



## RADOST POD STROMEČEK – KÁVOVAR THE BARISTA PRO

**Pití kávy je pro všechny její milovníky slavnostní moment – umožní na chvíli se zastavit v každodenním shonu, přivřít oči a vychutnávat. Dokáže povzbudit chuť i mysl a nádherně voní. Takovéto sváteční naladění neodmyslitelně patří i k nejkrásnějším svátkům v roce, a proto vám jako tip pod stromeček doporučujeme prémiový pákový kávovar Sage The Barista Pro. Potěší každého obdarovaného a káva z něj chutná jako od profesionálního baristy.**

Espresso přístroj The Barista Pro je profesionál ve své kategorii – splňuje všechny požadavky pro přípravu dokonalé kávy, je elegantní a uživatelsky komfortní. Navíc je díky modernímu tepelnému systému Thermojet připraven k použití za neuvěřitelné 3 vteřiny. Má nový podsvícený LCD displej zobrazující veškeré informace o procesu přípravy kávy od začátku až do konce. Ukazuje nastavení hrubosti mletí, délku extrakce a také délku mletí. Ovládání je díky němu naprosto intuitivní a snadné.

Aby byla káva dokonalá, je nezbytné dodržet správné podmínky pro její přípravu – především optimální tlak a stálou teplotu vody. Model The Barista Pro se postará o tyto parametry díky inovativním technologiím. Prostřednictvím elektronického PID systému je teplota ohlídána v průběhu celé extrakce s přesností +/- 1 °C, systém nízkotlakového předspaření zajistí postupné zvyšování tlaku, který se rovnoměrně rozprostře po povrchu kávy ve filtru, což zaručuje maximální rovnoměrnou extrakci kávy.

Součástí kávovaru je kónický mlýnek s nerezovými mlecími kameny. Hrubost mletí kávy je nastavitelná až na 30 různých variant a má volitelné dávkování i dobu mletí. Dalším integrovaným prvkem je výkonná parní tryska, otočná až o 360°, která dokáže připravit hedvábně jemnou mléčnou pěnu. Ta je zapotřebí pro přípravu variant kávy jako je cappuccino nebo latté.

Uživatelé ocení i doplňkové funkce kávovaru, jako je například průvodce tlaku, který napoví ideální tlak pro extrahovanou kávu, nebo funkce suché kávy, jež zajišťuje snadné vyjmutí kávové sedliny z filtru s minimálním obsahem vody. Na potřebu čištění upozorní indikátory „Flush“ a „Descale“. Součástí výbavy je i nerezová konvička na pění mléka se zabudovaným teploměrem, integrovaný tamper a pomůcka pro zarovnání namleté porce kávy Razor. Přístroj má také plochu pro nahřívání šálek, prostor pro skladování přírodního kabelu a zásuvku na ukládání příslušenství.

Kávovar The Barista Pro se vyrábí v černém provedení nebo v broušené nerezové oceli. Design obou dvou variant je elegantní a, ať už si vyberete kterýkoliv, stane se atraktivním doplňkem vašeho interiéru.

*Doporučená MOC je 21.990, - Kč*

### O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností FAST ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz).



Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION  
140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22  
[monika@phoenixcom.cz](mailto:monika@phoenixcom.cz) / (00420) 774 814 654