

MELITTA

Milch-Solo

Seit kurzem ist der Kaffeevollautomat „CAFFEO SOLO&milk“ von Melitta auf dem Markt. Mit ihm gelingen Espresso, Café Crème, Cappuccino und andere leckere Spezialitäten wie im Lieblingscafé um die Ecke. Die Bedienung ist einfach und komfortabel: Auf Knopfdruck bereitet der neue Vollautomat von Melitta aromatischen Kaffee aus frischen Bohnen zu. Durch die stufenlose Mengenwahl lässt sich die Kaffeemenge beliebig einstellen. Für die Kaffeepause zu zweit ermöglicht „CAFFEO SOLO&milk“ die gleichzeitige Zubereitung von zwei Café Crème oder Espresso. Die Stärke des Kaffees ist nach Geschmack in drei Stufen wählbar, die Brühtemperatur ebenfalls dreistufig programmierbar. Mit einer Dampfdüse lässt sich frische Milch nach Belieben erwärmen und aufschäumen. Die weiße Schaumkrone wird umso heißer, je länger sie dem Dampf ausgesetzt ist.

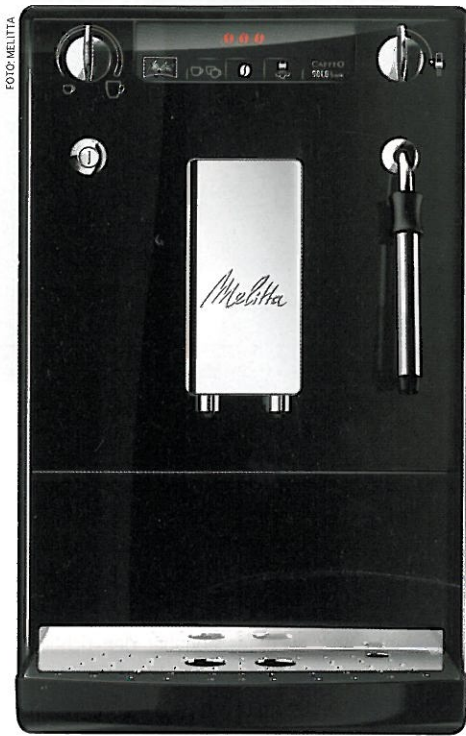


FOTO: MELITTA

NIVONA

Neue Sonderedition

Mit edlen Chrom-Applikationen und in elegantem Nachtschwarz – matt und glänzend kombiniert – setzt die neue Sonderedition „CafeRomantica 635 Edition“ von Nivona nicht nur optisch, sondern auch bei der Ausstattung Highlights. So punktet sie unter anderem mit Tassenbeleuchtung und spezieller Geräuschkämmung beim Mahlwerk – so dass sie sehr leise ihren Dienst verrichtet. Und das bei Vollausstattung: Auch Profi-Aufschäumer, Symbol-Display und entnehmbare Brühgruppe gehören serienmäßig dazu. Kompakt in den Abmessungen, mit Symbol-Dialogdisplay einfach bedienbar und mit hervorragender Technik auf Schweizer Qualitätsniveau ausgestattet, ist das neue Modell ein echter Knüller: Die Brühgruppe lässt keinen Sauberkeits- und Hygienewunsch offen, und auch der professionelle Milchaufschäumer „Spumatore“ ist enthalten. „Unsere Produkte leben von der Argumentation und der Präsentation vor Ort, von der Exklusivität in der Distribution über den Fachhandel und der einfachen Bedienbarkeit: So gelingt das Lieblingsgetränk immer. Und der Kunde kann sich „live“ überzeugen von Kompaktheit, Qualität und Genusspotenzial unserer Produkte“, argumentiert Thomas Meier, geschäftsführender Gesellschafter Nivona.



FOTO: NIVONA

GRAEF

Frisch gemahlen

Ob kalter oder heißer Milchschaum: die neue Milchaufschäumer-Serie von Graef besticht immer durch das Ergebnis, die leichte Handhabung und das Design. Die Oberflächen präsentieren sich in Edelstahl matt und hochglänzend, sowie in hochglänzendem Acryl Weiß und Acryl Schwarz. Die erfolgreich im Markt eingeführte Kaffeemühle „CM 80“ erhält eine Erweiterung durch die Kaffeemühle „CM 90“ (im Bild). Durch einen Timer kann das Kaffeemehl perfekt dosiert und frisch für den Siebträger vorbereitet werden.



FOTO: GRAEF

MEHR HITEC FÜR ÜBERALL:



WWW.HITEC-2-GO.DE