

## Formschönes Design trifft auf Kaffee-Exzellenz: Neue La Specialista Arte von De'Longhi für stilechtes Barista-Feeling

- Kompakte Siebträgermaschine erweitert La Specialista-Familie im Einstiegssegment
- Barista-Feeling dank Tamping Station und Milchlanze für MyLatteArt
- Bedienkomfort: Acht Mahlgrade, drei Temperaturstufen und drei voreingestellte Getränke

(Neu-Isenburg, 01. März 2022) In Zeiten von Homeoffice steigt der Kaffee-Konsum konstant: Laut Deutschem Kaffeeverband wurden zuletzt rund 20 Tassen mehr pro Kopf und Jahr getrunken.<sup>1</sup> Auch zuhause wünschen sich immer mehr Menschen, Kaffeegenuss so zu zelebrieren, wie die Baristas im Lieblingscafé. Für das Barista-Feeling zuhause stehen die hochwertigen Siebträgermaschinen der La Specialista-Familie von De'Longhi, die nun um das Einstiegsmodell **La Specialista Arte** erweitert wird.

Die La Specialista Arte ist eine **kompakte Siebträgermaschine**, ausgestattet mit hilfreichen Funktionen und konzipiert für Nutzer:innen, die sich eine komfortable Bedienung gepaart mit echtem Barista-Feeling wünschen. Sie ist ein stilvoller Einstieg in die Welt der Siebträgermaschinen.



*De'Longhis neuestes Siebträger-Modell La Specialista Arte überzeugt mit Kaffeequalität und Design.*

### **Barista Kit und individuelle Einstellungen für optimalen Kaffeegenuss**

Die La Specialista Arte unterstützt Kaffeetrinker:innen bei den einzelnen Schritten der Zubereitung. Abhängig von der Bohnensorte und dem Röstgrad kann zwischen **acht Einstellungen des**

<sup>1</sup> Deutscher Kaffeeverband: Deutscher Kaffeemarkt 2020, 2021.

**Kegelmahlwerks der passende Mahlgrad** der Kaffeebohnen gewählt werden. Die einwandigen Siebe der Maschine eignen sich für bis zu 20 Gramm Kaffeepulver und die Zubereitung von einer oder zwei Tassen. Der Wassertank fasst 1,5 Liter – eine optimale Größe für eine Maschine dieser Art.

Beim Tampen spricht die La Specialista Arte die Barista-Ambitionen von Kaffeefans an: Das Barista Kit mit **Tamping Matte, Dosierhilfe und Tamping Guide** unterstützt ein sauberes und exakt dosiertes Kaffeebett im Filtersieb.

Beim Brühen übernimmt die Maschine die Feinheiten, um ein optimales Brühergebnis zu ermöglichen. Das Thermoblock-Heizsystem erreicht innerhalb weniger Sekunden die **perfekte Brühtemperatur**. Kaffeetrinker:innen wählen diese aus drei voreingestellten Temperaturen – 92, 94 oder 96 Grad Celsius – und dank **Active Temperature Control** bleibt die Wassertemperatur beim Brühen konstant. Das Bedienfeld ist intuitiv und das Manometer zeigt den Druck beim Brühvorgang an.



*Echtes Barista-Feeling dank Tamping Kit mit Tamper, Dosierhilfe und Matte.*

### **Cremiger Milchschaum und Tee, der nicht nach Kaffee schmeckt**

Wer seinen Kaffee gern mit cremigem Milchschaum genießt, wird das **MyLatte Art-System** lieben. Die Milchlanze ist hochwertig metallverkleidet, wird aber nie zu heiß, da der innenliegende Schlauch aus Kunststoff besteht. Im Tandem mit dem Milchkännchen aus Edelstahl zaubern Genießer:innen feinen, cremigen Milchschaum.

Auch Teetrinker:innen freuen sich, denn über eine vom restlichen System **getrennte Heißwasserdüse** lässt sich heißes Wasser entnehmen, um beispielsweise aromatischen Tee aufzugießen, der garantiert nicht nach Kaffee schmeckt.

## Echt italienisch – stilvolles Design

Das kompakte Design der La Specialista Arte und ihre formschöne Front aus gebürstetem Edelstahl werten jede Küche optisch auf – minimalistisch und zugleich italienisch elegant.

Die La Specialista Arte ist **ab sofort** für einen UVP von 599 Euro online und im stationären Handel erhältlich. Im Lieferumfang sind zudem Milchkännchen, Dosierhilfe und Tamping Guide, Tamper, Tamping Matte, Entkalker sowie zwei Filtersiebe enthalten.

## 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 9.000 Mitarbeiter:innen 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 120 Mitarbeiter:innen. 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, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie 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), [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com) und [www.nutribullet.de](http://www.nutribullet.de) abrufbar.

### 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

Andrea Perleth | Anika Zinn  
[pressoffice.germany@delonghigroup.com](mailto:pressoffice.germany@delonghigroup.com)