

# MAESTOSA



**PRO  
JEDINEČNOST  
VAŠÍ KÁVY.**

**DeLonghi**  
Better Everyday



# Pro dokonalý požitek z kávy



Skutečné mistrovské dílo, kvalita a inovace:  
Maestosa.

Moderní technologie přípravy kávy se snoubí  
se špičkovým italským designem.

Desítky let zkušeností, zavedené know-how a italská vášeň  
umožňují značce De'Longhi vyrábět kávovary pro domácí  
použití, které zajišťují maximální požitek z kávy.

Je libo perfektní espresso, nebo krémové cappuccino?  
Všechny nápoje lze připravit podle vaší osobní chuti.

Dva zásobníky na kávová zrna a dva vysoce přesné mlýnky  
získají z vašich oblíbených kávových zrn maximální aroma.  
Díky exkluzivnímu „LatteCrema“ systému připravuje Maestosa  
vždy sametové, krémově napěněné mléko s hedvábnou strukturou,  
a zvládne dokonce připravit dvě cappuccina současně.

Konzistenci napěněného mléka lze individuálně přizpůsobit pro každý  
nápoj a jednoduše uložit do paměti pomocí dotykového displeje.  
Pro Vaše dokonalé cappuccino a další speciality z mléka a kávy.



# MAESTOSA

ORIGINÁLNÍ ITALSKÝ DESIGN

Jednoduchý a čistý design kávovaru Maestosa, inspirovaný italským designem a vášní, představuje symbol kvalitních kávovarů na zrnkovou kávu.

Tělo z nerezové oceli je obohaceno o přední panel, který je celý vyrobený z černého skla, a díky tomu se ideálně hodí do každé kuchyně.

Tímto mistrovským dílem nastavuje De'Longhi nové standardy v designu kávovarů na zrnkovou kávu.



# Dokonalé espresso



Kompaktní s cremou oříškové barvy  
Vyvážená a dlouhotrvající chuť  
Husté a zaoblené tělo  
Bohaté pražené aroma

Maestosa v sobě snoubí desetiletí zkušeností  
a technického know-how společnosti De'Longhi,  
lídra na trhu v kávovarech\*.



DOKONALE  
NAMLETÁ  
KÁVA



VŽDY  
OPTIMÁLNÍ  
TEPLOTA



VŽDY  
OPTIMÁLNÍ  
TLAK

\*Zdroj: Nezávislý výzkumný institut,  
nejvyšší hodnota prodejů od ledna do prosince 2018





# Adaptive GRINDING TECHNOLOGY



## PRECIZNÍ MLETÍ PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Díky přesnému mletí kávových zrn je dosaženo perfektního aroma.

Maestosa je vybavena dvěma zásobníky na kávová zrna. Každý z nich má svůj vlastní mlýnek řízený elektronicky pomocí „Adaptivní technologie mletí“, která zajišťuje přesnost a konzistentní mletí pro nejlepší výsledek.

## ELEKTRONICKÉ NASTAVENÍ MLETÍ

Mlýnky lze ovládat prostřednictvím 5" TFT barevného dotykového displeje.

Stupeň mletí můžete nastavit podle svých osobních preferencí a v závislosti na použitých kávových zrnech. Aby byly při každé přípravě zaručeny dokonalé výsledky, „Adaptivní technologie mletí“ přesně přizpůsobí nastavení.

Dva ploché mlýnky z tvrzené nerezové oceli zajišťují kromě maximální přesnosti také dlouhou životnost.

## VŽDY ČERSTVĚ NAMLETÁ

Čerstvě namletá káva je pro chuť vynikajícího espressa s plným tělem nezbytná.

Maestosa vždy čerstvě namele Vaši oblíbenou směs kávy a získá z ní dokonalé aroma.

Aby bylo jisté, že k přípravě Vašeho oblíbeného nápoje bude vždy použita pouze čerstvě namletá káva, využívá Maestosa „beztrubkový systém“, který snižuje množství zbytků kávy v okruhu mlýnku, na minimum.





## OPTIMÁLNÍ TEPLOTA

Pro uvolnění maximálního aroma z čerstvě namleté kávy je pro přípravu nápoje velmi důležitá správná teplota, která musí být v rozmezí 88 °C až 96 °C.

