**De’Longhis espressomaskin bäst i test enligt Råd & Rön**

**Råd&Rön har i sitt senaste nummer utvärderat 28 stycken helautomatiska espressomaskiner. Espressomaskinerna testades i Råd & Röns laboratorium och kaffets smak fick en smakpanel om 30 personer utvärdera. Tre av De’Longhis espressomaskiner hamnade bland testets topp tre. Två av dem, Eletta ECAM44.660B och ECAM21.117B, fick bäst i test. Även ECAM23.460S testades och fick bra betyg.**

- Väldigt roligt med så bra resultat på tre av våra helautomatiska espressomaskiner. Men vi känner oss väl förtjänta av betygen, maskinerna gör fantastiskt gott kaffe och är väldigt enkla att använda, säger Ulrika Ekelund som är Brand Manager på De’Longhi.

De parametrar som Råd & Rön valt att titta på i testet var hur bra kaffe maskinen gör, tiden det tar att göra en kopp kaffe, hur väl maskinen klarar att hålla rekommenderad temperatur (67°C), mjölkskumningsfunktionen, hur enkelt det är att använda maskinen och maskinens totala energiförbrukning.

Bäst i test blev ECAM44.660B från De Longhi som har ”Latte Crema System” vilket ger en perfekt krämig cappuccino, latte eller espresso med rätt temperatur (67°). Maskinen har en tydlig touchpanel med 13 justerbara inställningar som finns i den integrerade kaffekvarnen. Det går att använda kaffebönor eller malt kaffe i espressomaskinen och mjölkkannan löstagbar vilket gör att mjölken kan ställas in i kylen när maskinen inte används. Automatisk rengöringsfunktion garanterar enkel och säker rengöring av alla komponenter som används vid skumning av mjölk. Bryggenheten är också den löstagbar och enkel att rengöra.

Även ECAM21.117B blir bäst i test. Maskinen har i stort samma egenskaper som ECAM44.660B, med den skillnaden att mjölkskumningen görs manuellt.

Rekommenderat pris för de helautomatiska espressomaskinerna:

Eletta ECAM44 660B - 8995kr

ECAM 21.117B (och ECAM 21.117SB, ECAM21.117W) - 4995 kr

ECAM 23.460S - 9495kr

För ytterligare information, kontakta:

Ulrika Ekelund, Brand Manager De’Longhi

[ulrika.ekelund@delonghigroup.com](mailto:ulrika.ekelund@delonghigroup.com)