

## Die La Specialista Maestro von De'Longhi: Perfekte Balance aus Wissenschaft und Kaffeegenuss

- Erste Siebträgermaschine mit Bean Adapt Technology
- LatteCrema System & My LatteArt für cremigen Milchschaum & Kreativität
- Ausgezeichnet mit iF Design Award und Red Dot Award 2021

(Neu-Isenburg, 09. Juni 2021) Mit seiner neuesten Siebträgermaschine, dem Premium-Modell **La Specialista Maestro**, setzt De'Longhi Standards in Sachen Technologie, Design und vor allem Genuss. Im Zusammenspiel von Innovation, komfortabler Bedienung und eindrucksvoller Optik bringt sie das Barista-Erlebnis nach Hause. Die La Specialista Maestro ist ab Juni im Handel erhältlich.

„Wir befinden uns in der ‚third wave of coffee‘,“ so Markus Schwichtenberg, Brand Manager von De'Longhi, „und Kaffee wird als Genussmittel in allen Facetten ergründet und erlebt. Kaffeetrinker:innen streben vermehrt nach qualitativ hochwertigem Kaffee, achten auf die Herkunft der Bohnen, das Röstverfahren und nicht zuletzt die bestmögliche Zubereitung. Die La Specialista Maestro ist eine Siebträgermaschine für Kaffeegenießer:innen, die ein tiefes Bewusstsein und Wertschätzung für Kaffee entwickelt haben – für die Besonderheiten im Anbau und der Geografie, die Feinheiten der Verarbeitung und die vielfältigen Geschmacksnuancen der Bohnen, die es zu entdecken gilt.“



Das neue Siebträger-Modell der Premiumklasse: Die La Specialista Maestro von De'Longhi.

### Mahlen, Tamping, Brühen: Kaffee in Vollendung dank intelligenter Technologie

Die La Specialista Maestro wurde von einem Team aus Ingenieuren, Kaffeexpert:innen, Barista und Röster:innen entwickelt, um Kaffeewissenschaft und Kaffeekunst in Balance zu höchstem Genuss zu verbinden. Sie ist die erste Siebträgermaschine mit der innovativen Bean Adapt Technology, die im Vorjahr erstmalig mit dem Kaffeevollautomaten PrimaDonna Soul eingeführt wurde.

Die **Bean Adapt Technology** sorgt für die optimale Abstimmung der Maschine auf die verwendeten Kaffeebohnen und bildet damit die Grundlage für perfekten Kaffeegenuss. Nutzer:innen ermitteln

damit den idealen Mahlgrad, die ideale Dosierung und ideale Temperatur, um die bestmögliche Extraktion der verwendeten Kaffeebohnen zu gewährleisten und ihnen jede Nuance ihres Aromas zu entlocken.

Die **Sensor Grinding Technology** sorgt für eine konstante Menge an Kaffeepulver – für einen einfachen oder doppelten Espresso. Der integrierte Mahlsensor identifiziert die vom Nutzer eingestellte Position und passt bei einer Änderung des Mahlgrads die Dauer des Mahlvorgangs entsprechend an. So wird das Sieb stets mit einer exakten Menge Kaffeepulver befüllt.

Beim dynamischen Vorbrühen – **Dynamic Pre-Infusion** – richtet sich die Länge des Vorbrühens automatisch nach der, durch feinere oder gröbere Mahlung erzielten, Dichte des Kaffeemehls. Durch die damit entstehende, gleichmäßige und sanfte Befeuchtung der gesamten Oberfläche, ist eine optimale Extraktion garantiert.

Die **Active Temperature Control** hält die Wassertemperatur beim Brühvorgang konstant, um ein perfektes Ergebnis zu gewährleisten. Sie kann von 90 bis 98°C in fünf Stufen ausgewählt werden, denn die perfekte Temperatur für optimale Extraktion ist abhängig von der gewählten Kaffeesorte.

Wie schon ihre Vorgängerin kommt die La Specialista Maestro mit der **Smart Tamping Station**, mit der das Kaffeemehl mit gleichbleibend präzisiertem Druck von 15 bis 20 bar verdichtet wird.

Einzigartig ist an der La Specialista Maestro, dass sie mit gleich zwei Milchsystemen ausgestattet ist: dem von De'Longhi Kaffeefullautomaten bekannten LatteCrema-System und mit einer professionellen Dampfzange. Damit kommen nicht nur Fans von kreativer Latte Art auf ihre Kosten, sondern auch Genießer:innen des schnellen Kaffees auf Knopfdruck.



Mit dem **LatteCrema System** werden Dampf, Luft und Milch in den jeweils richtigen Anteilen gemischt, um immer perfekt cremigen Milchschaum für verschiedene Milchkaffegetränke bereitzustellen. Die Milchkonsistenz kann über den Vario-Drehregler an das entsprechende Rezept individuell angepasst werden – von flüssig bis extra cremig.