K dokonalému napěnění mléka je však potřebná jiná teplota.

Aby bylo při přípravě oblíbeného nápoje dosaženo co nejlepšího výsledku, Maestosa je vybavena dvěma nezávislými topnými systémy:

Termoblok pro přípravu kávy a bojler pro ohřev páry.

Elektronický systém Termoblok zaručuje dokonale přesnou teplotu kávy a jeho rychlé zahřívání zkracuje fázi ohřevu.

## OPTIMÁLNÍ TLAK

Srdcem přístroje je spařovací jednotka, která dávkuje a extrahuje namletou kávu.

Celý systém zaručuje optimální tlak 9 až 12 barů pro proces přípravy kávy, čímž vzniká perfektní krémová aromatická káva s vyváženým tělem.

Patentovaná spařovací jednotka společnosti De'Longhi má nastavitelnou komoru, která se přizpůsobí konkrétnímu množství namleté kávy potřebné pro přípravu každého nápoje.

Spařovací jednotka tedy zajišťuje nejen přesné spařování pro Vámi preferovanou intenzitu aroma a nejlepší výsledek v každém šálku, ale také umožňuje současně připravovat 2 šálky espressa, cappuccina a dalších vybraných nápojů.



# Dokonalé cappuccino



Krémová a hustá pěna  
Správně vyvážený poměr pěny a tekutiny  
Správná teplota  
Dlouhotrvající potěšení

Exkluzivní „LatteCrema“ systém společnosti De'Longhi je navržen tak, aby vytvořil hustou, sametovou a trvanlivou pěnu z mléka a zajistil, že budou mléko, vzduch a pára vždy smíchány ve správném poměru.



## DOKONALÁ HUSTOTA

„LatteCrema“ systém připravuje mléčnou pěnu s dokonale kompaktním jemným tělem a optimální „mikrobublinkovou“ strukturou.



## DOKONALÁ KRÉMOVOST

„LatteCrema“ systém vždy připraví dokonale vyvážený poměr tekutiny a pěny, takže výsledkem bude jemný a krémový nápoj.



## OPTIMÁLNÍ TEPLOTA

„LatteCrema“ systém připraví každý šálek při optimální teplotě.



## ...AŽ DO POSLEDNÍ KAPKY!

Díky „LatteCrema“ systému mléčná pěna dlouho vydrží, takže potěšení trvá ...až do poslední kapky.





## DUÁLNÍ PŘÍPRAVA

Karafa na mléko je vybavena pohyblivým dávkovačem pro přípravu dvou nápojů současně. Dávkovač lze snadno nastavit a nabízí prostor pro šálky a sklenice až do výšky 145 mm.

## KRÉMOVÁ KONZISTENCE MLÉKA



Konzistenci napěněného mléka lze podle Vašeho přání individuálně zvolit pro každý nápoj s mlékem a uložit do paměti prostřednictvím displeje.

## TERMO KARAF NA MLÉKO



Mléko vydrží déle čerstvé a chladné díky dvojitě stěně termo karafy na mléko. Prostorově úspornou karafu lze uložit do chladničky.

Pro dokonalou mléčnou pěnu vždy používejte studené mléko.



## Individuální okamžiky potěšení

Nechte se inspirovat širokou nabídkou nápojů. Od špičkového espressa po cappuccino, nebo dokonce horkou čokoládu či ledovou kávu – Maestosa nabízí širokou škálu receptů, ze kterých lze snadno vybrat stisknutím jediného tlačítka.





# Volba je na vás.

## ESPRESSO

Originální italské espresso podávané v malém šálku.



## 2x ESPRESSO

Dvě originální italská espressa pro dvojitě potěšení.



## KÁVA

Mezinárodní varianta italského espressa: světlá, s vyváženou chutí a jemnou cremou.



## AMERICANO

Italské espresso prodloužené horkou vodou. S aromatickou a vyváženou chutí.



## DOPPIO+

Větší než dvojitě espresso, připravené z dostatečného množství mleté kávy a s funkcí intenzivního předspaření pro extra aroma a energii.



