

A close-up photograph of a Nivona coffee machine dispensing a latte into a tall glass. To the left, a white ceramic cup and a small glass of espresso are visible on the machine's drip tray. The background is a warm, out-of-focus orange-brown.

NIVONA

a passion for coffee



W POSZUKIWANIU
TAJEMNICY
SMAKU



JAKOŚĆ KAWY,
JAK Z EKSPRESU
KOLBOWEGO



NIVONE tworzy doświadczony zespół twórczych umysłów, inżynierów i miłośników kawy, których łączy jeden cel: Stworzenie najlepszej jakości ekspresów do kawy, które potrafią zaparzyć pyszne, aromatyczne napoje kawowe smakujące prawie tak samo jakby przygotowywał je barista.

ZAPARZ KAWĘ ZA NACIŚNIĘCIEM JEDNEGO PRZYCISKU

Unikalny element stanowi opracowany przez nas „System Aroma Balance”. Pozwala on uwolnić z ziaren kawy różne smaki, intensywny aromat i uzyskać jakość kawy, jak z ekspresu kolbowego, za naciśnięciem jednego przycisku. To nasz „Barista in a box”.

Udoskonal swój profil przyjemności! Eksperymentuj z różnorodnością ziaren i ustawieniami! Odkryj swoją ulubioną kawę!





USTAWIENIA EKSPERTÓW

Poznaj ulubione ustawienia
Systemu Aroma Balance
personelu NIVONA.

**Ulubione ustawienia Bastiana Fiedlera,
Dyrektora Zarządzającego NIVONA:**
Espresso z CafeRomantica 778

Ilość: 30 ml	Moc kawy: 5/5
Profil aromatu:	stały
Temperatura:	maksymalna

Dla mnie kawa jest czymś więcej niż tylko pobudzającym napojem, to luksus. Dlatego też, moją pierwszą filiżankę espresso, zazwyczaj piję po południu. Wybieram „stały” profil aromatu, ponieważ najważniejszy jest dla mnie smak. Początkowo, espresso ma delikatnie gorzki smak, a następnie uwalnia owocową nutę - to idealna równowaga.



**Ulubione ustawienia Anity Metter,
Kierowniczki ds. Marketingu w NIVONA:**
Cappuccino z CafeRomantica 1030

Ilość: 250 ml	Moc kawy: 2/5
Profil aromatu:	intensywny
Temperatura:	normalna

W moim ekspresie 1030 najbardziej lubię przygotowywać cappuccino. Aby wyraźnie czuć w nim espresso, wybieram intensywny profil aromatu - woda dłużej przepływa przez zmieloną kawę, a ciemno palona kawa uwalnia przyjemną gorycz. Z drugiej strony, lekka słodycz spienionego mleka tworzy w kawie pyszny kontrast.



**Ulubione ustawienia Sörena Kleera,
Kierownika ds. Marketingu w NIVONA:**
Caffè Americano z CafeRomantica 859

Ilość: 220 ml	Moc kawy: 3/5
Profil aromatu:	dynamiczny
Temperatura:	maksymalna

Uwielbiam pić kawę z dużych filiżanek, dlatego w domu, w moim ekspresie 859, przygotowuję Caffè Americano używając „dynamicznego” profilu aromatu. Umiarkowanie mocna kawa całkowicie mnie satysfakcjonuje, więc korzystam z Café Milano, ze względu na jej idealną mieszankę Robusti i Arabiki.

BARISTA POLECA



Dla Gregora Dattnera kawa to czyste emocje. Nie dziwi zatem fakt, że jest on całkowicie oddanym baristą, technikiem, twórcą trendów, koneserem i przede wszystkim miłośnikiem kawy. Od ponad 10 lat Gregor poświęca się sztuce wydobywania z ziaren kawy najbogatszych aromatów. Jego pasja oraz umiejętności sprawiły, że w 2014 roku wygrał tytuł Mistrza Niemiec Baristów.

Gregor Dattner pracuje z nami już od dłuższego czasu - udziela nam wielu porad i cennych wskazówek. Ponadto, jako specjalista, był zaangażowany w opracowywanie naszego „Systemu Aroma Balance”.

„NIVONA skupia się na jakości oraz przyjemności z picia kawy. Właśnie to wyróżnia ją spośród pozostałych producentów ekspresów” - tak niemiecki barista uzasadnia swoje zaangażowanie we współpracę z firmą.

KILKA SŁÓW O GREGORZE DATTNERZE

Gregor urodził w 1968 roku, pracuje jako barista i specjalista w tej dziedzinie w Espressone - frankońskiej palarni kawy w Cadolzburgu.

Mieszka w Norymberdze. W 2014 roku otrzymał tytuł Mistrza Niemiec Baristów.

JAK DZIAŁA

Barista in a box



300ml 0000



LATTE MACCHIATO

EXIT



START

Gregor Dattner: „Rewelacyjną zaletą Systemu Aroma Balance jest to, że pozwala mi na elastyczność. Mogę bawić się kilkoma czynnikami, podobnie jak w przypadku ekspresu kolbowego. Każdy znajdzie dla siebie takie ustawienia, które sprawią mu największą przyjemność.”

Decydujące znaczenie ma ciśnienie tłoczenia wynoszące 15 barów oraz prędkość z jaką woda przepływa przez komorę zaparzacza. Dzięki temu pozostałe naturalne składniki ulegają rozpuszczeniu w świeżo zmielonej kawie. Dzięki naszej Café Milano i ustawieniach “Café Crème” (na przykład w modelu NICR 788), powstają następujące profile aromatu:



dynamiczny

**Delikatna kwaskowato-
owocowa nuta
przyjemna w smaku**



stały

**Słodko-gorzka nuta
o lekko cierpkim,
pełnym smaku**



intensywny

**Mocny, cierpki
i wyraźny smak
z nutą goryczy**



NIVONA WYDOBYWA Z ZIARNA KAWY, TO CO NAJLEPSZE

W pełni automatyczne ekspresy do kawy NIVONA pozwalają na przygotowanie perfekcyjnej kawy dostosowanej do indywidualnych potrzeb. Bez względu na to, czy jesteś



miłośnikiem kawy tradycyjnej, czy podążającym za trendami entuzjastą espresso, nowicjuszem czy fanem spienionego mleka - wśród pięciu dostępnych serii z pewnością znajdziesz

swój ulubiony model. Z Nivoną możesz uzyskać dokładnie taki aromat, intensywność, piankę oraz smak, jaki najbardziej Ci odpowiada.



Funkcja „Barista in a box” dostępna jest w modelach Serii 10, 8, 7 i 6.



NIVONA Apparate GmbH

Suedwestpark 90
D 90449 Nuremberg
www.nivona.com
info@nivona.com

Dystrybutor w Polsce:

AGED Sp. z o.o.
ul. 3 Maja 8
05-800 Pruszków
www.nivona.pl
aged@aged.com.pl



a passion for coffee