

SPRING/SUMMER 2017

Caffettiera espresso



Name: Pulcina

Code: MDL02

Designer: Michele De Lucchi

ALESSI

Product description

Per un caffè dal gusto perfetto

"Pulcina" è il risultato di una collaborazione con illycaffè iniziata parecchi anni orsono alla ricerca dell'ottimizzazione della forma della caffettiera per migliorare le proprietà organolettiche del caffè preparato con la moka. Gli esperti del R&D Lab di Illy ci hanno suggerito alcune modifiche della caffettiera che consentono di ridurre se non eliminare completamente il cosiddetto "effetto stromboliano" comune a tutte le moka oggi sul mercato, con il risultato di un'estrazione ideale del caffè a casa come al bar.

Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

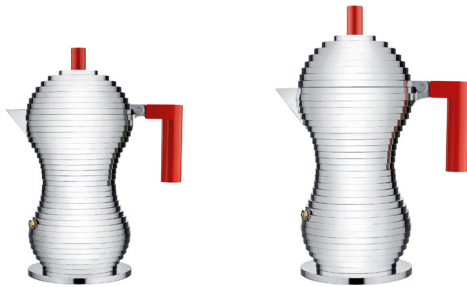
Fondo in acciaio magnetico AISI 430

Adatta a tutte le fonti di calore comprese quelle a induzione.

Manico e pomolo di colore rosso

Disponibile in due dimensioni: 3 e 6 tazze

Per preparare caffè espresso e caffè "all'americana". La caffettiera da 6 tazze contiene due imbuti: uno standard per il classico caffè espresso, l'altro per il caffè lungo. Utilizzando un'opportuna miscela per caffè filtro, si può preparare un caffè "all'americana" inserendo la stessa quantità di acqua nella caffettiera.

**Technical notes**

MDL02/3RFM - Pulcina - Caffettiera espresso in fusione di alluminio. Manico e pomolo in PA, rosso. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione. cm 15,2 x cm 9,2 - h cm 20,0 cl 15

MDL02/6RFM - Pulcina - Caffettiera espresso in fusione di alluminio. Manico e pomolo in PA, rosso. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione. Filtro accessorio per caffè americano. cm 20,0 - h cm 26,0 cl 30 ø cm 12,0

Metaproject notes

"Pulcina" è il risultato di una collaborazione con illycaffè iniziata parecchi anni orsono alla ricerca dell'ottimizzazione della forma della caffettiera per migliorare le proprietà organolettiche del caffè preparato con la moka. Gli esperti del R&D Lab di Illy ci hanno suggerito alcune modifiche della caffettiera che consentono di ridurre se non eliminare completamente il cosiddetto "effetto stromboliano" comune a tutte le moka oggi sul mercato, con il risultato di un'estrazione ideale del caffè a casa come al bar.