



Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU | Kolbowy ekspres do kawy | 20 bar, spieniacz do mleka



6 932554 403850 >

link do produktu:

<https://www.batna24.com/pl/p/ekspresy-i-kawa/xiaomi-semi-automatic-espresso-machine-eu-kolbowy-ekspres-do-kawy-20-bar-spieniacz-do-mleka>

Cena: **419,00 zł** brutto / 340,65 zł netto



Producent: XIAOMI

Nr referencyjny: DNXGHIONKRMNL



Cechy produktu

Typ produktu	Espresso machine
Wysokość produktu	284 mm
Zbiornik na kawę	Kubek
Szerokość produktu	275 mm
Głębokość produktu	137 mm
Wbudowany spieniacz do mleka	Yes
Podręcznik użytkownika	Yes
Usuwalna misa ociekowa	Yes
Łatwy do czyszczenia	Yes
Podgrzewacz	Yes
Typ kontroli	Dotknij
Częstotliwość wejściowa AC	50 Hz
Napięcie wejściowe AC	220 V
Kolor produktu	Czarny
Moc	1350 W
Położenie urządzenia	Błat kuchenny
Wykonywanie espresso macchiato	Yes
Przyrządza cappuccino	Yes
Przyrządza espresso	Yes
Wbudowany wyświetlacz	Yes
Maksymalne ciśnienie	20 bar
Typ wkładu kawy	Coffee beans

Typ ekspresu do kawy	Półautomatyczny
Waga produktu	3500 g

Opis produktu

Ekspres do kawy Xiaomi

Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine EU to ekspres kolbowy do kawy, który daje pełną kontrolę nad procesem parzenia. Jeśli szukasz produktu, który łączy jakość wykonania z precyzją przygotowania, ten ekspres kolbowy Xiaomi może być trafnym wyborem. Sprawdzi się zarówno przy szybkiej porannej kawie, jak i przy bardziej intensywnych smakach dla koneserów. Ekspres Xiaomi semi-automatic espresso machine EU pracuje z ciśnieniem 20 barów, co pozwala na **dokładną ekstrakcję aromatu i olejków eterycznych** z kawy mielonej. Dzięki intuicyjnej obsłudze oraz niewielkim rozmiarom bez trudu zmieści się na blacie kuchennym.



Ciśnienie 20 barów - pełny aromat

Ekspres Xiaomi Semi-automatic Espresso Machine pracuje z **ciśnieniem 20 barów**, co wpływa na **wydobycie głębokiego smaku i intensywnego aromatu**. Wysokie ciśnienie umożliwia dokładną ekstrakcję z kawy mielonej, co ma szczególne znaczenie dla espresso i jego kremowej pianki. To rozwiązanie cenione przez osoby, które cenią pełnię smaku w każdej filiżance.



Kontrola temperatury - precyzyjne parzenie

W ekspresie zastosowano **kontrolę temperatury w czasie rzeczywistym**, co gwarantuje stałość parametrów podczas całego procesu parzenia. Temperatura ma kluczowe znaczenie przy przygotowywaniu różnych rodzajów kaw – zbyt niska powoduje kwasowość, zbyt wysoka – gorycz. Dzięki temu systemowi kawa zawsze utrzymuje stabilny profil smakowy.



Kontrola temperatury - smak pod nadzorem

System NTC kontroluje temperaturę w czasie rzeczywistym, co eliminuje ryzyko przegrzania lub niedoparzenia kawy. Stabilna temperatura pozwala uzyskać czysty, spójny profil smakowy, bez goryczy czy kwasowości. To właśnie kontrola temperatury odróżnia przypadkowe parzenie od przemysłanego rytuału. Wymiary ekspresu to zaledwie **27,5 x 13,7 x 28,4 cm**, co sprawia, że z łatwością mieści się w nawet niewielkiej kuchni.



Spienianie mleka - mocny i precyzyjny strumień pary

Wbudowana dysza o średnicy 8 mm wytwarza **stały, silny strumień pary**, który umożliwia stworzenie mikro-pianki o kremowej konsystencji. **Ruchomy przegub** pozwala na wygodne operowanie, nawet dla początkujących użytkowników. Dzięki temu przygotujesz cappuccino czy latte o jakości zbliżonej do kawiarni.

