

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ekspres-cisnieniowy-do-kawy-1500w-20-bar-lcd-kd4292-p-67459.html>

Ekspres ciśnieniowy do kawy 1500W 20 bar LCD KD4292

Cena brutto	327,75 zł
Cena netto	266,46 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4292
Kod producenta	KD4292
Kod EAN	5903957022314
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Ekspres ciśnieniowy KRAFT&DELE KD4292 — kolbowy, 20 bar, 1500W, LCD

KD4292 to ekspres kolbowy z układem kontroli temperatury PID, dotykowym panelem sterowania i wyświetlaczem LCD. Przeznaczony do przygotowywania espresso oraz napojów mlecznych w warunkach domowych lub biurowych.

Ciśnienie 20 bar

Moc 1500 W

Sterowanie Panel dotykowy + LCD

Programy 5 automatycznych

Charakterystyka urządzenia

Ciśnienie 20 bar i technologia PID

Ciśnienie na poziomie 20 bar umożliwia skuteczną ekstrakcję aromatycznych związków z kawy mielonej, co przekłada się na wyraźny smak i gęstą warstwę cremy. Układ PID (Proportional-Integral-Derivative) stabilizuje temperaturę wody podczas parzenia, eliminując wahania, które negatywnie wpływają na powtarzalność wyników.

System podtrzymania temperatury

Dzięki systemowi podtrzymania temperatury ekspres osiąga gotowość do pracy w około 20 sekund od włączenia. Skraca to czas oczekiwania w porównaniu z urządzeniami bez tego rozwiązania i pozwala na szybkie przygotowanie kolejnych porcji kawy bez przerw na ponowne nagrzewanie.

Dotykowy panel i wyświetlacz LCD

Panel dotykowy z 5 predefiniowanymi programami pozwala wybrać rodzaj napoju jednym dotknięciem. Wyświetlacz LCD pokazuje aktualną temperaturę wody, co ułatwia kontrolę procesu parzenia i informuje o gotowości urządzenia bez konieczności odgadywania stanu nagrzewania.

Ruchoma dysza pary i funkcja Espresso Cool

Obrotowa dysza parowa umożliwi spienianie mleka bezpośrednio w dzbanku lub kubku — niezależnie od jego rozmiaru. Funkcja Espresso Cool schładza kawę do temperatury odpowiedniej do przygotowania napojów na zimno, takich jak cold brew espresso czy mrożone latte.

Obudowa i ergonomia

Smukła konstrukcja ze stali nierdzewnej ogranicza zajmowaną powierzchnię blatu. Demontowalny zbiornik na wodę ułatwia napełnianie i czyszczenie. Wyjmowana tacka ociekowa pozwala na ustawienie wyższych kubków bez konieczności przelewania kawy.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4292
Moc	1500 W
Ciśnienie	20 bar
Rodzaj ekspresu	Kolbowy (ciśnieniowy)
Sterowanie	Panel dotykowy
Wyświetlacz	LCD (wskazanie temperatury wody)
Liczba programów	5
Kontrola temperatury	Technologia PID

System nagrzewania	Z podtrzymaniem temperatury (~20 s do gotowości)
Spieniacz mleka	Tak (ruchoma dysza pary)
Funkcja Espresso Cool	Tak
Zbiornik na wodę	Demontowalny
Tacka ociekowa	Wyjmowana
Materiał obudowy	Stal nierdzewna

Zastosowania

- Przygotowywanie espresso z kawy mielonej
- Parzenie podwójnego espresso (doppio)
- Przygotowywanie cappuccino ze spienioną pianką mleczną
- Przygotowywanie latte i flat white
- Napoje na zimno z użyciem funkcji Espresso Cool
- Mrożone latte i espresso tonic
- Codzienne użytkowanie w domu i w biurze

Zawartość zestawu

- Ekspres ciśnieniowy KD4292
- Zbiornik na mleko
- Kolba
- 2 sitka (na 1 i 2 porcje)
- Miarka z ubijakiem (tamperem)
- Instrukcja obsługi w języku polskim

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przepłukać obieg wodny bez kawy, uruchamiając cykl parzenia z pustą kolbą. Sitka i kolbę należy czyścić po każdym użyciu — resztki kawy pozostawione w sicie mogą wpływać na smak kolejnych porcji i zatykać otwory. Demontowalny zbiornik na wodę umożliwia regularne mycie pod bieżącą wodą.

Dysza pary wymaga przetarcia wilgotną ściereczką bezpośrednio po każdym spienianiu mleka — zastygłe resztki mleka trudno usunąć po dłuższym czasie. Wyjmowana tacka ociekowa powinna być opróżniana regularnie, zależnie od intensywności użytkowania. Do ekspresu zaleca się stosowanie wody filtrowanej lub miękkiej, co ogranicza osadzanie się kamienia i wydłuża żywotność elementów grzewczych.