UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION PARFAITE… CHEZ VOUS.















Dimensions de l’appareil (H x L x P) : 36 x 17 x 34 cm

Dimensions de l’emballage (H x L x P) : 40 x 38 x 19 cm





Nom du produit	**Numéro du modèle**	GTIN 40.06508.
Melitta® epour® noir-chromé	1024-11	224265
Melitta® epour® noir-doré	1014-12	224258
Melitta® epour® verseuse		223497

Melitta® epour®

APPROVED European Coffee Brewing Centre

8931 ® Marque déposée d’une société du Groupe Melitta

Melitta® epour®

THE TASTE OF PERFECTION.

LE FILTRE À CAFÉ RÉINVENTÉ.





APPROVED European Coffee Brewing Centre

LA DÉGUSTATION D'UN BON CAFÉ AU FIL DU TEMPS

Il suffit parfois d'un simple détail pour tout changer. Melitta Bentz s'en était aperçue dès 1908. Avec son idée anodine en apparence, le filtre à café, elle allait tout simplement révolutionner la préparation du café. Plus d'un siècle après, Melitta® epour® inaugure une nouvelle avancée en imaginant une technologie d'extraction innovante dont chaque détail est pensé pour offrir une parfaite dégustation du café.



UNE TECHNOLOGIE D'EXTRACTION INNOVANTE.

Déploiement optimal des arômes quelle que soit la quantité préparée, saveur plus intense, amertume maîtrisée, dégustation d'un café bien chaud : la machine Melitta® epour® perfectionne le processus de la préparation du café filtre et les différentes étapes de l'extraction.



Une machine dédiée au plaisir à l'état pur.
La douchette rotative à 360° modifie le sens d'écoulement de l'eau et assure une imprégnation précise et uniforme du café moulu, comme si vous le prépariez à la main.



Sublimer les arômes de café.
La fonction pré-infusion intervient juste avant le début de l'extraction : le café est humecté avec l'eau chaude pendant quelques secondes pour que les arômes puissent pleinement se libérer. C'est durant ce laps de temps que les gaz de torréfaction s'échappent : ce phénomène s'appelle le « blooming ». La pré-infusion améliore l'extraction du café et permet le parfait déploiement des arômes.

Un plaisir intense à chaque tasse, grande ou petite.
Un café aromatique et équilibré grâce à différents profils d'infusion, quelle que soit la quantité préparée. Cette précision est rendue possible par les capteurs placés dans le réservoir d'eau qui détectent la quantité d'eau et règlent automatiquement le sens et la durée de rotation de la douchette à 360°. Résultat : une extraction optimale du café, quelle que soit la quantité préparée.



Une température et une durée d'infusion parfaitement adaptées.
La machine à café Melitta® epour® atteint très rapidement une température d'extraction optimale (entre 92 et 96° C) et la maintient pendant toute la durée de la préparation. La résistance performante permet en outre une injection rapide de l'eau chaude dans le filtre. Cette machine à café a obtenu le label de l'European Coffee Brewing Center.



Mode Barista
Permet de programmer un profil d'infusion personnalisé.

Écran tactile moderne
Pour le confort d'utilisation.

Conception ouverte
Pour une expérience de préparation faisant appel à tous les sens.

1. Douchette rotative à 360°
2. Réservoir d'eau amovible
3. Porte-filtre 1x4® amovible
4. Système anti-goutte
5. Verseuse en verre borosilicate de haute qualité
6. Plaque de maintien au chaud
7. Écran tactile avec affichage à LED de l'entartrage

