

Wie frisch aus Italien...

Die Zubereitung eines schmackhaften Espresso mit dicker Crema bedarf mit einem Siebträgergerät etwas Übung. Manch einer ist sogar der Meinung, dass nur aus einem Siebträger ein richtiger Espresso wie in Italien kommt. Allerdings sind Pflege und Reinigung deutlich zeitaufwändiger als bei der Zubereitung mit einem Kaffeevollautomaten oder einem Kapselgerät.



Optisch ansprechend

Der Espressoautomat ES 91 aus dem Hause Graef zeigt sich optisch ansprechend in einer modernen Verbindung von Aluminium hochglanz weiß lackiert und Edelstahl hochglänzend poliert. Das Gerät ist für die Zubereitung von ein bzw. zwei Tassen Espresso ausgelegt. Dafür wird ein Siebträger aus Edelstahl verwendet und eine Espresso-pumpe bis max. 16 bar eingesetzt. Temperatur und Wassermenge sind frei programmierbar, der drei Liter fassende Wassertank ist zur einfachen Befüllung zu entnehmen. Die 360° schwenkbare Milchschaumdüse mit Pannarello eignet sich sehr gut zum besseren und leichteren Milchaufschäumen. Auch die Heißwasserdüse ist 360° schwenkbar. Eine Warmhalteplatte für Tassen sowie ein Energiesparmodus sorgen für zusätzlichen Komfort. Zum Zubehör der Maschinen gehören: Kaffeeöffel, Tamper, Reinigungsset und eine Zusatzmilchschaumdüse.