



Lapressa: Kaffeehausfeeling für zuhause

Die neue Siebträgermaschine von Tchibo

Perfekter Espresso? Den gibt es für viele im Italienurlaub – und jetzt auch zuhause. Denn dazu braucht man eine Siebträgermaschine und ordentlich Druck. All das bringt die neue Lapressa von Tchibo mit: Ihre 15 bar haben genau den richtigen Brühdruck und zusätzlich die Pre-Infusion-Technologie. Beides sorgt dafür, dass der Espresso seinen unvergleichlichen Geschmack und seine samtige Crema bekommt. Die neue Siebträgermaschine von Tchibo ist ab sofort im Online-Shop unter [tchibo.at](https://www.tchibo.at) und über die Filialen um 199 Euro bestellbar.

Wien, 02.03.2023. Die neue Siebträgermaschine von Tchibo heißt Lapressa und macht mit 15 bar ordentlich Druck. Dank der Pre-Infusion-Technologie wird das Kaffeemehl vor dem eigentlichen Brühvorgang befeuchtet: Dabei quillt das Kaffeepulver auf und setzt die Aromastoffe frei. Anschließend fließt das Wasser mit hohem Druck durch das Kaffeemehl. Und da ein perfekter Espresso auch die Grundlage aller Milchkaffeespezialitäten ist, ist eine Milchschaumdüse gleich dabei. Mit der Lapressa gelingen italienische Kaffeemomente zu Hause ganz einfach – so köstlich wie in Bella Italia.

Perfekte Kombination: Das Zubehör zur Lapressa

Wer die Espressozubereitung mit dem Siebträger zelebriert, braucht das passende Zubehör: Ob elektrische Mühle mit integrierter Waage, Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl, Tamper zum Andrücken des Kaffeepulvers, Tampermatte und Knock-Box zum Ausschlagen des Kaffeemehls. Und natürlich stilechte Esspressgläser. Alles ebenfalls bei Tchibo erhältlich.

Tchibo Lapressa - Produktübersicht:

- Zwei Siebeinsätze: Einfacher (40 ml) oder doppelter (80 ml) Espresso
- Zweifacher Auslauf: Für die Zubereitung von 2 Espressi gleichzeitig
- Programmierbare Wassermenge
- Drehbare Milchschaumdüse für die Zubereitung von Milchspezialitäten und Heißwasserbezug



- Schnelle Aufheizzeit durch Thermoblock
- Abstellautomatik nach neun Minuten
- Höhenverstellbare Tassenabstellfläche
- Abnehmbarer Wassertank mit 980 ml
- Druck 15 bar: Der perfekte Druck für die Zubereitung von Espresso
- Pre-Infusion-Technologie: Das Kaffeemehl wird vor der eigentlichen Extraktion befeuchtet. Dadurch quillt das Kaffeepulver auf und setzt die Aromastoffe frei. Anschließend fließt das Wasser mit hohem Druck durch das Kaffeemehl
- Entkalkungsfunktion
- Farbe: Edelstahl
- Preis: 199 Euro

Passendes Lapressa-Zubehör:

- Elektrisches Mahlwerk mit integrierter Waage: 79,95 Euro
- Tamper: 14,99 Euro
- Tampermatte: 12,99 Euro
- Edelstahl-Milchkännchen zum Aufschäumen: 9,99 Euro
- Knock-Box: 19,99 Euro
- Espressogläser in vers. Größen: 2-er Set ab 11,99 Euro
- Alle passenden Kaffees unter [tchibo.at/kaffee](https://www.tchibo.at/kaffee)

Weitere Informationen für Journalisten:

Karin Stöger, MA
Tchibo Österreich
Leitung Corporate Communications
Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.at
www.tchibo.com/at | www.tchibo.at
blog.tchibo.at | www.facebook.com/tchibo.at | www.instagram.com/tchibo.at

Über Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist heimischer Röstkaffee-Marktführer. Mit eigenen Filialen, starkem Online-Vertrieb und flächendeckender Präsenz im Handel verfügt das Unternehmen über ein Cross Channel Vertriebssystem, das neben Kaffee der Marken Tchibo, Eduscho, Cafissimo und Qbo wechselnde Non Food Sortimente sowie Dienstleistungen, wie Reisen und Mobilfunk, anbietet. Seit 16 Jahren ist Nachhaltigkeit integrativer Teil der Geschäftstätigkeit, was das Unternehmen durch langfristige Partnerschaften mit Umweltinitiativen zu Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft unterstreicht. 2022 wurde Tchibo unter anderem als „Nachhaltiger Gestalter“ ausgezeichnet. Für seine familienfreundliche Unternehmenskultur erhielt Tchibo 2022 erstmals das staatliche Gütesiegel „berufundfamilie“.