

AUTRES CARACTÉRISTIQUES :

- **Design moderne**
  Le moulin Calibra® se distingue également par son design séduisant. Avec ses nombreux éléments en acier inoxydable et son style contemporain, il attire tous les regards.

- **Nettoyage facile**
  Comme le réservoir à grains et le bac collecteur, l'anneau en silicone est également amovible, ce qui permet un nettoyage facile. Un pinceau de nettoyage est également fourni.

- **Dimensions de l'appareil : (L x H x P) : 120 x 374 x 227 mm**

- **160 watt**



Nom du produit	Référence	GTIN 40.06508.
Melitta® Calibra®	1027-01 SST BK	22156.1

MISSION eco & care melitta-ecocare.eu

OFFICIAL COFFEE PARTNER OF MANCHESTER UNITED

7232 ® Marque déposée d'une société du groupe Melitta 11/2019

CALIBRA®

111 YEARS Melitta®

Melitta le secret d'un grand café®

MELITTA® CALIBRA®

LE CAFÉ PARFAIT, UNE AFFAIRE DE PRÉCISION

Un bon café, c'est avant tout un goût unique et des arômes intenses. Les amateurs vous le diront : le mieux est d'utiliser du café fraîchement moulu. Pour eux, le moulin à café est donc un accessoire indispensable.

Actuellement, la tendance café démontre que la qualité, la précision et la diversification des modes de préparation gagne en importance. D'ailleurs, les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux appareils offrant une qualité supérieure. Nous avons donc développé Melitta® Calibra®, un moulin à café électrique qui se distingue par ses nombreuses fonctionnalités, la qualité de ses matériaux et son design moderne.

Son panneau de commande incliné facilite l'utilisation et permet de choisir entre trois programmes de mouture : si vous voulez aller au plus simple, le programme automatique moudra la quantité adaptée au nombre de tasses à préparer. Si vous savez exactement quelle quantité utiliser pour obtenir un café parfaitement à votre goût, choisissez la fonction de mouture au gramme près. Si vous le souhaitez, vous pouvez également régler la quantité de café manuellement en jouant sur la durée de la mouture.

POINTS FORTS :



Moulin conique en acier inoxydable
La pièce maîtresse de Calibra® est son moulin conique en acier inoxydable, à la fois précis et résistant.



Balance intégrée pour une mouture au gramme près
Le moulin Calibra® est doté d'une fonctionnalité innovante majeure – une balance digitale intégrée, permettant de moudre au gramme près la quantité de café pour n'importe quelle méthode de préparation.



39 réglages de la finesse de mouture pour toutes les méthodes de préparation
Avec ses 39 réglages de mouture, de la plus grossière à la plus fine, le moulin Calibra® permet de préparer le café comme vous l'aimez. Que vous soyez amateur d'expresso, de café filtre ou que vous préfériez utiliser une cafetière à piston, vous obtiendrez un café fraîchement moulu et la finesse de mouture idéale.



Panneau de commande ergonomique avec écran LCD
Le panneau de commande à écran LCD permet de sélectionner les différents programmes de mouture en un clin d'œil.



Utilisation variable
Grâce à la touche Tare intégrée avec fonction Remise à zéro, vous pouvez également moudre la quantité précise dont vous avez besoin, quel que soit le récipient dans lequel est contenu votre café, comme un filtre à café 1x4® ou un porte-filtre.



Réservoir à grains amovible
Le réservoir à grains amovible peut contenir jusqu'à 375 g de café en grains.



Bac collecteur amovible
Le bac collecteur est également amovible et peut contenir jusqu'à 200 g de café moulu.





Réservoir à grains amovible
Contenance jusqu'à 375 g

Moulin conique en acier inoxydable

39 réglages de finesse de mouture
Nos recommandations :
- Pour un expresso, niveaux 1 à 5
- Pour du café filtre, niveaux 6 à 26
- Pour du café avec cafetière à piston, niveaux 27 à 39

Boîtier en acier inoxydable
Éléments en inox de haute qualité

Sortie du café moulu garnie d'un anneau en silicone
Permet de réguler le débit de la distribution du café moulu

Balance digitale intégrée
Pour une mouture au gramme près



Écran (LCD)
Trois programmes de mouture au choix :
- Poids
- Tasse
- Manuel

Bac collecteur amovible
Contenance jusqu'à 200 g



Utilisation variable
Possibilité de moudre le café directement dans un filtre à café ou un porte-filtre