



EK'Oh

EN HELAUTOMATISK ESPRESSOMASKIN

Vår miljøvennlige espressomaskin EK'Oh er elegant, moderne og passer perfekt i ethvert kjøkken. Denne helautomatiske espressomaskinen er produsert i Frankrike og er laget av miljøvennlig plast. EK'Oh arbeider med 21 bars trykk og har to programmerbare knapper for å brygge en liten eller stor espresso – akkurat slik du ønsker. Du legger bare i din favorittpute, trykker på knappen og lar maskinen lage en perfekt espresso til deg.

- ✓ **PERFEKT ESPRESSO**
- ✓ **21 BARS TRYKK**
- ✓ **BRYGGER UMIDDELBART**

FÅS I HVITT ELLER SVART



EK'Oh

EN HELAUTOMATISK ESPRESSOMASKIN

PERFEKT ESPRESSO

Vår miljøvennlige espressomaskin EK'Oh er spesielt utviklet for kaffeputer produsert for Zinzino av Rombouts & Malongo eller egne puter. Putene fås med flere smaker og er tilpasset liten eller stor espresso. Du legger bare i din favorittpute, trykker på knappen og lar espressomaskinen lage en nydelig espresso med perfekt skum til deg.

21 BARS TRYKK

EK'Oh arbeider med 21 bars trykk for at du skal få mest mulig smak ut av kaffen i hver pute.

BRYGGER UMIDDELBART

EK'Oh har et patentert system som varmer opp vannet og starter umiddelbart når du trykker på en av kaffe knappene. Når du har brygget deg en ny espresso, går espressomaskinen raskt i ventemodus og bruker da kun 0,5 W/t, akkurat slik europeisk lovgivning krever.

RENGJØRING

EK'Oh behøver ikke kalkfilter, men krever at du utfører en rengjøringsprosess to ganger i året for å fjerne eventuelle kalkavleiringer i systemet. Hvis du ikke utfører rengjøringsprosessen, kan maskinen slutte å virke.

GARANTI

Zinzino følger forbrukerkjøpsloven i hvert enkelt land, noe som gir kunden reklamasjonsrett innenfor lovens rammer i de landene hvor selskapet driver virksomhet. Ved mangler på produktet vil Zinzino enten utføre service på, reparere eller bytte produktet. Kontakt vår kundeservice for å få vite hvilke regler som gjelder i ditt land.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

VANNBEHOLDER **ROMMER 0,6 LITER.**

OPPSAMLINGSBOKS FOR 8 BRUKTE PUTER (GJENNOMSNIITT)

UTTAKBART OPPSAMLINGSBRETT & KOPPSTØTTE. STORT GLASS KAN OGSÅ BENYTTES.

MÅL: **285 X 148 X 270**

VEKT: **4 KG**

PUMPE: **21 BAR**

EFFEKT: **1500 W**

STRØMFORBRUK I AV-MODUS: **0,5 W/TIME**

ANBEFALT KAPASITET PUTER/DAG: **10**

ENKEL DEMONTERING FOR GJENVINNING.

VÅR KAFFE

KAFFELEVERANDØR

Vår kaffeleverandør er kaffehuset Rombouts, som ble grunnlagt i Antwerpen, Belgia, i 1896. Malongo er Rombouts' søsterselskap i Nice, Frankrike. Selskapet er fortsatt familieeid og er stolt av sine tradisjoner og sin lidenskap for kaffe. Målet er å levere kaffe av førsteklasses kvalitet gjennom nøye utvalgte leverandører på små plantasjer – fortrinnsvis Fairtrade med unike smaker. Håndplukkede bønner behandles med våt metode og fraktes deretter til fabrikken, hvor hver sekk kontrolleres og kaffen brennes langsomt og pakkes. Det er dette som har gjort at det belgiske kongehuset og prestisjefylte hoteller og flyplasser over hele verden, blant annet i Paris, New York, Tokyo og Dubai, har valgt Rombouts som sin kaffeleverandør.

FAIRTRADE

Rombouts & Malongo var det første kaffebrenneriet som startet samarbeid med Fairtrade så tidlig som i 1992, og har siden da vært det ledende kaffebrenneriet for Fairtrade-kaffe i Europa. Rombouts & Malongo har hatt et unikt engasjement for Fairtrade-dyrking helt fra starten av og har i dag et personlig forhold til hvert kooperativ, som de besøker og inspiserer hvert år. Vanlige kooperativer kjøper bare bønner. Siden 2007 har Rombouts & Malongo sponset Malongo Foundation, en stiftelse som støtter helseprosjekter for å beskytte barn og håndtere sosiale problemer knyttet til lokale Fairtrade-organisasjoner. Stiftelsen støtter årlig prosjekter ved ulike Fairtrade-kooperativer knyttet til økologisk dyrking og lokale transportsystemer.

KAFFE

Vårt sortiment av kaffeputer er produsert av Rombouts & Malongo, Europas mest eksklusive kaffehus, som ble grunnlagt i Antwerpen, Belgia, i 1896. Malongo er Rombouts' søsterselskap i Nice, Frankrike. Selskapet er fortsatt familieeid og er stolt av sine tradisjoner og sin lidenskap for kaffe. Vi bruker kun de beste arabicabønnene i vår kaffe. Plantasjer som ligger høyt oppe i fjellene, har ofte svært gunstige forhold når det gjelder å få frem kaffens smak og kvalitet. Vi håndplukker kun modne bær for smakens skyld. Trenger vi å tilføre ekstra styrke, bruker vi robustabønner av førsteklasses kvalitet. Kaffen brennes til slutt langsomt i 20 minutter ved lav temperatur på rundt 230 °C for å få frem alle aromaene. Vi tilbyr puter for liten espresso, 4–10 cl, og puter for stor espresso, 10–14 cl. Mengden ferdig kaffe du får fra én pute, avhenger av hvordan kaffen er malt.

Putene selges i esker à 12 puter eller i store pakker à 192 puter.