

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ekspres-cisnieniowy-do-kawy-1500w-20-bar-kd4291-p-67458.html>

## Ekspres ciśnieniowy do kawy 1500W 20 bar KD4291

Cena brutto	<b>248,24 zł</b>
Cena netto	<b>201,82 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4291</b>
Kod producenta	<b>KD4291</b>
Kod EAN	<b>5903957022307</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Ekspres ciśnieniowy kolbowy KRAFT&DELE KD4291 1500W 20 bar

KD4291 to ekspres kolbowy z kontrolą temperatury PID, ciśnieniem roboczym 20 bar i dotykowym panelem sterowania z 5 programami. Urządzenie przeznaczone do przygotowywania espresso oraz napojów mlecznych w warunkach domowych, z czasem gotowości do pracy wynoszącym około 20 sekund.

Moc 1500 W

Ciśnienie 20 bar

Sterowanie Panel dotykowy

Programy 5 automatycznych

### Charakterystyka urządzenia

#### Ciśnienie 20 bar i technologia PID

Ciśnienie 20 bar umożliwia pełną ekstrakcję aromatów z mielonej kawy, co przekłada się na gęstą cremę i intensywny smak napoju. Kontroler PID stabilizuje temperaturę wody podczas parzenia — eliminuje wahania, które mogą powodować niedoekstrakcję lub

przepalenie kawy.

### System podtrzymania temperatury

Podgrzewacz utrzymuje wodę w gotowości do pracy, dzięki czemu ekspres osiąga temperaturę roboczą w około 20 sekund od włączenia. Skraca to czas oczekiwania w porównaniu z urządzeniami bez tego systemu, które wymagają kilkuminutowego nagrzewania.

### Ruchoma dysza pary do spieniania mleka

Obrotowa dysza parowa pozwala na spienianie mleka bezpośrednio w dzbanku lub kubku. Ruchomość dyszy ułatwia ustawienie odpowiedniego kąta napowietrzania, co ma znaczenie przy uzyskiwaniu mikropiany do cappuccino i latte.

### Dotykowy panel i funkcja Espresso Cool

5 programów automatycznych obsługiwanych przez panel dotykowy obejmuje m.in. funkcję Espresso Cool — parzy espresso z obniżoną temperaturą, które stanowi bazę do kaw mrożonych bez konieczności długiego studzenia napoju.

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4291
Moc	1500 W
Ciśnienie robocze	20 bar
Rodzaj ekspresu	Kolbowy (ciśnieniowy)
Sterowanie	Panel dotykowy
Liczba programów	5
System nagrzewania	Z podtrzymaniem temperatury (~20 s gotowości)
Kontrola temperatury	PID
Spieniacz mleka	Tak (ruchoma dysza pary)
Zbiornik na wodę	Demontowalny
Tacka ociekowa	Wyjmowana
Obudowa	Stal nierdzewna
Funkcja Espresso Cool	Tak

## Zastosowanie

- 
- Parzenie espresso z mielonej kawy
  - Przygotowywanie cappuccino ze spienionego mleka
  - Przygotowywanie latte i flat white
  - Kawy mrożone na bazie Espresso Cool
  - Parzenie americano (espresso z dodatkiem wody)
  - Kawy długie i podwójne espresso
  - Użytek domowy przy codziennym przygotowywaniu kawy

### **Zawartość zestawu**

W skład zestawu wchodzi: ekspres ciśnieniowy KD4291, kolba, 2 sitka (pojedyncze i podwójne), miarka z ubijakiem oraz instrukcja obsługi w języku polskim.

### **Użytkowanie i konserwacja**

---

Demontowalny zbiornik na wodę ułatwia napełnianie i regularne czyszczenie — zapobiega osadzaniu się kamienia w układzie wodnym. Wyjmowana tacka ociekowa umożliwia korzystanie z wyższych kubków i naczyń termicznych, a jej wyjmowanie upraszcza opróżnianie i mycie. Obudowa ze stali nierdzewnej jest odporna na zarysowania i łatwa do wycierania.

Regularne odkamienianie układu wodnego (co 2–3 miesiące przy twardej wodzie) przedłuża żywotność grzałki i utrzymuje stałą wydajność ciśnieniową urządzenia. Dysza parowa powinna być czyszczona po każdym użyciu — resztki mleka mogą blokować otwory dyszy.