**Råd & Rön ger De’Longhis Primadonna Elite bäst i test**

**När Råd & Rön utvärderar 19 helautomatiska espressomaskiner rankas De’Longhis Primadonna Elite som marknadens främsta. Maskinernas funktioner kontrolleras i Råd & Röns laboratorium och en panel med 30 personer utvärderar kaffets smakkvalitet. Högsta betyg plockade Primadonna Elite hem.**

- Väldigt roligt med så bra resultat på vår stolthet Primadonna Elite. Men vi känner oss väl förtjänta av betyget, maskinen gör fantastiskt gott kaffe och är väldigt enkel att använda, säger Ulrika Ekelund, marknadschef 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 Primadonna Elite ECAM 650.75 från De’Longhi som erbjuder ett stort utbud av kaffedrycker, från espresso till latte macchiato. Maskinen har en användarvänlig färgdisplay där kaffedryckens smak, arom, temperatur och mängd kaffe kan justeras. Det personliga valet sparas sedan i en profil som gör det enkelt att välja sin favoritdryck igen. Via en speciellt framtagen app kan man även styra maskinen via bluetooth. I appen kan man läsa maskinens användarmanual, justera inställningar, inspireras av intressant kaffekunskap eller helt enkelt be maskinen att göra en kaffe. Helt efter den personliga smaken.

Primadonna Elite har försetts med LatteCrema-systemet som garanterar ett krämigt mjölkskum med en silkeslen konsistens och perfekt värme för alla kaffebaserade mjölkdrycker. I Råd & Röns test plockade Primadonna Elite hela 9 poäng på variabeln mjölkskumning, något ingen annan maskin lyckades slå.

**Rekommenderat pris för Primadonna Elite :**

Primadonna Elite ECAM65055MS 14 995 SEK

Primadonna Elite ECAM65075MS 16 995 SEK

**För ytterligare information, kontakta:**

Ulrika Ekelund, marknadschef De’Longhi

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