



5KES6503 Artisan Espresso Appelrood KitchenAid

Merk: KitchenAid
Model: 5KES6503ECA

€449,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Gefascineerd door de kunst van espresso? Perfectioneer je vakkennis met deze stijlvolle espressomachine met een metalen behuizing voor thuis.

Deze espressomachine brengt de kunst van espresso tot leven in je eigen huis. Je kunt authentieke espressoshots maken, evenals populaire espressodranken zoals latte, cappuccino, macchiato, Americano, flat white en zelfs affogato (met ijs). Iedereen wil deze compacte en slanke espressomachine met metalen behuizing met eigen ogen zien. Dankzij de dubbele, slimme temperatuursensoren, een Italiaanse pomp van 15 bar en pre-infusie kun je eenvoudig een rijke, volle espresso met crema maken. Voel je als een expert met de roestvrijstalen filterdrager, met zijn vlakke onderkant voor gelijkmatig en consistent aanstampen. 1 of 2 shots? Kies met één druk op de knop. De espressomachine is verkrijgbaar in 7 kleuren, van Keizerrood tot Amandelwit. Hij wordt geleverd met een opschuimkan, roestvrijstalen stamper, kopjeswarmer en lekbak. En wat dacht je van je eigen bonen malen met de koffiemolen? (afzonderlijk verkrijgbaar)

Espressomachine in één oogopslag

- Een robuust en duurzaam apparaat dankzij Duitse technologie en een metalen behuizing
- Italiaanse pomp van 15 bar voor een onweerstaanbaar rijk crema
- Semi-automatische bediening voor 1 of 2 shots

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

- Stoompijpje voor het opschuimen en verwarmen van de melk
- Geschikt voor gebruik van enkelwandige of dubbelwandige filterbakjes
- 5 jaar garantie

De espressomachine om mee te experimenteren

Ontdek de eindeloze mogelijkheden van espresso met deze robuuste espressomachine. Creër je favoriete smaak.

Twee slimme temperatuursensoren

Geniet telkens opnieuw van espresso met een authentieke smaak. Dit is te danken aan de twee temperatuursensoren, die samenwerken om tijdens de bereiding een optimale watertemperatuur te behouden.

Gelijkmatig aanstampen met de filterdrager

De professionele filterdrager heeft een vlakke onderkant voor gelijkmatig en uniform aanstampen. Hoe? Door de verzonken tuiten die een vlakke ondergrond creëren. Door de doorsnee van 58 mm blijft de warmte optimaal behouden.

Slank en compact ontwerp

De stijlvolle espressomachine is stijlvol en zorgt voor optimale prestaties. Dankzij de robuuste metalen behuizing gaat de machine lang mee en het compacte design past perfect op elk aanrecht. Een echte aanwinst in je keuken.

1 of 2 shots? Eenvoudige keuzeschakelaar voor dosering

Zet eenvoudig en met één druk op de knop een enkel of dubbel shot. Programmeer je gewenste shotvolume en geniet op elk moment van de lekkerste koffie

Espressomachine voor zowel beginners als experts

Kies een enkel- of dubbelwandig filterbakje. Dubbelwandige filterbakjes zorgen voor consistente resultaten, ideaal voor beginners. Of kies voor een enkelwandig filterbakje voor meer controle en shots met een vol aroma.

Wees creatief met het stoompijpje

Je espressomachine is tevens uitgerust met een stoompijpje voor stoom of om de melk rechtstreeks in de mengbeker textuur te geven. Ideaal voor het bereiden van een rijk schuim of warme melk voor cappuccino of

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

latte, of om heet water te tappen voor thee of Americano.

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Inhoud waterreservoir	1,4 Liter	Kleur	Rood
Pompdruk	15 bar	Kleur/Stijl	Appelrood
Soort koffie	Gemalen koffie	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Type espressomachine	Handmatig		

Gebruiksgemak		Koffie	
Afneembaar waterreservoir	<input checked="" type="checkbox"/>	Heetwaterfunctie	<input checked="" type="checkbox"/>
		Maximum kopjes per beurt	2

Melk	
Functie voor melk opschuimen	<input checked="" type="checkbox"/>
Melk opschuimen via stoempijpje	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		