

Dane aktualne na dzień: 10-06-2026 05:04

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ekspres-do-kawy-cisnieniowy-1500w-kd4290-p-67461.html>



Ekspres do kawy ciśnieniowy 1500W KD4290

Cena brutto	281,88 zł
Cena netto	229,17 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4290
Kod producenta	KD4290
Kod EAN	5903957022185
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Ekspres ciśnieniowy KRAFT&DELE KD4290 1500 W

KD4290 to kolbowy ekspres ciśnieniowy przeznaczony do użytku domowego i biurowego. Urządzenie umożliwia przygotowanie espresso, kawy long oraz napojów mlecznych dzięki wbudowanej dyszy pary. Obsługę ułatwia dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED pokazującym aktualną temperaturę wody.

Moc 1500 W

Ciśnienie pompy 20 bar

Pojemność zbiornika 1,0 L

Sterowanie Panel dotykowy + pokrętło

Charakterystyka urządzenia

Ciśnienie 20 bar

Wysokie ciśnienie pompy przekłada się na intensywną ekstrakcję aromatu i olejków eterycznych z mielonej kawy. Efektem jest espresso z wyraźną warstwą cremy, charakterystycznej dla prawidłowo zaparzonej kawy kolbowej.

Dotykowy panel z wyświetlaczem LED

Wyświetlacz informuje o bieżącej temperaturze wody, co pozwala kontrolować moment rozpoczęcia parzenia. Panel umożliwia szybki wybór jednego z trybów pracy bez konieczności regulacji manualnych przy każdym użyciu.

Dysza pary z pokrętle

Boczne pokrętko przełącza urządzenie między trybem parzenia, podawania gorącej wody i generowania pary. Dysza spieniająca pozwala przygotować spienione mleko do cappuccino lub latte bez użycia osobnego urządzenia.

Obudowa i akcesoria ze stali nierdzewnej

Stalowa tacka ociekowa jest wyjmowana, co ułatwia jej opróżnianie i mycie. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 1 L można napełniać bez konieczności przemieszczania ekspresu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4290
Marka	KRAFT&DELE
Moc	1500 W
Napięcie zasilania	220-240 V / 50-60 Hz
Ciśnienie pompy	20 bar
Pojemność zbiornika na wodę	1,0 L
Typ sterowania	Panel dotykowy + pokrętko manualne
Wyświetlacz	LED (temperatura wody)
Funkcje napojów	Espresso, espresso x2, long, gorąca woda, para
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Zawartość zestawu	Ekspres, kolba z sitkiem, miarka do kawy, instrukcja obsługi (PL)
Gwarancja	12 miesięcy

Tryby pracy i dostępne napoje

- Espresso — pojedyncza porcja ok. 25-30 ml z wyraźną cremą
- Espresso x2 — podwójna porcja bez konieczności ponownego uruchamiania cyklu
- Long (lungo) — większa objętość kawy o łagodniejszym smaku, ok. 80-120 ml
- Gorąca woda — do parzenia herbaty, herbat ziołowych i napojów instant

-
- Para — spienianie mleka do cappuccino, latte macchiato i flat white

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem zaleca się przepuszczenie przez urządzenie kilku porcji czystej wody bez kawy w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z procesu produkcji. Wyświetlacz LED ułatwia ocenę, czy woda osiągnęła właściwą temperaturę parzenia — zbyt niska temperatura skutkuje niedoekstrahowaną, kwaśną kawą, zbyt wysoka może przypalić mieloną kawę i nadać jej gorzki posmak.

Konserwacja codzienna

Po każdym użyciu należy opróżnić tackę ociekową i przepłukać kolbę z sitkiem pod bieżącą wodą. Dyszę pary warto przetrzeć wilgotną szmatką bezpośrednio po spienianiu mleka — zasychające resztki mleka utrudniają czyszczenie. Zbiornik na wodę należy regularnie opróżniać, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.

Dobór mielonej kawy

Do ekspresów kolbowych stosuje się kawę mieloną na stopień espresso — grubość przemiału ma bezpośredni wpływ na czas przepływu wody przez kolbę i wynikający z tego smak napoju. Kawa zbyt grubo mielona daje słaby, wodnisty napar; zbyt drobno mielona może blokować sitko i powodować gorzkość. Producent zaleca stosowanie kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów ciśnieniowych.