

Diseño y rendimiento para un momento *perfetto*



La cafetera superautomática Magnifica EVO, diseñada para satisfacer el gusto de cada consumidor con una interfaz fácil de usar y que cuenta con hasta siete recetas, o las cafeteras de bomba tradicional La Especialista Arte y La Especialista Maestro, especialmente diseñadas para aquellos paladares más exigentes que quieren disfrutar del paso a paso de la preparación del café, son las últimas novedades de De'Longhi.

De'Longhi sigue ampliando su portafolio para los amantes del café con productos pensados para disfrutar de un momento *perfetto*. Entre las últimas novedades, destacan la cafetera superautomática Magnifica EVO y las cafeteras de bomba tradicional La Especialista Arte y La Especialista Maestro. Sin lugar a dudas, tres cafeteras de última generación creadas con los más altos estándares de diseño y rendimiento. Por un lado, la cafetera superautomática Magnifica EVO es una cafetera diseñada para

satisfacer el gusto de cada consumidor con una interfaz fácil de usar y que cuenta con hasta siete recetas que se pueden seleccionar tan solo pulsando un botón a través de su panel de control. Además, al igual que otras cafeteras superautomáticas de la marca, incorpora un depósito de leche de 220ml llamado sistema LatteCrema para conseguir una textura de la leche suave, cremosa y deliciosa. Pero a diferencia de otras, Magnifica EVO dispone de tres sensores diferentes para calcular la posición correcta del depósito de leche y la presencia de la cantidad mínima de leche necesaria para realizar una receta con leche. Todo ello, facilitando la limpieza para una mayor higiene, pues el depósito de leche se puede limpiar de forma automática después de cada uso y se puede guardar en la nevera para más comodidad. Asimismo, tanto el depósito de leche como el pie de la cafetera son compatibles para lavar en el lavavajillas.

Por último, otro gran avance de esta cafetera, es la posibilidad de preparar bebidas de café con hielo más allá de otras recetas como son el cappuccino, doppio, espresso, latte

macchiato o el té. En definitiva, Magnifica EVO enamorará a los amantes del café recién molido que quieren saborear un café *perfetto* a su gusto desde la comodidad de su casa, de forma fácil y rápida.

Para los paladares más exigentes

Por otro lado, las cafeteras de bomba tradicional La Especialista Arte y La Especialista Maestro están especialmente diseñadas para aquellos paladares más exigentes que quieren disfrutar del paso a paso de la preparación del café como si se tratara de auténticos baristas. Estas cafeteras de bomba cuentan con hasta cuatro tecnologías para disfrutar de un café con sabor único.

La Especialista Maestro cuenta con hasta seis recetas automáticas que se pueden preparar con tan solo pulsar un botón

La Especialista Arte ofrece ocho ajustes de molienda y tres niveles de infusión con el objetivo de adaptarse a cualquier variedad de granos de café y nivel de tueste para disfrutar de todos los aromas. Asimismo, incorpora tres recetas preconfiguradas: espresso, americano y recetas con agua caliente para crear todo tipo de bebidas. Por si fuera poco, esta cafetera viene acompañada de un Kit de barista profesional que incluye: apisonador profesional, una esterilla de apisonado, una guía de dosificación y apisonado, una jarra de leche y dos tamaños de filtros. Todo ello garantiza un funcionamiento 100% libre de complicaciones y un apisonado siempre constante y preciso, al mismo tiempo que permite una extracción con más cuerpo para exaltar todos los sabores de los granos de café.

Por su parte, La Especialista Maestro también ofrece ocho niveles de molienda para dar con el mejor aroma, pero a diferencia de La Especialista Arte, cuenta con hasta seis recetas automáticas que se pueden preparar con tan solo pulsar un botón: espresso, café, café americano, cappuccino, flat White y Latte Macchiato. Otro punto que la hace única es su pre-infusión dinámica, pues incorpora hasta cinco niveles de infusión con un rango de temperatura de 90° y 98°C, que se adaptan a la longitud y densidad de la dosis de café que se esté preparando. Se completa con dos sistemas de leche: el vaporizador My LatteArt por un lado, que proporciona la microespuma perfecta para el arte del café con leche, y el sistema LatteCrema por el otro, que crea una deliciosa leche espumosa con sólo pulsar un botón. ▶

Producto del año 2022

El pasado 3 de diciembre se celebró la 22a Entrega de Galardones del Gran Premio a la Innovación, en la que se dieron a conocer las 44 candidaturas que han sido elegidas 'Producto del Año' tras un exhaustivo estudio realizado a más de 10.000 personas representativas de la población española. Dicho certamen es el único de este calibre a nivel nacional en el que los consumidores son los que eligen los productos más innovadores del año en el ámbito del gran consumo, convirtiéndose así en uno de los certámenes que otorga mayor reconocimiento de forma independiente a la innovación de las marcas.

Este año, en el segmento de 'Cafeteras' la marca que ha obtenido mayor prestigio ha sido De'Longhi, que ha sido premiada por el concepto rompedor de su nueva cafetera superautomática Magnifica EVO. Para los amantes del café, no hay nada mejor que el grano de café recién molido, la extracción perfecta del espresso italiano, un placer único del aroma intenso que sólo se consigue con las mejoras cafeteras, las superautomáticas. Y, sin duda, el mejor anfitrión es De'Longhi, líder mundial y a nivel España en cafeteras espresso gracias a su herencia, calidad única y diseño italiano.

