

Geislingen, Februar 2019

Der perfekte Espressogenuss zu Hause: WMF Lumero Espresso Siebträger-Maschine

Entdecke den Barista in Dir

Starbucks, Coffee Fellows, San Francisco Coffee Company, ZUHAUSE! Die neue WMF Lumero Espressomaschine bringt Espresso Genuss in Profi-Qualität in die eigenen vier Wände. Als traditionelle Pumpen-Espressomaschine konzipiert, verfügt sie über einen Druck von 15 Bar, ein integriertes, manuelles Dampfsystem für cremigen Milchschaum, heiße Milch oder heißes Wasser sowie ein Thermoblock-Wärmesystem für die optimale Zubereitungs-Temperatur. Auch das Design kann sich neben der hochwertigen Technik sehen lassen: Im edlen Outfit aus Cromargan® matt und LED-Beleuchtung mit WMF Ambient Light wird die Espresso Maschine in jedem Umfeld zum optischen Highlight.

Ob Vollmond-Kaffee oder Vintage-Röstungen, bei denen die grünen Kaffeebohnen vor der Röstung über längere Zeit reifen – bei der Entwicklung neuer Kaffeespezialitäten gehen Kaffeeliebhaber in aller Welt immer wieder außergewöhnliche Wege. Neben innovativen Kaffee-Experimenten haben es einige Kaffeesorten zu weltweiter Berühmtheit gebracht und gelten als exquisite Raritäten:

Monsun-Kaffee – Die handgepflückten Kaffeebohnen werden über sieben Wochen dem Monsun-Wind ausgesetzt. Die feuchte Luft verleiht diesem Kaffee ein ganz spezielles Aroma, denn er besticht besonders durch seinen niedrigen Säuregehalt. Nussige Geschmacksnuancen werden ergänzt durch Noten von Nelke oder Kardamom sowie eine eigentümliche sirupartige Süße.

Hawaii Kona – Eine echte Rarität in der Kaffeewelt: In gleichmäßigem tropischem Klima reifen die Bohnen des Hawaii Kona Kaffees. Das ausgewogene Verhältnis aus Sonne und Regen und der nährstoffreiche vulkanische Boden machen diesen Kaffee zu einer exquisiten Spezialität. Ausschließlich die Bohnen der kleinen Anbauregion im westlichen Kona-Distrikt dürfen den Namen tragen.

Blue Mountain Coffee – 1.600 Meter: In luftiger Höhe im bläulich schimmernden Bergnebel der Blue Mountains auf Jamaica reift diese Kaffeespezialität. Die Kombination aus sehr nährreichem Boden, der stetigen Feuchte und der Höhe schafft die einzigartigen Wachstumsbedingungen. Das Ergebnis sind Kaffeebohnen mit leichter bis mittlerer Intensität und Säure. Besondere Aromen mit Noten von Lavendel, Gurke und sogar ein Hauch von Vollkornkeks machen den Blue Mountain Kaffee zu Recht zu einem der berühmtesten und teuersten Kaffees der Welt.

Bohne und Maschine – eine einzigartige Verbindung

Der Begleiter einer perfekten Kaffeebohne ist ganz klar eine hochwertige Kaffeemaschine, denn auch Wassermenge, Druck und Dosierung spielen eine immense Rolle auf der Suche nach dem perfekten Kaffeemoment. Die WMF Lumero Siebträger Maschine ermöglicht eine Espresso-Zubereitung nach traditioneller Barista-Art. Drei verschiedene Siebträger Aufsätze für eine oder zwei Tassen sowie für alle gängigen Kaffeepads ermöglichen Kaffe Zubereitung ganz nach Lust und Laune. Und steht der Sinn einmal nach cremigem Cappuccino, geht die Zubereitung von lockerem Milchschaum dank des integrierten, manuell steuerbarem Dampfsystems spielend leicht von der Hand.

Design und Funktionen

- Material: Cromargan® matt und LED-Beleuchtung mit WMF Ambient Light
- Start/Stop-Knopf mit Kontrollleuchte
- Drehbaren Regler mit vier Positionen (Zero, Dampf-Vorerwärmen, Milchaufschäumen und heißes Wasser)
- Drei Siebträger-Aufsätze (eine Tasse, zwei Tassen und Kaffeepads)
- Thermoblock Heizsystem mit Rapid Heat Aufwärmzeit von 30 bis 40 Sekunden
- Leistung: 1.400 Watt/15 bar (WMF High Performance)
- Höhenverstellbare Abtropfschale für flexiblen Einsatz für jede Tassengröße

Presseinformation



- Abnehmbarer Wassertank mit Füllstandsanzeige (1,4l Fassungsvermögen)
- Herausnehmbare Tropfschale



Sortiment und Preis

Material: Cromargan® matt und LED-Beleuchtung mit WMF Ambient Light
Preis: UVP 219,99 €
Erhältlich ab: März 2019

Über die Marke WMF

Seit über 160 Jahren setzt die Marke WMF Maßstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen. Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige, die seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern gehört.

Pressekontakt

haebmau.
janina schmidt
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen
tel. +49 89 381 08-285
janina.schmidt@haebmau.de
www.haebmau.de