

# Saborea el mejor café con las nuevas cafeteras de Ufesa

*Con un diseño moderno y elegante que encaja a la perfección en cualquier cocina, la Cafetera espresso Milazzo y el modelo Brescia incluyen doble sistema de preparación: tradicional con café molido o con prácticas monodosis.*

Modernas y elegantes, así son Milazzo y Brescia, las nuevas cafeteras de Ufesa que lucirán más que ideal en todas las cocinas. Para saborear un inmejorable momento cafetero, son un acompañante perfecto para cualquier hora del día y presentan las mejores prestaciones.

Así, la Cafetera espresso Milazzo tiene un diseño slim, compacto, minimalista y de líneas rectas para disfrutar de un desayuno siguiendo las tendencias actuales. Incluye sistema thermoblock, que es más eficiente desde el punto de vista energético y los cafés se preparan de la forma más rápida, ya que consigue la temperatura ideal del agua en pocos segundos. Gracias a su manómetro, el usuario puede ver la presión en tiempo real. Por su parte, el modelo Brescia también marca un estilo propio, con un aire retro, que lucirá al máximo en todas las cocinas.

Ambos modelos presentan en común que son de acero inoxidable con acabados de gran calidad. Tienen bomba de presión de 20 bares y potencias de 1.350W y 850W, respectivamente, para degustar un café espresso de intenso sabor y aroma y un capuccino con la mejor crema.

Incluyen doble sistema de preparación: tradicional con café molido o con prácticas monodosis. Contienen portafiltro metálico para poder preparar 1 o 2 tazas de café simultáneamente y deliciosos capuccinos.

Gracias al vaporizador orientable, mantienen todo el aroma del café, consiguen una crema con la textura óptima y disponen de agua caliente para hacer apetecibles infusiones. Cuentan con un depósito de agua extraíble de 1,4 litros y 1,5 litros, respectivamente, bandeja para recoger gotas y apagado automático. ▶



Contienen portafiltro metálico para poder preparar 1 o 2 tazas de café simultáneamente y deliciosos capuccinos