

Espressogenuss auf ganzer Linie: KitchenAid erweitert sein Kaffee-Sortiment



Mit KitchenAid kommen Kaffeefans auf ihre Kosten: Der amerikanische Küchengerätehersteller nimmt sich der Kunst der Espressoherstellung an und ermöglicht mit der **Artisan Halbautomatischen Espressomaschine** köstliche Kaffeespezialitäten für Zuhause. Gehalten im typischen Retro-Design und der bewährten Farbenpalette, reiht sich die Maschine in die geliebte Reihe der KitchenAid-Produkte an. Technisch überzeugt die neue Maschine mit zwei intelligenten Temperatursensoren, die während des Brühvorgangs miteinander kommunizieren und somit einen authentisch schmeckenden Espresso gewährleisten. Damit eine optimale Wärme während des gesamten Extraktionsprozesses aufrechterhalten bleibt, wird die Wassertemperatur sowohl vor als auch nach dem Durchlauf durch den Warmwasserbereiter gemessen.

Da die Zubereitung eines guten Espressos von zahlreichen Prozessen abhängt, ist auch das Festdrücken des Kaffeemehls im Siebträger mithilfe eines Tampers vor dem Brühen entscheidend. Hierfür hat KitchenAid einen 58 mm großen Siebträger mit flachem Boden und eingelassenen Ausläufen aus Edelstahl entworfen.



Der perfekte Mahlgrad

Ein weiterer Schlüsselfaktor für den vollendeten Kaffeegenuss ist der richtige Mahlgrad der Kaffeebohne. Denn nur frisch gemahlen, kann sie ihr volles Aroma und das gesamte Geschmackspotenzial entfalten. Mit der neuen **Artisan Kaffeemühle** rundet KitchenAid das Kaffeeerlebnis ab.



Dank einer smarten Dosiertechnologie wird die Mahldauer automatisch an die Mahlgröße und die gewünschte Kaffeemenge angepasst. Es kann zwischen einfachem und doppeltem Espresso oder 1 bis 12 Tassen gewählt werden – die Mühle stoppt automatisch bei der gewünschten Menge. Siebträger, French Press, Filterkaffee, Perkolator – insgesamt 70 verschiedene Einstellungen sorgen für einen exakten Mahlgrad für die präferierte Brühmethode. Aber auch eine individuelle Feinjustierung ist möglich. So gelingt vor allem bei verschiedensten Espresso-Bohnen eine exakte Anpassung des Mahlgrads auf den persönlichen Geschmack. Besonders raffiniert: Das Kaffeemehl kann entweder in eine verschließbare Auffangschale oder direkt frisch in den Siebträger gemahlen werden.



Preise:

Artisan Halbautomatische Espressomaschine (5KES6503E): 469,-€

Erhältlich in den Farben: Empire Red, Liebesapfelrot, Edelstahl, Onyx Schwarz, Crème, Gusseisen Schwarz und Medaillon Silber.

Artisan/KitchenAid Kaffeemühle (5KCG8433E): 239,-€

Erhältlich in den Farben: Empire Red, Liebesapfelrot, Onyx Schwarz, Crème und Medaillon Silber.

www.kitchenaid.eu