



Autres caractéristiques :

- 5 intensités de café (y compris « ultra léger – sans pré-infusion »)
- 5 réglages possibles du moulin conique en acier
- Choix possible entre mousse de lait et lait chaud
- Possibilité de préparer séparément de l'eau chaude (p. ex. pour le thé)
- Programmes de nettoyage et de détartrage automatiques pour enlever efficacement les résidus du système de préparation du café et du lait
- Réservoir d'eau amovible avec capacité de 1,2 l et détection automatique du niveau d'eau
- 1.450 watts
- Dimensions (l x h x p) 253 x 405 x 380 mm
- Comprend un pack de bienvenue : pastille de nettoyage, nettoyant pour système de préparation du lait, détartrant liquide et cartouche filtrante



Nom du produit	Référence	GTIN 40.06508.
Passione® OT argent/noir	F53/1-101	215478
Passione® OT noir	F53/1-102	215485

PASSIONE® OT



PREMIUM

COMFORT

STANDARD



Melitta®, le secret d'un grand café



Melitta®, le secret d'un grand café



PASSIONE® OT

LA PASSION SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON

La machine à espresso automatique Melitta® Passione® OT porte bien son nom. Préparer les spécialités de café les plus populaires, telle est sa passion ! C'est pourquoi elle dispose de 10 spécialités de café préprogrammées prêtes à être servies. Café long, espresso, cappuccino ou latte macchiato : le tout préparé sur simple pression d'un bouton. Six spécialités de café supplémentaires peuvent être sélectionnées via le menu de l'écran TFT. La fonction Best Aroma System assure quant à elle le parfait déploiement des arômes dans votre tasse.

Une large gamme de fonctions et un design compact ne sont pas incompatibles avec la machine à espresso automatique Passione® OT : cette petite machine à café très compacte trouve sa place dans toutes les cuisines.

Quand la passion ne peut pas attendre : Melitta® Passione® OT !

POINTS FORTS :



One Touch

De quoi avez-vous envie ? Café long, espresso, ristretto, lungo, cappuccino ou latte macchiato ? 10 spécialités de café sont préprogrammées et se sélectionnent d'une sur simple pression d'un bouton ou à l'aide du livret de recettes.



Best Aroma System

Le principe « Bean-to-Cup » garantit que seule la quantité exacte et nécessaire de grains de café est moulue et immédiatement préparée. Le procédé de pré-infusion et d'extraction Aroma Extraction System (A.E.S.) permet le parfait déploiement des arômes du café dans votre tasse. Le couvercle Aromasafe® assure une fermeture étanche pour que les grains de café conservent longtemps leurs arômes.



Design compact et moderne

La machine à espresso automatique Melitta® Passione® OT saura vous convaincre par son design élégant et par sa conception, si compacte que vous trouverez toujours une petite place où la poser. Avec ses contours arrondis et son plateau récolte-goutte en acier inoxydable elle attire les regards tout en restant discrète.



UN PLAISIR UNIQUE À LA DÉGUSTATION



Procédé de préparation italien

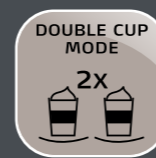
Café ? Lait ? Mousse de lait ? Dans quel ordre faut-il procéder déjà ? Le procédé de préparation authentique permet de préparer les spécialités de café en faisant intervenir les différents ingrédients au bon moment et dans un ordre précis. Après tout, qui est capable de retenir que dans un latte macchiato, l'espresso n'est ajouté qu'après le lait et la mousse de lait ? D'ailleurs, pour le cappuccino, c'est l'inverse...



10 spécialités autour du café

Vous aimez varier les plaisirs ? Votre machine à espresso automatique comble vos envies de café les plus variées. Vous pourrez sur simple pression d'un bouton, sélectionner un des quatre grands classiques : espresso, café long, cappuccino et latte macchiato. La fonction Livre de recettes vous permet en outre d'accéder à 6 autres spécialités de café, telles que le lungo, l'americano ou l'espresso macchiato.

UTILISATION INTUITIVE



Mode 2 tasses

Ce mode vous permet de préparer simultanément deux tasses de nombreuses spécialités de café, avec ou sans lait. Une fonction qui fera également le bonheur de ceux qui boivent beaucoup de café.



Bec verseur tout-en-un avec éclairage LED

Grâce aux buses séparées pour le café, le lait et l'eau chaude, vous n'avez pas besoin de déplacer votre tasse pendant la préparation du café. Le bec verseur est réglable en hauteur jusqu'à 135 mm, ce qui permet d'utiliser les grands verres à latte macchiato. Autre fonction appréciable : l'éclairage à LED intégré permet de se préparer un café même dans la pénombre.



Écran couleur TFT

L'écran couleur TFT haute résolution permet une utilisation intuitive de la machine. Ses instructions vous guident pas à pas de manière claire et précise dans le menu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN FACILES



Chambre d'extraction amovible

La chambre d'extraction se retire entièrement et facilement pour permettre un nettoyage en toute simplicité. L'intérieur de la machine est donc facilement accessible et peut être nettoyé sans effort.



Nettoyage vapeur facile

Rapide et hygiénique : à chaque fois que vous préparez une boisson contenant du lait, votre machine à espresso automatique propose de nettoyer les parties en contact avec le lait. Une simple pression sur un bouton suffit pour déclencher un nettoyage minutieux à l'eau chaude et à la vapeur.



Système de préparation du lait à raccordement direct flexible

Le système de préparation du lait intégré au bec verseur est complètement séparé du système de préparation du café : il se retire et se nettoie facilement. Le réservoir à lait est compatible lave-vaisselle et se range dans n'importe quel réfrigérateur.