



EK'Oh

EN FULDAUTOMATISK ESPRESSOMASKINE

Vores miljøvenlige espressomaskine EK'Oh er elegant, moderne og passer ind i ethvert køkken. Denne fuldautomatiske espressomaskine fremstilles i Frankrig og består af miljøvenlig plast. EK'Oh arbejder med 21 bars tryk og har to programmerbare knapper til at lave en lille eller en stor espresso i den nøjagtige størrelse, du har brug for. Du tilføjer bare din favoritkapsel, trykker på knappen og maskinen vil lave dig en perfekt espresso.

- ✓ **PERFEKT ESPRESSO**
- ✓ **21 BARS TRYK**
- ✓ **ØJEBLIKKELIG BRYGNING**

FÅS I HVID ELLER SORT



EK'Oh

EN FULDAUTOMATISK ESPRESSOMASKINE

PERFEKT ESPRESSO

Vores miljøvenlige espressomaskine EK'Oh er specielt designet til at bruges med kaffekapsler produceret for Zinzino af Rombouts & Malongo eller deres egen. Disse kapsler kan fås i flere varianter, og er lavet til en lille eller en stor espresso. Du skal bare tilsætte din foretrukne kapsel og trykke på knappen, hvorefter espressomaskinen laver en velsmagende espresso med den perfekte crema.

21 BARS TRYK

EK'Oh arbejder med 21 bars tryk- højt nok til at få mest muligt ud af kaffesmagen i hver eneske kapsel.

OMGÅENDE BRYGNING

EK'Oh anvender et patenteret varmesystem til vand, der starter omgående, når du trykker på en af kaffe knapperne. Når du har brygget en ny kop espresso, skifter espressomaskinen hurtigt til standbytilstand og forbruger derefter kun 0,5 W/time, ligesom EU-bestemmelserne foreskriver.

RENGØRING

EK'Oh behøver ikke noget kalkfilter, men den kræver en rengøringsproces, der skal udføres to gange om året for at fjerne enhver kalk, som kan være fanget inde i systemet. Undladelse af at køre rengøringsprocessen kan få maskinen til at holde op med at virke.

GARANTI

Zinzino følger forbrugerlovgivningen i hvert land, og tilbyder dermed kunderne ret til at klage i henhold til gældende juridiske krav i de enkelte lande, hvor vi sælger. For ethvert produkt fundet defekt vil Zinzino enten servicere, reparere eller udskifte produktet. Kontakt venligst vores kundeservice vedrørende de nøjagtige regler i dit land.

TEKNISK

VANDTANKEN INDEHOLDER 0,6 LITER.

INDSAMLINGSKASSE TIL 8 BRUGTE KAPSLER (GENNEMSIT)

AFTAGELIG DRYPBAKKE OG KOPSTØTTE. STORE GLAS KAN OGSÅ BRUGES.

MÅL: 285 X 148 X 270

VÆGT: 4 KG

PUMPE: 21 BAR

EFFEKT: 1.500 W

STRØMFORBRUG I SLUKKET TILSTAND: 0,5W/TIME

ANBEFALET KAPACITET I KAPSLER/DAG: 10

NEM DEMONTERING I FORBINDELSE MED GENANVENDELSE.

VORES KAFFE

KAFFEELEVERANDØR

Vores kaffeleverandør er Rombouts kaffehus, som blev grundlagt i Antwerpen, Belgien, i 1896. Malongo er Rombouts søsterselskab i Nice, Frankrig. Virksomheden er stadig familieejet og er stolt af sine traditioner og lidenskab for kaffe. Dens vision er at levere den højeste kvalitetskaffe ved nøje udvælgelse af leverandører på små plantager- helst Fairtrade med enestående smag. Håndplukkede bønner behandles ved hjælp af den våde metode, derefter bragt til stedet, hvor hver sæk bliver inspiceret for at sikre langsom ristning og pakning. Dette er, hvad har gjort dem til leverandør til den belgiske kongefamilie samt prestigefyldte hoteller og lufthavne på verdensplan som Paris, New York, Tokyo og Dubai.

FARITRADE

Rombouts & Malongo var det første kafferisteri, der begyndte at samarbejde med Fairtrade så tidligt som i 1992 og har siden da været førende ristningshus for Fairtrade-kaffe i Europa. De havde et unikt engagement i Fairtrade landbrug lige fra starten, og har personlige relationer med hvert kooperativ, som de stadig besøger og inspicerer hvert år. Normale kooperativer køber bare bønner. Siden 2007 har Rombouts & Malongo sponsoreret Malongo Foundation med det formål at støtte projekter i forbindelse med sundhedsydelse, til at beskytte børn og at behandle andre sociale spørgsmål med lokale Fairtrade organisationer. De støtter årligt projekter på forskellige Fairtrade-kooperativer inden for økologisk dyrkning, lokale transportsystemer, osv.

KAFFE

Vores sortimentet af kaffekapsler er lavet af Rombouts & Malongo, der er Europas mest eksklusive ristningshus, grundlagt i Antwerpen, Belgien, i 1896. Malongo er søsterselskabet i Nice, Frankrig. Virksomheden er stadig familieejet og er stolt af sine traditioner, og sin lidenskab for kaffe.

Vi bruger kun de bedste Arabica bønner i vores kaffe. De plantager, der er højt oppe i bjergene, har ofte rigtigt gode betingelser for en bedre smag og kvalitet. Vi håndplukker kun modne bær af hensyn til smagen. Hvis vi har brug for at tilføje noget ekstra styrke, bruger vi premium kvalitet Robusta bønner. Endelig bliver vores kaffe langsomt ristet i 20 minutter ved en lav temperatur omkring 230 C, for at frembringe alle aromaer. Vi tilbyder kapsler, der er velegnet til en lille espresso, 4-10 cl og kapsler egnet til en stor espresso, 10-14 cl. Mængden af klar kaffe du får fra en kapsel afhænger af, hvordan kaffe er malet.

Kapsler sælges i bokse med 12 kapsler eller i store pakninger med 192 kapsler.