



***Megérkezett a szuper keskeny automata kávéfőzők csúcsa***

**Új, csúcskategóriás automata kávéfőzővel kedveskedik a Sencor a hazai kávérajongóknak. „Az új modellnél megtartottunk mindent, amit eddig a felhasználók szerettek, de még modernebbé és korszerűbbé tettük a kávézás lehető legteljesebb élménye érdekében” – hangsúlyozta Lucza András, a Sencor termékmenedzsere. A SES 9200CH érintőpaneles automata kávéfőző, amely továbbra is 18 cm széles.**

Kompakt formájával és elegáns megjelenésével a Sencor új kávéfőzője könnyedén magára vonja a tekinteteket. A krómhatású, fekete, illetve mattszürke bevonatok időtálló eleganciával ruházzák fel a készüléket. A tetején elhelyezett, színes piktogramokat tartalmazó, intuitív érintőpanel pedig egyszerű kezelhetőséget biztosít. Ezen minden fontos információ megtalálható, ami a készülék kezelésével kapcsolatos, így a felhasználót biztosan nem éri meglepetés kávéfőzés közben.

### **Mindenre figyel**

A Sencor SES 9200CH minden fontos kritérium felett automatikusan őrködik. Az érintőpanelen azonnal figyelmeztetés jelenik meg, ha a nincs elegendő víz, vagy szemes kávé a tartályban. De a készülék arra is felhívja a figyelmet, ha megtelt a kávézacc tartály és arra is, ha vízkőmentesítést kell végrehajtani. „Fontos változás a korábbi Sencor keskeny automata kávéfőzőkhöz képest, hogy most már a felhasználók tetszőlegesen állíthatják be a kávé erősségét. Ennek köszönhetően olyan erős eszpresszót, lungót, kapucsínót, americánót, vagy lattét készíthetünk vele, amilyenhez éppen kedvünk van” - emelte ki a Sencor termékmenedzsere.

### **Összetéveszthetetlen illatú eszpresszó**

A kiváló kávéköltemények alkotása rendkívül összetett folyamat. A megfelelő mennyiségű őrlemény beállítása mellett szükség van az ideális víz hőmérsékletre, valamint az optimális nyomásszabályozásra. Hogyan működik mindez a Sencor új kávéfőzőjében? Lássuk mindezt egy eszpresszó szemszögéből. A gép Thermoblock fűtőrendszere először is az eszpresszóhoz előírt 90 fokos hőmérsékletre fűti fel a vizet. Ezzel egy időben a gép – az előre beállított őrlési finomság szerint - ledarálja a kávé, majd alacsony nyomáson előfőzést hajt végre, amelynek következtében a kávéőrlemény megduzzad. Ezután a készülék ezt teljes, 19 baros nyomás

alatt lefőzi, létrehozva ezzel egy fejedelmi illatú, világosbarna cremával rendelkező eszpresszót. A gép gyorsan és precízen dolgozik, hiszen a bekapcsolástól kezdve az első kávécseppek már 42 másodperc elteltével megjelennek a csészében.

A géphez csatlakoztatható 1,1 literes tartály segítségével kellemes latte macchiatók vagy krémes kapucsínók készíthetők. „A rendkívül strapabíró tartályt a hűtőszekrényben is tárolhatjuk, így nem kell folyton utántölteni, ha egy nap több kávéfőzünk. Kiürülésekor a mosogatógépben elmosható” – hangsúlyozta a szakember. Fontos előnye továbbá, hogy mivel Tritánból készült, ezért a benne tárolt tej nem kap mellékízt, illetve nem romlik meg könnyen, mint a PET-ből gyártott tartályok esetében.

A SES 9200CH novembertől kapható Magyarországon a nagyobb műszaki áruházláncokban és hipermarketekben is./X/