

Den ultimative kaffeoplevelse med KitchenAid

Enkel videnskab med kompleks smag. KitchenAids kolbekaffemaskine er en fascinerende måde at brygge kaffe på, der tiltaler alle sanser. Den effektive vakuum-bryggemetode giver dig den intense smag af dine foretrukne kaffebønner, fordi kaffens delikate aroma på intet tidspunkt forsvinder.



Kaffe er ikke bare kaffe. Måden, den bliver lavet på, afgør hele forskellen mellem bitter, intetsigende eller fantastisk. I dag er det ikke kun forbeholdt baristaer at kontrollere hvert trin i bryggeprocessen, hvor hver kop er præcis tilpasset den personlige smag. KitchenAids Artisan kolbekaffemaskine er designet til en autentisk, fuldt automatisk og kontrolleret bryggeproces i vakuum, der giver dig mest muligt ud af kaffens æteriske olier. Resultatet er en uovertruffen kaffeoplevelse med masser af smag og aroma.

Uovertruffen bryggemetode

KitchenAids Artisan kolbekaffemaskine bruger en metode, der kaldes kolbetrygning eller vakuum-brygning, fordi den bruger damptryk til at presse varmt vand fra kanden ind i det øverste bryggekammer gennem et fint rør af rustfrit stål. Her bliver de friskmalede kaffebønner mættet med varmt vand, så alle smags- og aromastoffer bliver udviklet bedst muligt. Når den helt rigtige bryggetemperatur er nået, stopper opvarmningen og et vakuum er skabt. Den friskbryggede kaffe løber derefter tilbage i kanden, mens kaffegrums bliver filtreret fra, så kaffen er perfekt dekanteret.

KitchenAids Artisan kolbekaffemaskine har den helt særlige fordel, at den pga. vakuumbrygge-metoden bevarer kaffens aroma, fordi denne hele tiden bliver i kaffekanden under bryggeprocessen. Kvalitetsmaterialer som glas og rustfrit stål bevarer kaffens renhed og smag, så du kan nyde den uforfælskede smagsoplevelse.

Få det bedste ud af din kaffe

Der er mange ting, der skal gå op i en højere enhed, hvis du vil nyde en god kop kaffe. Omvendt er der lige så meget, der kan gå galt. Temperaturen må ikke være for høj eller lav, og en forkert bryggetid er en anden grund til, at kaffen ikke lever op til forventningerne. Hvis trækketiden er for kort, bliver alle de essentielle smags- og aromastoffer, som blev udviklet under ristningen, ikke udvundet. Hvis trækketiden derimod er for lang, bliver smagen for stærk og unuanceret. Det er derfor, at KitchenAids kolbekaffekandes vakuum-teknologi sikrer, at de malede bønner bliver fuldt opløst i vandet via en præcis temperatur, samtidig med at der er præcis kontrol over bryggetiden.

At købe den bedste kaffe er kun begyndelsen. KitchenAids kolbekaffemaskine giver dig professionel ydeevne og materialer af topkvalitet, der garanterer den ultimative smag og aroma hver gang!

Vejl. pris og forhandlerliste: www.tj.dk.