## LONG

Speciální recept na kávu s nízkým spařovacím tlakem pro fantasticky aromatickou chuť – ideální volba pro milovníky filtrované kávy.



## LEDOVÁ KÁVA

Espresso promíchané v karafě „MixCarafe“ s kostkami ledu.



## KARAFÁ KÁVA

Pro přípravu až 6 šálků kávy v jednom kroku.

## ESPRESSO MACCHIATO

Italské espresso s dávkou horkého mléka a ideálním množstvím mléčné pěny.



## CAPPUCCINO

Připravené z espressa, stejného množství mléka a krémové mléčné pěny.



## 2x CAPPUCCINO

Dvě cappuccina v jednom kroku pro dvojitě potěšení.



## CAPPUCCINO+

Krémové cappuccino připravené z extra silného espressa (doppio+) pro extra aroma a energii.



### CAPPUCCINO MIX

Připravené z dávky espresso následované horkým mlékem a mléčnou pěnou. Plné aroma kávy se uvolní do mléčné pěny.



### 2x CAPPUCCINO MIX

Dvě cappuccina mix připravené stisknutím jednoho tlačítka.



### LATTE MACCHIATO

Jednoduché espresso doplněné do objemu 220 ml horkým mlékem a jemnou mléčnou pěnou.



### 2x LATTE MACCHIATO

Dvakrát latte macchiato v jednom kroku, pro dvojitě potěšení.



### CAFFELATTE

Jednoduché espresso smíchané s třikrát vyšším množstvím horkého mléka a zakončené vrstvou mléčné pěny.



### HORKÉ MLÉKO

Horké mléko s nastavitelným množstvím pěny.



### FLAT WHITE

Jednoduché espresso s dvojnásobným množstvím horkého mléka. V ideálním případě se podává ve velkém keramickém šálku.



### STUDENÁ MLÉČNÁ PĚNA

Studené mléko se promění na krémovou mléčnou pěnu. Její konzistenci lze samostatně nastavit.



### FUNKCE ČAJE

Horká voda s dokonalou teplotou (4 předvolby) podle zvoleného typu čaje.



### HORKÁ ČOKOLÁDA

Mléko a čokoláda jsou pečlivě smíchány ve speciální karafě „MixCarafe“. Hustotu lze nastavit podle chuti.



# MixCarafe

S exkluzivní MixCarafou můžete připravit lahodnou horkou čokoládu a vychutnat si krémovou ledovou kávu nebo studenou sametovou mléčnou pěnu. Ideální i pro přípravu nových kreativních receptů.

## AERO MÍCHADLO



Ledová káva



Studená mléčná pěna



Vyvinuté k přeměně ledových kostek a espressa v osvěžující krémovou ledovou kávu nebo k přípravě lahodné studené mléčné pěny. (V balení jsou zahrnuty dvě exkluzivní formy na led ve tvaru kávových zrn).

Elektronicky řízená technologie magnetů automaticky ovládá rychlost pro dosažení nejlepšího výsledku.

## ČOKO MÍCHADLO



Horká čokoláda



Pečlivě míchá mléko a čokoládový prášek do lahodného horkého čokoládového nápoje o hustotě, kterou si přejete.



# Jednoduché a inteligentní ovládání

## TECHNOLOGIE DOTYKOVÉHO DISPLEJE

S novým intuitivním 5" TFT barevným dotykovým displejem, který lze nastavit do dvou různých poloh, je ovládání přístroje ještě snazší. Tmavé pozadí zajišťuje optimální čitelnost displeje.

## STEJNĚ INDIVIDUÁLNÍ JAKO VAŠE CHUŤ

Existuje mnoho různých chutí. Perfektní nápoj znamená pro každého něco jiného. S Maestosou si každý může svou oblíbenou kávovou specialitu přizpůsobit: od druhu kávových zrn až po množství kávy, mléka, a dokonce i konzistenci mléčné pěny a teplotu. Všechna nastavení pro každý recept lze uložit do paměti přístroje. Pro dokonalý chuťový zážitek, jaký máte rádi. Šálek za šálkem.

