

PERFEKTER KAFFEEGENUSS FÜR ZU HAUSE.



Melitta®  
epour®

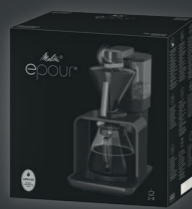
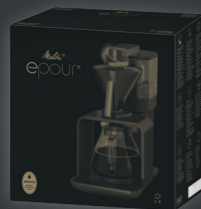
THE TASTE  
OF PERFECTION.

FILTERKAFFEE NEU GEDACHT.



Gerätemaße (H x B x T): 36 x 17 x 34 cm

Verpackungsmaße (H x B x T): 40 x 38 x 19 cm



Produkt

Typennummer

GTIN 40.06508.

Melitta® epour® Schwarz/Chrom

1024-11

224265

Melitta® epour® Schwarz/Gold

1024-12

224258

Melitta® epour® Glaskanne

223497

Melitta®  
epour®



8931 © Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe



## DIE EVOLUTION GUTEN KAFFEES.

Manchmal ist es ein Detail, das alles verändert. Melitta Bentz hat das bereits 1908 erkannt. Mit ihrer scheinbar kleinen, aber alles verändernden Idee – dem Kaffeefilter – revolutionierte sie schon damals die Zubereitung von Kaffee. Über 100 Jahre später setzt die Melitta® epour® einen neuen Meilenstein: mit einer richtungsweisenden Brühtechnologie, bei der jedes Detail darauf ausgelegt ist, den Kaffeegenuss zu perfektionieren.



## RICHTUNGSWEISENDE BRÜHTECHNOLOGIE.

Volle Aromaentfaltung bei kleinen wie großen Zubereitungsmengen, intensiver, aber weniger bitterer Geschmack, heißer Kaffeegenuss – die Melitta® epour® perfektioniert, worauf es bei der Zubereitung von Filterkaffee ankommt: die Details des Brühprozesses.



### Hier dreht sich alles um puren Genuss.

Der um 360° rotierende Wasserauslauf mit wechselnder Drehrichtung sorgt für eine präzise und gleichmäßige Verteilung des heißen Wassers. So wird der Kaffee optimal und in bisher einzigartiger Form benetzt.



### Lässt den Kaffee aufblühen.

Dank der Vorbrühfunktion wird der Kaffee vor dem eigentlichen Brühstart mit heißem Wasser befeuchtet und hat anschließend Zeit aufzuquellen. Bei diesem Vorgang, dem sogenannten Blooming, entweichen die Röstgase des Kaffees. Die Kaffeeextraktion wird verbessert und die Geschmacksstoffe können sich vollständig entfalten.



### Ob große oder kleine Tasse: immer voller Genuss.

Verschiedene Brühprofile sorgen für ein ideales Kaffee-Ergebnis bei großen wie kleinen Zubereitungsmengen. Möglich machen dies Sensoren im Wassertank, die die Wassermenge messen und automatisch die Drehrichtung und -zeit des 360°-Wasserauslaufs anpassen. Damit wird der Kaffee bei jeder Zubereitungsmenge optimal extrahiert.



### Ausgezeichnete Brühtemperatur und -zeit.

Die Melitta® epour® erreicht in kürzester Zeit die optimale Extraktionstemperatur von 92 bis 96 °C und hält diese über die gesamte Dauer des Brühvorgangs. Das leistungsstarke Heizelement garantiert darüber hinaus auch eine schnelle Förderung des heißen Wassers in den Filter. Ausgezeichnet durch das European Coffee Brewing Center.



### Barista Mode

Für die Programmierung eines individuellen Brühprofils.



### Modernes Touchpanel

Für eine komfortable Bedienung.



### Offen gestaltetes Design

Für ein Zubereitungserlebnis mit allen Sinnen.

① Rotierender 360°-Wasserauslauf

② Abnehmbarer Wassertank

③ Entnehmbarer 1x4® Filterhalter

④ Tropfstopp

⑤ Hochwertige Borosilikat-Glaskanne

⑥ Warmhalteplatte

⑦ Touchpanel mit LED-Kalkanzeige

