**DE NIEUWE DE’LONGHI LA SPECIALISTA ARTE EVO**

**COMPACT FORMAAT, GROOTSE PRESTATIES**

**NU MET COLD EXTRACTION TECHNOLOGY**

De’Longhi heeft onlangs de **La Specialista Arte Evo** geïntroduceerd, de nieuwste koffiemachine met Cold Extraction Technology in een compact design, die tegemoet komt aan de toenemende vraag naar kwaliteitskoffie voor thuis.

Afbeelding met Huishoudelijk apparaat, keukenapparaat, overdekt, Apparaatje

Automatisch gegenereerde beschrijving

Ontdek de eindeloze mogelijkheden met La Specialista Arte Evo. Met deze door barista's geïnspireerde, compacte espressomachine heb je de volledige controle over het bereidingsproces. Probeer verschillende soorten koffiebonen en geniet van je favoriete warme en koude koffiespecialiteiten.

La Specialista Arte Evo geeft in minder dan vijf minuten een kopje cold brew-koffie van uitstekende kwaliteit en heeft daarvoor dus niet de 15-24 uur nodig, die het traditionele proces in beslag neemt. Met acht maalinstellingen, drie temperatuurprofielen en regeling van de dosering biedt La Specialista Arte Evo barista's thuis de mogelijkheid om de bereiding van hun koffie optimaal af te stemmen op de gebruikte koffiebonen, de roast en hun persoonlijke voorkeuren. Bovendien heeft deze machine drie voorgeprogrammeerde recepten, waaronder de nieuwe **Cold Brew**, die een milde, verfrissende smaak heeft en het lekkerst is met ijs.

Cold brew wordt normaal gesproken bereid door gemalen koffiebonen afhankelijk van de gewenste koffiesterkte tot 24 uur in water te laten trekken. De innovatieve technologie achter La Specialista Arte Evo, die in samenwerking met de Specialty Coffee Association is ontwikkeld, maakt een nauwkeurige waterstroom en druk in combinatie met specifieke extractietemperaturen mogelijk, waardoor in minder dan vijf minuten een kopje verrukkelijke Cold Brew wordt bereid.

De nieuwe La Specialista Arte Evo wordt gekenmerkt door een aantal innovatieve technologieën, die deze machine onderscheiden van andere koffiemachines. De belangrijkste kenmerken zijn:

* **Cold Extraction Technology**: een apart watercircuit passeert hierbij het verwarmingselement en met de optimale druk wordt een uitgebalanceerde koffie-extractie verkregen die perfect is voor Cold Brew.
* **3 voorgeprogrammeerde recepten**: Espresso, Americano en de innovatieve Cold Brew.
* **8 maalinstellingen**: om de maalgraad aan te passen aan de gebruikte koffiebonen.
* **Complete barista-kit**: inclusief doserings- en tamping-gids, zodat je probleemloos koffie kunt doseren en aanstampen, en een complete set barista-accessoires waarmee je als een professional aan de slag kunt.
* **3 temperatuurprofielen**: om de extractietemperatuur op alle soorten koffiebonen en roasts af te stemmen. Active Temperature Control regelt nauwkeurig de temperatuur van het water tijdens de extractie voor een volle smaak.
* **Handmatig melk opschuimen**: met het My LatteArt-stoompijpje kunnen gebruikers handmatig koffievariaties met perfect opgeschuimde melk bereiden, ideaal om te experimenteren met latte art.

De nieuwe La Specialista Arte Evo zet de missie van De’Longhi voort om verse koffiebonen te transformeren tot de perfecte koffiebeleving thuis.

La Specialista Arte Evo is bij De'Longhi en bij Krëfel, Vanden Borre, MediaMarkt en de betere vakhandel verkrijgbaar voor een adviesprijs van 699 euro.

Voor meer informatie over de De'Longhi La Specialista Arte Evo, ga naar:

[delonghi.com](http://www.delonghi.com/en-au) [local website]



**Over De'Longhi**

Ons verhaal gaat over een Italiaans bedrijf dat in slechts enkele decennia de top van de internationale markt heeft weten te bereiken en nu is uitgegroeid tot een wereldleider en grote multinationale groep.

De'Longhi staat synoniem voor innovatieve huishoudelijke apparatuur met een unieke combinatie van design en kwaliteit, waardoor elke dag beter wordt.

Wij zijn internationaal georiënteerd en onze medewerkers zetten zich met veel passie en toewijding in om het succes van De'Longhi verder uit te breiden.