmundiger Espresso, aromatischer Caffè Crema oder sanfter Cappuccino – wer die Kaffeespezialitäten authentisch zubereitet genießt, der kann die Atmosphäre der gemütlichen Bar auf der italienischen Piazza förmlich spüren. Erfahrene Barista beherrschen diese Kunst der Zubereitung, meist aufgrund jahrelanger Übung. Eine Kunst, die mit dem neuen, halb-automatischen Siebträger „La Specialista“ von De’Longhi nun Einzug in die eigenen vier Wände findet. Der hochwertige Siebträger im Edelstahlgehäuse mit Design-Highlights wie der Manometeranzeige ist nicht nur ein Eyecatcher in jeder Küche. Kaffeefans können selbst zum echten Barista werden, da sie bei der filigranen Kombination von passendem Mahlgrad, gleichmäßigem Verteilen des Kaffeepulvers im Brühsieb – dem Tampen – und dem Einstellen des idealen Brühdrucks von smarten Technologien wie der SmartTamping Station unterstützt werden. Und auch die Königsdisziplin, das Milchaufschäumen, geht mithilfe des AdvancedLatte Systems auch zu Hause mühelos von der Hand – für authentischen Kaffeegenuss wie vom Barista.

Deutsche Kaffeefans trinken am Tag im Durchschnitt 3,4 Tassen Kaffee – etwa 40 Prozent davon sind entweder ein klassischer Caffè Crema oder ein kräftiger Espresso.¹ Ob der Kaffee zu sauer, zu bitter oder ob er ausgewogen ist und feine Fruchtsäuren zur Geltung kommen, entscheidet sich bereits beim Mahlgrad, der im Café von erfahrenen Barista mehrfach täglich kontrolliert und angepasst wird.² Beim De’Longhi Siebträger „La Specialista“ werden diese Barista-Routinen mithilfe der SensorGrinding Technologie automatisch erledigt. So wird der Mahlgrad nach einmaliger Einstellung durch zwei Sensoren automatisch überwacht und bei jedem Mahlvorgang justiert – für eine exakte Dosierung.

Der Barista für die eigenen vier Wände

Ist der Kaffee gemahlen, geht es zum nächsten Schritt – dem Tampen. Obwohl Tampen nur nach einer winzigen Handbewegung aussieht, steckt eine kleine Wissenschaft dahinter: So prüft der Profi-Barista zum Beispiel die Dosierung, verteilt das Kaffeepulver durch leichtes seitliches Schlagen gleichmäßig im

¹Quelle: Tchibo Kaffeereport (2018): Kaffee in Zahlen.

²Quelle: Deutscher Kaffeeverband e.V. (2018): Kaffeewissen, <https://www.kaffeeverband.de/de/kaffeewissen/kaffe Zubereitung#kaffeewissen-slider-86>.



Better Everyday

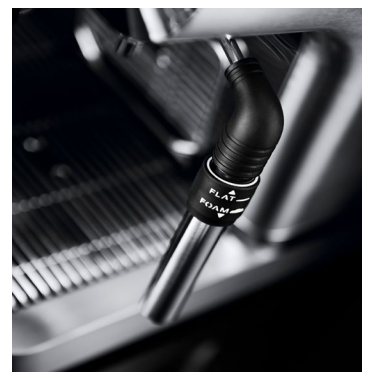
[Download Bildmaterial](#)



Neuer Siebträger „La Specialista“ von De’Longhi



Barista für die eigenen vier Wände: „La Specialista“ von De’Longhi



Dank des AdvancedLatte Systems kann cremiger Milchschaum kinderleicht kriert werden.

mehr >>

Presseinformation

Siebträger, um den Tamper mit ebenmäßiger Oberfläche aufsetzen zu können, und muss mit viel Feingefühl für einen Druck von etwa 20 Kilogramm sorgen. Auch hier werden Kaffeefans von den Funktionen des heimischen Barista „La Specialista“ unterstützt – einfach den Hebel der SmartTamping Station mit voreingestelltem Anpressdruck ziehen und schon ist das Kaffeepulver vorbereitet für den Brühvorgang. Wurde die gewünschte Kaffeespezialität ausgewählt, wird auch bei der Brühtemperatur nichts dem Zufall überlassen. Die PCT Technologie (Predictive Control Temperature) gewährleistet eine ideale Brühtemperatur zwischen 88 °C und 92 °C und die leistungsstarke 19-bar-Pumpe sorgt für idealen Brühdruck von 9 bar – für einen kraftvollen Espresso oder Caffè Crema, der den Genuss Italiens in die eigenen vier Wände bringt.

Die Königsdisziplin: cremiger, feinporiger Milchschaum

Und auch Freunde eines guten Cappuccinos oder Latte Macchiatos kommen mit der „La Specialista“ auf ihre Kosten. Barista mischen die Milch für einen feinporigen Milchschaum per Handaufschäumen in der Zieh- und Rollphase mit Luft und müssen parallel Milchttemperatur und Position der Dampfzange beachten – eine Aufgabe, die viel Fingerspitzengefühl erfordert, vor allem wenn der Schaum cremig genug sein soll, um im Anschluss in „Latte Art“ verwandelt zu werden. Der neue Siebträger verfügt über das AdvancedLatte System, mit dem über die Dampfzange dank zwei Einstellungen kinderleicht entweder cremiger Milchschaum oder heiße Milch kreiert werden kann. Einfach den Varioregler einstellen und leckere Milchkafeespezialitäten wie vom Barista genießen. Dank eines zweiten Thermoblocks steht die richtige Temperatur zum Aufschäumen ohne Wartezeit direkt zur Verfügung. Wie bei allen De'Longhi Geräten ist auch bei der „La Specialista“ auf Hygiene geachtet worden und so können alle relevanten Teile ganz einfach gereinigt werden – für pure italienische Kaffeervielfalt.

Der neue halbautomatische Siebträger „La Specialista“ ist ab dem 1. Quartal 2019 für 799,00 Euro (UVP) im Handel erhältlich. Weitere Informationen sind auf der Website www.delonghi.de abrufbar.

Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.300 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2017 über 2,01 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2017 auf 268,6 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.de, www.kenwoodworld.de und www.braunhousehold.de abrufbar.



Baristawissen im Überblick

- » Mahlgrad kontrollieren und ggf. justieren
- » Kaffeepulver gleichmäßig verteilen
- » Siebträger glatt in die Tamping-Station einsetzen
- » Kaffeepulver mit 20 kg Druck tampen
- » Brühtemperatur 88 °C bis 92 °C
- » 19 bar Pumpendruck
- » 9 bar Brühdruck
- » Abwechselnd rollen und ziehen für cremigen Milchschaum

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Romy Cutillo

E-Mail: r.cutillo@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-14

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Andrea Ficht

E-Mail: andrea.ficht@delonghigroup.com