



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Kávovar | 20 bar, napěňovač mléka



link to the product:

<https://www.batna24.com/cs/p/kavovary-a-kava/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-kavovar-20-bar-napenovac-mleka>

Price: **419,00 zł** gross / 340,65 zł net



Manufacturer: XIAOMI

Referention number: DNXXGHIONKRMMNL



Product features

Typ produktu	Espresso machine
Výška	284 mm
Zásobník na uvařenou kávu	Šálek
Šířka	275 mm
Hloubka	137 mm
Zabudovaný pěnovač mléka	Yes
Uživatelský manuál	Yes
Vyměnitelný překapávací zásobník	Yes
Jednoduché čištění	Yes
Ohřívač šálku	Yes
Typ ovládání	Dotek
Frekvence vstupního střídavého napětí	50 Hz
Vstupní střídavé napětí	220 V
Barva produktu	Černá
Příkon	1350 W
Umístění přístroje	Kuchyňská deska
Příprava kávy espresso macchiato	Yes
Příprava cappuccina	Yes
Příprava espressa	Yes
Vestavěný displej	Yes
Maximální tlak	20 bar
Typ náplně	Coffee beans

Typ kávovaru	Půlautomatický
Hmotnost produktu	3500 g

Full product description

Kávovar Xiaomi

Poloautomatický espressovač Xiaomi EU je kávovar s baňkou, který vám dává plnou kontrolu nad procesem přípravy kávy. Pokud hledáte výrobek, který kombinuje kvalitní zpracování s precizní přípravou, tento kávovar Xiaomi by mohl být tou správnou volbou. Bude dobře fungovat pro rychlou ranní kávu i intenzivnější chuť pro znalce. Poloautomatický kávovar Xiaomi EU pracuje s tlakem 20 barů, což umožňuje přesnou extrakci aroma a esenciálních olejů z mleté kávy. Díky intuitivnímu ovládání a kompaktním rozměrům se bez problémů vejde na kuchyňskou linku.



Tlak 20 barů - plné aroma

Poloautomatický kávovar Xiaomi pracuje pod tlakem 20 barů, což přispívá k extrakci hluboké chuti a intenzivního aroma. Vysoký tlak umožňuje přesnou extrakci z mleté kávy, což je důležité zejména pro espresso a jeho krémovou pěnu. Jedná se o řešení, které ocení ti, kteří ocení plnost chuti v každém šálku.



Regulace teploty - přesné vaření

Kávovar využívá řízení teploty v reálném čase, které zaručuje konstantní parametry během celého procesu přípravy kávy. Teplota je při přípravě různých druhů kávy zásadní - příliš nízká vede ke kyselosti, příliš vysoká k hořkosti. Díky tomuto systému si káva vždy zachovává stabilní chuťový profil.



Regulace teploty - dohled nad chutí

Systém NTC kontroluje teplotu v reálném čase, čímž eliminuje riziko přehřátí nebo nedopražení kávy. Stabilní teplota vytváří čistý, konzistentní chuťový profil bez hořkosti a kyselosti. Právě řízení teploty je rozdílem mezi náhodným vařením a promyšleným rituálem. Kávovar má rozměry pouhých 27,5 x 13,7 x 28,4 cm, takže se snadno vejde i do malé kuchyně.



Napěňování mléka - silný a přesný proud páry

Vestavěná tryska o průměru 8 mm vytváří stálý a silný proud páry, který vytváří krémovou mikropěnu. Pohyblivý kloub umožňuje pohodlné ovládání i začínajícím uživatelům. Umožní vám připravit cappuccino nebo latté v kavárenské kvalitě.

