

# Kaffivél Sage Barista Touch

## 249.950 kr.



### Þegar nákvæmni mætir hraða

Hágæða Barista vél sem gefur þér ítarlegar upplýsingar allt sem þú þarft að vita um gerð þriðju bylgju sérkaffi. Innbyggð kvörnin skilar réttu magni af kaffi eftir þörfum. ThermoJet hitunarkerfið á vélinni tryggir að þú fái allt það besta úr baun í bolla.

Bjartur LCD snertiskjár

Á vélinni er bjartur og góður LCD skjár sem sýnir þér allt sem er að gerast í vélinni á meðan hellt er upp á kaffi. Stilltu kvörnina, þrýsting, vatnsmagn og fleira á stjórnborðinu og aðlagðu bollan algjörlega eftir þínu höfði. Á skjánum getur þú valið úr 5 mismunandi forstilltum kerfum, American, Café Crema, Latte, Flat White eða Cappuccino. Einnig getur þú vistað þinn eigin uppáhalds bolla.

Einfaldur eða tvöfaldur ?

### ThermoJet® upphitun

Nýtt og endurbætt ThermoJet® hita-element gerir vélinni kleift að ná upp hámarks hita á aðeins 3 sekúndum !

Vélin notar á sama tíma 32%\* minni orku heldur en forveri hennar.

\*Byggt á rannsókn frá 2022

Innbyggð kvörn með 30 mismunandi stillingum Vélin kemur með innbyggðri kvörn sem er hægt að stilla á 30 mismunandi vegu, svo þú getur hannað eftirlætis kaffið þitt algjörlega eftir þínu höfði.. Handgerð flóud mjólk Kraftmikli gufusprotinn er hannaður til þess að breyta mjólk í í slétta örfroðu með ljúffengri og silkimjúkri aðferð, fullkomið í latte bollann. Sjálfvirk kvörn með skammtara Með einum takka ert þú búin/nn að fá hárréttan skammt af kaffi, og fullkomlega malað eftir þínum þörfum úr keilulaga kvörninni sem er innbyggð í vélinni sjálfri. Lár innri þrýstingur - Öflugur ytri þrýstingur Innri þrýstingur í vélinni er 9 bör, en vélin keyrir svo kaffið út á allt að 15 börum. Þetta gerir þér kleift að fá hið fullkomna rjómalagaða karamellulitaða kaffi úr Sage Barista Pro vélinni. Dosing Funnel™

Dosing Funnel kemur í veg fyrir sóðaskap þegar hellt er upp á kaffi. Þessi festing kemur í veg fyrir að kaffi flæði útfyrir þegar mölun á sér stað. Búið til úr BPA fríu plast og má fara í uppþvottavél. Upplifðu þriðju bylgju af hágæða sérkaffi heima hjá þér Sage kaffivélarnar eru hannað til þess að nota réttan skammt af bæði baunum og vatni, og þá við réttan þrýstin. Vélin framkallar hinn fullkomna þrýstin til þess að ná flóaðri mjólk með besta móti. Með þessari vél eru aðeins einu handtaki frá 4 lykla formúlunni sem er notuð af faglærðum kaffiþjónum.

**Gagnvirk þrívíddar uppsetning** Ef að þú ert ekki sá aðili sem les leiðbeiningar, þá getur þú niðurhalið appi frá Sage sem leiðir þig í gegnum uppsetningu og helstu eiginleika Sage Barista Pro kaffivélarinnar. (fáanlegt bæði fyrir Android og Apple)

Búðu til sérkaffi heima úr baun í bolla á innan við mínútu. Barista Touch vélin frá SAGE gerir þér kleift að mala baunirnar rétt fyrir uppáhellingu fyrir ríkulega fyllt bragð og nákvæm hitastýring tryggir afbragðsuppáhellingu. Hágæða barista vél með handvirkum freyðara sem skilar ekta árangri á stuttum tíma. Lærðu meira um þriðju bylgju sérkaffi með Sage Barista Touch.

- Sterkbyggð og gerðarleg vél.
- **Snertiskjár** - 5 forstillt kerfi
- **Bean-To-Cup** - helltu uppá þinn uppáhalds bolla
- Helltu uppá 1 eða 2 bolla í einu
- **Flóunarstútur** - fáðu silkimjúka froðu á einfaldan hátt beint í bollann
- 1680W
- **Thermoblock** - sérstaklega snögg að hella uppá fyrsta bollann
- Tvöföld PID hitastýring tryggir hárnákvæmt hitastig (93°C)
- Baunahólf: 250 gr

# Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

[www.rafha.is](http://www.rafha.is)