Gaggia
Machine espresso manuelle

- Gaggia Carezza
- Deluxe
- Acier inoxydable

RI8525/01

TRADITIONNELLEMENT MODERNE

DESIGN RÉTRO ET PORTE-FILTRE À DOUBLE PAROI

Fidèle à notre devise, « Tradizione in Continua Evoluzione », la nouvelle Gaggia Carezza allie notre patrimoine professionnel aux dernières technologies, afin de vous enchanter avec un espresso italien remarquable, dont notre fondateur serait fier.

Tradizione...
- Filtre à double paroi pour un espresso bien chaud
- Indicateur de température de la chaudière pour une maîtrise totale
- Mousseur à lait classique pour un délicieux capuccino
- Compatible avec dosettes

Tradizione...
- Pression de 15 bars pour un espresso savoureux
- Fonction de pré-infusion pour rehausser le goût

... in continua evoluzione
- Indicateur de détartrage pour une durée de vie prolongée

GAGGIA
MILANO

POINTS FORTS

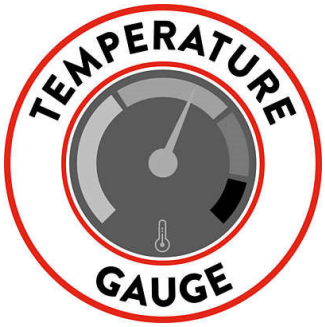
Mousseur à lait classique

Le mousseur à lait classique, appelé « pannarello », de cette machine espresso Gaggia transforme en quelques secondes le lait en une délicieuse mousse de lait pour cappuccino, latte macchiato ou autre. Il produit également de l'eau chaude pour le thé.

Compatible avec dosettes

Nos machines manuelles Gaggia sont équipées d'un filtre à café moulu pour 1 ou 2 tasses, et d'un filtre spécial dosettes ESE (Easy Serve Espresso). Ces dosettes ESE parfaitement calibrées facilitent l'utilisation d'une machine espresso manuelle.

Indicateur de température de la chaudière



L'indicateur de température de la chaudière Gaggia permet un contrôle professionnel de la température de l'eau, pour un café toujours optimal.

15 bars

La pression de 15 bars de votre machine à café Gaggia garantit la préparation d'un espresso au goût authentique.

Indicateur de détartrage

Votre machine Gaggia vous indique lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire. Le détartrage prolonge la durée de vie de votre machine espresso de manière significative, et ne doit être réalisé qu'avec un détartrant Gaggia authentique.

Filtre à double paroi

Votre machine espresso manuelle Gaggia est équipée d'un filtre pressurisé à double paroi. Il permet de mieux extraire la crème et offre une meilleure isolation, pour un espresso plus crémeux et plus chaud.

Pré-infusion

La pré-infusion humidifie uniformément la mouture avant la préparation effective du café. Ainsi, lorsque l'eau traverse la mouture, votre machine espresso Gaggia peut en extraire tous les arômes, pour un espresso équilibré et savoureux.

Machine espresso manuelle
Gaggia Carezza Deluxe, Acier inoxydable

RI8525/01

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques
- Compatible avec les filtres Brita
- Buse eau chaude / vapeur
- Interface: Boutons directs
- Repose-tasse
- Préparation simultanée
- Compatible dosettes

Caractéristiques techniques
- Tension: 230 volt
- Alimentation: 1 900 W
- Chaudière: Acier inoxydable
- Pression de la pompe: 15 bar
- Fréquence: 50 Hz

Spécificités techniques
- Types de café compatibles: Café moulu, Dosettes de café

Design
- Couleur: noir
- Matériaux et finition: ABS + inox

Poids et dimensions
- Caractéristiques physiques du produit: 21,0 x 30,0 x 28,0 cm
- Poids du produit: 4 kg
- Hauteur de tasse maximale: 90 millimètre
- Capacité du réservoir d'eau: 1,4 l

Finition
- Matériau du pannarello: Acier inoxydable

Entretien
- Deux ans de garantie internationale

Date de publication
2023-12-26

Version: 1.0.1

EAN: 80 12335 91241 7

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

Les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs.

www.gaggia.com