

Espresso auf Barista-Niveau

Die neue Philips Barista Brew halbautomatische Siebträgermaschine sorgt mit intuitiver Führung für vollmundigen Geschmack

- Konisches Mahlwerk aus Metall mit 15 Mahlgraden
- Hochwertiger kalibrierter Tamper aus Edelstahl für gleichmäßig getamptes Kaffeepulver
- Großer 58 mm Siebträger aus Edelstahl
- 450 ml fassende Milchkanne mit Kontrollstreifen für perfekte Temperatur des Milchschaums

Hamburg – Siebträgermaschinen sind häufig komplex und erfordern Präzision und Geduld, um einen hochwertigen Espresso zuzubereiten. Um den Weg dorthin intuitiv zu begleiten, bringt Versuni die halbautomatische [Philips](#) Barista Brew Siebträgermaschine auf den Markt. Sie führt Hobby-Baristas durch den Zubereitungsprozess und hilft so Kaffeeliebhabenden mit jeder Tasse kontinuierlich ihre Fähigkeiten zu verbessern.

„Die Philips Barista Brew halbautomatische Siebträgermaschine ist mehr als nur ein neues Küchengadget – sie ist eine Liebeserklärung an den perfekten Espresso“, erklärt Kristina Neijssen, Marketing Manager Espresso DACH bei Versuni. „Ihr zeitloses Design und die robuste Bauweise vereinen nicht nur Stil und Funktionalität, sie bringt auch den Zauber des Barista-Erlebnisses in die eigenen vier Wände. Mit ihren professionellen Features und der intuitiven Handhabung spricht sie sowohl neugierige Anfänger als auch erfahrene Kaffeegenießer*innen an, die den Genuss zelebrieren. Dank Fingerabdruckschutz bleibt die Oberfläche immer makellos – ein wahrer Genuss für Designliebhaber*innen, die Kaffee und Ästhetik gleichermaßen schätzen“, so Neijssen weiter.

Persönliche Barista-Kreation mit Unterstützung

Jeder gute Kaffee startet mit dem Mahlen der Kaffeebohnen. Damit diese frisch bleiben und ihr intensives Aroma entfalten können, ist der 250-g-Bohnenbehälter mit einem Aromaschutzdeckel ausgestattet. Ganze 15 Mahlgrade stehen beim konischen Mahlwerk zur Verfügung: Für Espresso oder Americano sind die Stufen eins bis vier ideal, für längere Kaffeerezepte, wie einen Lungo, fünf bis zehn. Sobald der Siebträger mit dem gewählten Siebeinsatz mit Pulverring unter dem Auslass des Mahlwerks befestigt ist, kann mithilfe der „Grinder“-Taste sowohl der Mahlvorgang gestartet als auch die Portionsanzahl eins oder zwei gewählt werden. Über die „Grind Amount“-Taste lässt sich zusätzlich die Kaffeepulvermenge einstellen. Anschließend den Siebträger herausnehmen, den Pulverring entfernen und das Pulver mit dem kalibrierten Tamper aus Edelstahl festdrücken. Den Siebträger nun in den Brühkopf einsetzen und auf die Taste „Espresso“ oder „Doppelter Espresso“ drücken. Der Brühvorgang startet. Um einen Americano zuzubereiten, eine große

Tasse unter die Auslauföffnungen des Siebträgers und Heißwasserauslaufes stellen und die „Americano“-Taste betätigen. Mithilfe der integrierten Dampfdüse kann zudem Milch für einen verführerischen Cappuccino oder andere Latte-Kreationen aufgeschäumt werden – dabei zeigt die Milchkanne stets an, ob sich die Milch noch im idealen Temperaturbereich befindet.

Professionelle Highlights

Der große 58 mm Siebträger aus Edelstahl und die ein- und doppelwandigen Siebeinsätze garantieren einen goldbraunen Espresso mit aromatischer, schaumiger Crema. Gleichzeitig sorgt der große Siebträger für eine optimale Verteilung des Wassers, eine gleichmäßige Extraktion des Kaffeepucks und Platz für eine große Menge Kaffeepulver. Die PID-Temperatursteuerung (proportional-integral-derivative) gewährleistet, dass die Temperatur während des Brühprozesses präzise und stabil bleibt. Dies ist entscheidend, da der richtige Wärmegrad den Geschmack des Kaffees maßgeblich beeinflusst. Zusätzlich sorgt das Vorbrühsystem dafür, dass das Kaffeepulver zunächst leicht angefeuchtet wird, bevor der volle Brühdruck einsetzt. So wird der sogenannte Kanaleffekt verhindert, bei dem das Wasser ungleichmäßig durch den Kaffee fließt. Das Zusammenspiel beider Systeme sorgt für eine ausgeglichene Extraktion des Kaffees. Der integrierte Druckmesser zeigt den aktuellen Brühstatus an und signalisiert, wenn der optimale Druck erreicht ist.

Philips Barista Brew halbautomatische Siebträgermaschine PSA3218/01

- Konisches Mahlwerk aus Metall mit 15 Mahlgraden
- 58 mm Siebträger aus Edelstahl
- PID-Temperatursteuerung
- Integrierter Druckmesser
- Kaffeeauswahl: Einfacher und doppelter Espresso, Americano, heißes Wasser
- Dampfdüse für Milchschaum
- Pumpendruck: 15 bar
- Geräuschpegel: <78 dB
- Zubehör: Siebträger, 4 Siebeinsätze, Milchkanne, Tamper, Pulverring, Espresso-Podest, Reinigungsbürsten und -stifte
- Farbe: Metall, Silber
- Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): 699,99 Euro
- Im Handel sowie im [Philips Online Shop](#) erhältlich

Pressekontakt:

Isabelle Stremme
PR & Influencer Manager
Kitchen, Coffee, Climate Care, Garment Care, Floorcare, Pet Care
Telefon: +49 40 2899 2211
Mail: presse.versuni@publica-projects.de



Über Versuni

Versuni hat sich dem Leitgedanken „Turning Houses into Homes“ verschrieben. Das Unternehmen ist davon überzeugt, dass ein Zuhause mehr ist als nur ein Haus. Als Markenhaus für Haushaltsgeräte vertreibt Versuni: Philips, Philips Baristina, Philips Walita, Preethi, Senseo, L’OR Barista, Saeco and Gaggia. Mit mehr als 900 Patenten umfasst das Portfolio von Versuni die Bereiche Küchengeräte, Kaffee, Klima, Kleider- und Bodenpflege. Philips, Saeco und Gaggia Produkte werden unter Markenlizenz von Koninklijke Philips N.V. verkauft. Zu den Produkten der Marke Philips gehören der Philips Airfryer, die Espressomaschine mit LatteGo, die Steamer, Luftreiniger und der Nass-Trockensauger AquaTrio. Versuni hat seinen Hauptsitz in Amsterdam in den Niederlanden und verfügt über Innovations-, Produktions- und Vertriebszentren auf der ganzen Welt – mit einer Präsenz in über 100 Ländern. Seine Produktpalette entspricht den EcoDesign-Anforderungen und spiegelt das Engagement des Unternehmens in Bezug auf Nachhaltigkeit wider. Mehr über Versuni: www.versuni.com.