**My LatteArt** ist für alle, die ihren inneren Barista herausfordern und sich an kreativer Latte Art probieren wollen. Die Milchlanze aus einem Innenschlauch mit Metallverkleidung ist nach dem

Vorbild professioneller Kaffeemaschinen konzipiert, so dass genau die richtige Menge an Dampf freigegeben wird. Da der Kunststoffschlauch innen liegt und von isolierendem Metall umgeben ist, ist die Milchlanze jederzeit kühl genug, um berührt zu werden.

### **Einfache Handhabung: Voreingestellte Kaffeegetränke und simple Reinigung**

Verbraucherfreundlich zeigt sich die La Specialista Maestro nicht zuletzt in der Reinigung und in der Handhabung, wenn es mal schnell gehen muss. Über einen Drehregler können Nutzer:innen zwischen sechs voreingestellten Rezepturen wählen – Espresso, Kaffee, Americano, Cappuccino, Flat White und Latte Macchiato – und über die Funktion „My Menu“ diese nach eigenem Geschmack anpassen. Nach der Nutzung setzt das De'Longhi-Entwicklerteam auf einfache und gründliche Reinigung durch eine vollständige Aktivspülung der Maschine und Spülmaschinenfestigkeit der abnehmbaren Bestandteile.

### **ETM-Testsieg bei den Espressomaschinen**

Mit dem Testurteil „sehr gut“ konnte sich die La Specialista Maestro im ETM Testmagazin 07/2021 beim Vergleichstest von Espressomaschinen gegen das Konkurrenzmodell behaupten. Dabei überzeugt die Maschine zum einen durch die Qualität der Materialien sowie dem edlen Farben- und Formspiel, zum anderen durch ihr Können: „Freilich macht es einem die La Specialista Maestro EC9665.M aber doch sehr viel leichter, wirklich ansprechende, Espresso enthaltende Spezialitäten mit ordentlicher Qualität zu zaubern“, urteilten die Tester:innen. Zudem lobten sie die Smart Tamping Station und das integrierte LatteCrema System. Neben diesen Funktionen betonten sie die vielen Parameter, die Nutzer:innen haben, um das Ergebnis nach eigenem Gusto zu gestalten. Besonders angetan waren die Tester:innen von der „süperben“ Qualität des Milchschaums und auch die schnelle Reinigung fand lobend Erwähnung. <sup>1</sup>

### **Zweifach ausgezeichnetes Design: iF Design Award und Red Dot Award 2021**

Kaffee in Perfektion trifft auf Design in Perfektion: Die La Specialista Maestro in elegantem Silber überzeugt neben ihren Funktionen und dem Geschmack des Kaffees auch in ihrer Optik. So wurde De'Longhis neuestes Siebträger-Modell gleich mit zwei der weltweit renommiertesten Design Awards ausgezeichnet – dem iF Design Award und dem Red Dot Award 2021. Die La Specialista Maestro setze neue Design- und Leistungsstandards, so die Begründung der Jury.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Quelle: ETM Testmagazin Helft 07/2021 – Nr.191. Kurzversion auch [hier](#).

<sup>2</sup> Beim iF Design Award, der einmal im Jahr von der unabhängigen Designinstitution iF International Design GmbH vergeben wird und weltweit als anerkanntes Markenzeichen für herausragende Gestaltung gilt, gab es allein in diesem Jahr über 10.000 Einreichungen. Der Red Dot Award zeichnet jedes Jahr die besten Produkte aus, die neue Standards in der Designbranche setzen.



Die De'Longhi La Specialista Familie: Die La Specialista Maestro (links) und die La Specialista Prestigio (rechts).

### **Upgrade für Vorgänger-Modell: La Specialista wird zu La Specialista Prestigio**

Auch das Vorgänger-Modell, die La Specialista, wird künftig noch besser und als La Specialista Prestigio im niedrigeren Preissegment weitergeführt. Sie erhält zwei zusätzliche, feinere Mahlgrade und einwandige Filter für Einzel- oder Doppelzubereitung, verfügt ebenfalls über die Technologie zum dynamischen Vorbrühen, eine Dampfpflanze für My LatteArt sowie drei Temperatureinstellungen.

Die La Specialista Prestigio ist ab Juni zum Preis von 849 Euro verfügbar.

Die La Specialista Maestro ist ab Juni 2021 für einen UVP von 1.349 Euro im Handel verfügbar.

### **Bildmaterial zum Download [hier](#) oder im [Newsroom](#)**

#### **Über De'Longhi:**

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, Nutribullet und Magic Bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken Nutribullet und Magic Bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 110 Mitarbeiter. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com), [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) und [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) abrufbar.

## PRESSEINFORMATION



Better Everyday

### **PR Agentur**

Current Global  
IPG DXTRA (Germany)  
Karlstraße 68  
80335 München  
Tel.: +49 (0)89 380179 0  
[teamdelonghi@currentglobal.com](mailto:teamdelonghi@currentglobal.com)

### **Kontakt De'Longhi**

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

### **Anika Zinn**

[anika.zinn@delonghigroup.com](mailto:anika.zinn@delonghigroup.com)

### **Maria Mahler**

[maria.mahler@delonghigroup.com](mailto:maria.mahler@delonghigroup.com)