

L'exigence et le goût d'un café de Coffee Shop, automatique.

DeLonghi

2 fonctionnalités

INFUSION FILTRE DE HAUTE QUALITÉ



Une extraction maximale des arômes.
Un café parfait et savoureux, tasse après tasse.

INFUSION « POUR OVER »



Une douchette spécialement conçue et son contrôle automatique du débit d'eau.
Une infusion uniforme du café moulu pour un arôme plus intense et plus riche, sur simple pression d'un bouton.



Certification de l'European Coffee Brewing Centre

Les pré-requis pour obtenir l'ECBC (European Coffee Brewing Centre)
La température d'infusion doit être de 92-96°C
Le temps de saturation de 4 à 6 minutes
Le ratio café moulu/eau de 7,5 grammes pour 125 ml.

DES DÉTAILS TECHNIQUES PENSÉS pour les consommateurs les plus pointus



Conception de la tête de douchette de diffusion

Lorsque l'eau s'écoule à travers le café et dans la carafe, la verseuse est dotée de 5 trous au lieu d'un seul, ce qui permet un contact accru avec la surface du café moulu. La distance entre l'eau et le café est également plus courte, ce qui améliore l'arôme et l'extraction de la saveur.



Débit d'eau

La différence ?
La fonction «Pour Over» reproduit un versement manuel en puisant l'eau pendant 50 secondes, puis en retardant de 10 secondes avant de reprendre, ce qui se traduit par un temps d'infusion plus long.

ICM 17210



Sonde de température (Boil & Brew)

La température optimale de l'eau chauffée se situe entre 92 et 96 °C, conformément aux normes ECBC. Le thermostat utilisé est précis à 1 degré (+/-).



Carafe en verre 1,25 L

D'une capacité de 10 tasses, en verre borosilicaté, connu pour son excellente résistance à la température et à la corrosion.



Base chauffante

Pour maintenir le café au chaud jusqu'à 40 minutes

Fonction de mise en veille automatique après 40 minutes.



Système anti-goutte



Indicateur de niveau d'eau



Filtre papier amovible en forme de V

