

Klassisch: Hot Brew

Intensiver Espresso und heiß gebrühter Kaffee: die ENA 5 bereitet beide Klassiker ausgezeichnet zu. Um das nuancenreiche Profil des Espresso perfekt herauszuheben, greift sie auf den Puls-Extraktionsprozess P.E.P.[®] zurück. Dieser optimiert die Extraktionszeit und löst mehr Aromastoffe aus den frisch gemahlenden Bohnen: für einen Espresso



Mit Besonderheit: Cold Brew

Die ENA 5 erschließt auch die trendige Welt der kalt extrahierten Kaffeespezialitäten. Sie bereitet Cold Brew dank des Cold Extraction Process auf Knopfdruck zu. Bei der vollautomatischen Kaltextraktion durchströmt kaltes Wasser das frisch gemahlene Mahlgut; in einer langsamen

Neue Genusswelt: Light Brew

JURA präsentiert mit dem Light Extraction Process eine Neuheit und manifestiert sie in der ENA 5. Der Light Brew wird bei ca. 60 °C gebrüht und mit weniger Kaffee als der klassische Hot Brew zubereitet. Daraus ergibt sich ein völlig neues und eigenständiges



KAFFEEMASCHINENMORGER

Langggasse 36

9008 St. Gallen

Tel 071 244 80 30

www.kafi.ch

shop@kafi.ch

