

E6

Encore plus de spécialités pour un plaisir encore plus grand



Aperçu des avantages

- Le Professional Aroma Grinder assure une mouture optimale pendant toute la durée de vie de la machine
- 11 spécialités différentes par simple pression d'une touche – dont le caffè Barista et le lungo Barista
- Préchauffage intelligent et procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) pour une qualité de café ultime
- CLARIS Smart pour une qualité d'eau parfaite, filtre automatiquement détecté par l'I.W.S.®

Le broyeur Aroma professionnel offre 12,2 %* d'arôme en plus et une haute qualité de broyage sur toute la durée de vie de la machine. Sa géométrie perfectionnée atteint la courbe de mouture optimale : la mouture contient une plus grande proportion de particules fines, ce qui garantit un déploiement idéal du goût.

La nouvelle E6 séduit par sa grande diversité de produits et son esthétique. Outre les classiques du café et les spécialités rehaussées de mousse de lait, elle maîtrise le caffè Barista, le lungo Barista, l'espresso doppio et l'espresso macchiato.

*Broyeur Aroma professionnel par rapport aux broyeurs conventionnels



