





Sie wollen sich die Kante geben?

Dann stellen wir Ihnen ein Testmuster der Qbo Essential zur Verfügung.



Karina Schneider Corporate Communications karina.schneider@tchibo.de

Bildmaterial unter: https://bit.ly/3R7moWy Passwort: tchibo



ESSENTIAL

MACHT ORDENTLICH DRUCK.



Patentierte PressBrew™ Technologie, die für einen besonders aromatischen Kaffeegeschmack und beste Crema sorgt.



Perfekte Zubereitung von diversen Kaffeespezialitäten (Espresso, Caffè und Caffè Grande) – auch für große Tassen bis zu 280ml.



Cleveres & minimalistisches Design mit nur 11 cm Breite und 25 cm Höhe.



Drehbarer Tassentisch mit hochwertiger Soft-Touch Oberfläche für eine leise Zubereitung und einen sicheren Stand der Tasse.



Beleuchtete Tassenstellfläche und Tasten.



Individuell einstellbare Abschaltautomatik für mehr Energieeffizienz.



Abnehmbarer Wassertank mit einem Volumen von 0.91





SENDEN ROHSTOFFEN











ZERTIFIZIERTE KAFFEES

EINE ECKE NACHHALTIGER.

Nachhaltiger und zertifizierter Kaffee in Cubes: Hier ist kompromisslos einzigartige Qualität - von der gepflückten Kirsche bis zum Kaffee in der Tasse aus den besten Kaffeeregionen der Welt drin.

Die Qbo Kapseln sind recyclebar und bestehen aus 70% nachwachsenden Rohstoffen*.

Neu Klimaneutral: Wo möglich, sparen wir CO2 ein. Den restlichen Teil gleichen wir durch Unterstützung von Klimaschutzprojekten aus.

Mehr unter www.tchibo.de/qbo-nachhaltigkeit

*Massebilanzansatz nach dem International Sustainability & Carbon Certification (ISCC PLUS) System

ECKIGE KAPSEL, RUNDER GESCHMACK.

Smartes Quadrat: Die Qbo Cubes sind kleiner als andere Kaffeekapseln. Durch die bessere Raumausnutzung und die höhere Kaffee-Einwaage von 7,5 g zaubern sie große Kaffeespezialitäten: vollmundigen Espresso, aromatischen Caffè oder Caffè Grande.

MACHT ORDENTLICH DRUCK.

Das Eckige für runden Geschmack: Die neue Qbo Essential sorgt mit der patentierten PressBrew™-Technologie für die optimale Extraktion des Kaffees beim Brühvorgang. Dabei werden die Qbo Cubes zusammengepresst, wie beim Tampern des Siebträgers. Das Ergebnis ist eine samtige Crema und viel Aroma.



