



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Coffee maker | 20 bar, milk frother



link to the product:

<https://www.batna24.com/de/p/kaffeemaschinen-und-kaffee/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-coffee-maker-20-bar-milk-frother>

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



Manufacturer: XIAOMI

Referention number: DNXGHIONKRMMNL



Product features

Produkttyp	Espresso machine
Höhe	284 mm
Behälter für gebrühten Kaffee	Tasse
Breite	275 mm
Tiefe	137 mm
Integrierter Milchaufschäumer	Yes
IFU / Bedienungsanleitung	Yes
Abnehmbarer Tropfschale	Yes
Einfach zu säubern	Yes
Tassenwärmer	Yes
Steuerung	Berühren
AC Eingangsfrequenz	50 Hz
AC Eingangsspannung	220 V
Produktfarbe	Schwarz
Leistung	1350 W
Geräteplatzierung	Arbeitsplatte
Zubereitung von Espresso Macchiato	Yes
Zubereitung von Cappuccino	Yes
Espressozubereitung	Yes
Eingebautes Display	Yes
Maximaler Druck	20 bar
Kaffee-Einfüllart	Coffee beans

Kaffeezubereitungstyp	Halbautomatisch
Produktgewicht	3500 g

Full product description

Xiaomi Kaffeemaschine

Die **Xiaomi Semi-Automatic Espresso Machine EU** ist eine Kolbenkaffeemaschine, die Ihnen die vollständige Kontrolle über den Brühvorgang gibt. Wenn Sie auf der Suche nach einem Produkt sind, das handwerkliche Qualität mit präziser Zubereitung verbindet, könnte diese Xiaomi-Kob-Maschine die richtige Wahl sein. Sie eignet sich sowohl für einen schnellen Morgenkaffee als auch für intensivere Geschmacksrichtungen für Genießer. Die halbautomatische Espressomaschine EU von Xiaomi arbeitet mit einem Druck von 20 bar, was eine **präzise Extraktion von Aromen und ätherischen Ölen** aus dem gemahlene Kaffee ermöglicht. Dank ihrer intuitiven Bedienung und kompakten Größe passt sie mühelos auf die Küchentheke.



Druck 20 bar - volles Aroma

Die halbautomatische Espressomaschine von Xiaomi arbeitet mit einem **Druck von 20 bar**, was zur **Extraktion eines tiefen Geschmacks und intensiven Aromas** beiträgt. Der hohe Druck ermöglicht eine präzise Extraktion von gemahlenem Kaffee, was besonders für Espresso und seinen cremigen Schaum wichtig ist. Diese Lösung wird von all jenen geschätzt, die den vollen Geschmack in jeder Tasse zu schätzen wissen.



Temperaturregelung - präzises Brühen

Die Kaffeemaschine verfügt über eine **Echtzeit-Temperaturregelung**, die konstante Parameter während des gesamten Brühvorgangs gewährleistet. Die Temperatur ist bei der Zubereitung verschiedener Kaffeesorten von entscheidender Bedeutung - eine zu niedrige Temperatur führt zu Säure, eine zu hohe zu Bitterkeit. Dank dieses Systems behält der Kaffee stets ein stabiles Geschmacksprofil.



Temperaturkontrolle - überwachter Geschmack

Das NTC-System steuert die Temperatur in Echtzeit, wodurch das Risiko einer Überhitzung oder Unterröstung des Kaffees ausgeschlossen wird. Eine stabile Temperatur sorgt für ein sauberes, konsistentes Geschmacksprofil ohne Bitterkeit oder Säure. Es ist die Temperaturkontrolle, die den Unterschied zwischen einer zufälligen Zubereitung und einem durchdachten Ritual ausmacht. Die Maschine misst nur **27,5 x 13,7 x 28,4 cm** und passt damit auch in kleine Küchen.



Milchaufschäumen - kraftvoller und präziser Dampfstrahl

Die eingebaute Düse mit 8 mm Durchmesser erzeugt **einen gleichmäßigen, kräftigen Dampfstrom**, der einen cremigen Mikroschaum erzeugt. **Das bewegliche Gelenk** ermöglicht eine komfortable Bedienung, auch für unerfahrene Benutzer. So können Sie einen Cappuccino oder Milchkaffee in Café-Qualität zubereiten.

