

Didiesse lancia la Baby Frog, l'espresso ha una nuova dimensione

Novità in arrivo dalla Didiesse, l'azienda napoletana specializzata nella produzione di macchine espresso a cialde, in grado di combinare efficienza, design ed eccellenza. Caratteristiche che, oltre all'iconica Frog, macchina da sempre sinonimo tra i coffee lover di un caffè espresso di qualità superiore, appartengono ora anche alla Baby Frog, un up-grade della storica Frog, identica nell'aspetto ma più piccola e soprattutto con grandi novità funzionali.

Dunque, l'originale claim "Non l'abbiamo lavata male, l'abbiamo solo fatta meglio", ammicca alle dimensioni ridotte della "baby machine" e alle sue straordinarie caratteristiche tecniche.

Dal design divertente e colorato, la Baby Frog, è pratica, funzionale e affidabile. Assicura grandi capacità estrattive grazie al nuovo diffusore brevettato che garantisce un caffè sempre caldo e cremoso sin dalla prima erogazione. Inoltre, i ridotti consumi energetici (solo 450W) e la funzione stand-by, che garantiscono buone performance ambientali, e l'utile serbatoio da 1,5 L, che è anche un pratico portabottiglia da 0,5 L, ne fanno un must-have nel panorama delle macchine per il consumo del monoporzionato, oltre che un oggetto di design. E, infatti, la nuova macchina espresso firmata Didiesse è già disponibile in 10 colori.

Il diffusore brevettato

Il nuovo diffusore brevettato che intensifica aroma e gusto, consente una più omogenea distribuzione dell'acqua sulla cialda. Questo migliora nettamente sia l'erogazione fin dal primo caffè, subito dopo l'avviamento della macchina, sia l'estrazione, entrambi aspetti indispensabili per ottenere un buon espresso. Il risultato? Un prodotto più cremoso e corposo.

Come funziona il diffusore brevettato? Si tratta di un sistema ingegnoso, in grado di trattenere l'acqua nel termoblocco prima che raggiunga il caffè. In tal modo, durante tutta la fase di erogazione, l'acqua è ben riscaldata e diffusa in maniera più omogenea sulla cialda, ad una temperatura sempre costante.

Inoltre, l'estrazione è facilitata dal fatto che non c'è contatto con materiali resistenti come plastica o alluminio. Il flusso d'acqua, ad una determinata temperatura e con una pressione di circa 15 bar, attraversa il macinato e raggiunge facilmente la tazzina, garantendo la massima resa ed esaltando soprattutto la formazione naturale della crema.

Dalla Didiesse, quindi, in linea con la volontà di offrire ai consumatori tutta la qualità dell'espresso tradizionale, una novità che conferma la capacità di innovazione, con soluzioni sempre più efficaci rispetto all'obiettivo di migliorare costantemente la qualità. Inoltre, l'azienda partenopea, da sempre convinta sostenitrice della tecnologia "cialda" di cui ha contribuito alla diffusione e all'affermazione in Italia e all'estero, continua il suo impegno per potenziare di questo sistema l'efficienza estrattiva e un maggiore rispetto per l'ambiente.

La cialda, infatti, essendo costituita semplicemente da due veli di filtro carta altamente biodegradabili e macinato, garantisce l'estrazione naturale del caffè, oltre ad essere il sistema che più si avvicina all'espresso di bar e caffetterie.