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

**AUSSI COMPACTE QUE PUISSANTE.**

**INCLUT DÉSORMAIS LA TECHNOLOGIE D’EXTRACTION À FROID**

De’Longhi a lancé sa dernière machine à café, **La Specialista Arte Evo**, qui intègre la technologie d’extraction à froid dans un design compact afin de répondre à la demande croissante d’un café de qualité à domicile.



Découvrez un monde de possibilités de café avec La Specialista Arte Evo. Cette machine à café compacte, inspirée par les baristas, vous permet de contrôler entièrement le processus de préparation du café. Explorez différentes variétés de grains de café et savourez vos recettes préférées de café chaud et froid.

La Specialista Arte Evo permet de préparer manuellement un café cold brew en moins de cinq minutes, contrairement aux méthodes traditionnelles qui peuvent prendre entre 15 et 24 heures, que ce soit pour les cafés ou les baristas à domicile. Avec huit réglages de mouture, trois profils de température d'infusion et un contrôle de la dose, La Specialista Arte Evo permet aux baristas à domicile d'ajuster manuellement les paramètres de leur café pour obtenir une extraction parfaite en fonction du type de grains, de la torréfaction et de leurs préférences. De plus, elle propose trois recettes prédéfinies, dont le nouveau **cold brew**, au gout léger et rafraichissant, à servir de préférence avec des glaçons.

Traditionnellement, le café cold brew se prépare en faisant tremper des grains de café moulus dans de l'eau pendant une période pouvant aller jusqu'à 24 heures, en fonction de l'intensité souhaitée. La technologie innovante de La Specialista Arte Evo, développée en collaboration avec la Specialty Coffee Association, utilise des débits et des pressions d'eau mesurés avec précision, ainsi que des températures d'extraction spécifiques, pour créer un délicieux café cold brew en moins de cinq minutes.

La nouvelle La Specialista Arte Evo inclut toute une gamme de technologies novatrices qui la rendent unique sur le marché. Voici ses principales fonctionnalités :

* **Technologie d’extraction à froid** – Un circuit d'eau dédié contourne la chaleur et optimise la pression pour offrir une extraction parfaitement équilibrée, idéale pour le cold brew.
* **3 recettes prédéfinies** – Espresso, Americano et la nouvelle boisson cold brew.
* **8 réglages de mouture** – Ajustez le niveau de mouture en fonction de vos grains de café
* **Kit barista complet** – Un guide de dosage et de tassage pour un tassage parfait de votre dose de café, et un ensemble complet d'accessoires de barista pour profiter au maximum de votre expérience sans générer de désordre.
* **3 profils de température d’infusion** – Trois profils de température pour tous les types de grains et niveaux de torréfaction. Le contrôle actif de la température permet de définir précisément la température de l'eau pendant l'extraction pour garantir une saveur douce.
* **Moussage manuel du lait** – La buse vapeur My LatteArt permet aux utilisateurs de peaufiner leurs recettes avec un lait à la texture superbement manuelle, idéal pour tester des créations de latte art.

La nouvelle La Specialista Arte Evo poursuit la mission de De’Longhi : transformer les grains de café frais en une expérience de café ultime à domicile.

La Specialista Arte Evo est disponible au prix de vente recommandé de 699 euro chez De'Longhi ou chez Krëfel, Vanden Borre, MediaMarkt et les meilleures détaillistes.

Pour de plus amples informations sur la La Specialista Arte Evo de De’Longhi, visitez :

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

**À propos de De’Longhi :**

Notre histoire raconte l'ascension d'une entreprise italienne qui s'est hissée au sommet du marché international en quelques décennies. Une entreprise qui s'est affirmée comme un acteur mondial et un grand groupe multinational.

De’Longhi est synonyme d’appareils électroménagers novateurs, alliant style et performance, qui améliorent la vie quotidienne des ménages.

Nous visons une perspective internationale et nous sommes forts de la passion et du dévouement des personnes résolues à mener notre entreprise vers d’autres réussites futures.