## APLIKACE COFFEE LINK

Více svobody, více individuality. Díky inteligentní a exkluzivní aplikaci De'Longhi Coffee Link můžete měnit nebo vytvářet své vlastní nápoje. Aplikace rovněž v reálném čase poskytuje tipy a řešení týkající se používání přístroje a péče o něj.



Ke stažení zdarma



# Extra funkce

K výjimečnému a pohodlnému zážitku z šálku kávy vede mnoho detailů. Snímače detekují množství kávových zrn a vody, takže je Maestosa vždy připravena k použití. Vodu a mléko je možné snadno doplňovat, a to dokonce i během přípravy kávy.

## SENZOR KÁVOVÝCH ZRN - „PRÁZDNÝ ZÁSOBNÍK“



## SNADNÉ DOPLŇOVÁNÍ VODY



Boční přístupová dvířka umožňují doplňovat čerstvou vodu, aniž byste museli vyjmát nádobu na vodu nebo zařízení přenášet ke zdroji vody.

## SNADNÉ DOPLŇOVÁNÍ MLÉKA



Díky speciálnímu víku na vrchní části mléčné karafy, můžete studené mléko doplňovat i během používání stroje, aniž byste museli vyjmát karafu nebo součásti víka.



# Extra funkce

## VOZÍMATELNÁ SPAŘOVACÍ JEDNOTKA

Spařovací jednotku lze zcela vyjmout a jednoduše a hygienicky očistit vodou – pro maximální výkon a životnost.



## MLÉČNÝ SYSTÉM S AUTOMATICKÝM ČIŠTĚNÍM

Aby byla co nejlépe zajištěna hygiena, využívá nádoba na mléko integrovanou elektronickou funkci „AutoClean“ aktivovanou prostřednictvím displeje. Po přípravě nápoje se všechny části, které přicházejí do kontaktu s mlékem, automaticky čistí horkou vodou a párou. Nádobu na mléko je možné po použití samostatně uložit do chladničky.



## ODKAPÁVACÍ TÁCEK, KTERÝ SE SNADNO ČISTÍ

Odkapávací táce lze snadno vyjmout a umýt v myčce nádobí.



## Technické parametry

## EPAM 960.75.GLM

<b>ESTETIKA</b>	
Povrchová úprava	Tělo z leštěné nerezové oceli – skleněný přední panel
Držák šálku	Zamac (ocel)
<b>OVLÁDACÍ PANEL</b>	
Displej	5" TFT barevný displej
Ovládání	Technologie dotykové obrazovky
Zásobníky na kávová zrna	2
Mlýnky	2
Regulace mletí	Elektronicky pomocí „Adaptivní technologie mletí“
<b>RECEPTY</b>	
Kávévé nápoje	Espresso, Káva, Long, Doppio+, Americano, Karafa kávy
Mléčné nápoje	Cappuccino, Latte Macchiato, Caffelatte, Cappuccino+, Cappuccino Mix, Flat White, Espresso Macchiato, Horké mléko
Dva mléčné nápoje v jednom kroku	√ (2x Cappuccino, 2x Cappuccino Mix, 2x Latte Macchiato)
Mléčný systém	„LatteCrema“ systém s termo karafou a funkcí „AutoClean“
Speciální recepty	Funkce čaje, horká čokoláda, ledová káva, studená mléčná pěna
Tryska na horkou vodu a páru	√
<b>VLASTNOSTI</b>	
Pokročilá personalizace	6 uživatelských profilů
Regulace mléčné pěny	elektronicky
Aplikace Coffee Link	√
Senzor kávových zrn	√
Senzor předemleté kávy	√
<b>TECHNICKÉ PARAMETRY</b>	
Rozměry (š x d x v) (mm)	290 x 468 x 405
Hmotnost (kg)	16,8
Příkon (W)	1450
Napětí/Frekvence (V, Hz)	220/240~50/60
Tlak čerpadla (bary)	19
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	2 x 290
Objem zásobníku na vodu (l)	2,5
Nastavení dávkovače kávy (mm)	90-140
Objem karafy na mléko (ml)	500
Úsporný režim	√



NEJDŮVĚRYHODNĚJŠÍ  
ZNAČKA

2018

[www.delonghi.cz](http://www.delonghi.cz)

