

expert



**Από τον πρώτο κόκκο μέχρι την τελευταία γουλιά,
η Expert έχει ό,τι χρειάζεται το δικό σου coffee ritual**

#COFFEEISAWHOLEMOOD

1 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2026, ΤΕΥΧΟΣ #33

powered by
SAY *yes* to the **press**

1 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ | ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΚΑΦΕ



#coffeeexpert

Πριν διαλέξεις μηχανή, διάλεξε τον καφέ σου

Μηχανές espresso, μύλοι άλεσης, ελληνικός καφές, coffee accessories και ιδέες που κάνουν κάθε φλιτζάνι λίγο πιο απολαυστικό. Δεν υπάρχει «η καλύτερη καφετιέρα».

Υπάρχει εκείνη που ταιριάζει καλύτερα στον τρόπο που πίνεις τον καφέ σου.

Θέλω να πατάω ένα κουμπί και να τελειώνω

Οι αυτόματες μηχανές αναλαμβάνουν σχεδόν όλη τη διαδικασία: άλεση, δόση, εκχύλιση και, ανάλογα με το μοντέλο, ακόμη και το αφρόγαλα. Ιδανικές αν θέλεις φρεσκοαλεσμένο καφέ χωρίς πρωινές διαπραγματεύσεις.

Θέλω να παίζω λίγο τον barista

Μια χειροκίνητη μηχανή espresso σου δίνει περισσότερο έλεγχο και περισσότερο παιχνίδι. Ποσότητα, άλεση, εκχύλιση, αφρόγαλα. Θέλει λίγη συμμετοχή — αλλά αυτό ακριβώς είναι και το ωραίο.

Θέλω διαφορετικό καφέ κάθε μέρα

Εδώ μετράνε οι επιλογές. Πολλά αυτόματα ροφήματα, διαφορετικές ποικιλίες κόκκων, ζεστός ή κρύος καφές και προφίλ χρηστών κάνουν τη μηχανή να ακολουθεί τη διάθεσή σου και όχι το αντίστροφο.

Θέλω απλώς τον ελληνικό μου

Και αυτός έχει πλέον περάσει στην εποχή της τεχνολογίας. Από το κλασικό μηρίκι μέχρι τις σύγχρονες μηχανές ελληνικού καφέ, το ζητούμενο παραμένει ένα: σωστό καϊμάκι και η πρώτη γουλιά ακριβώς όπως την περιμένεις.

Το σωστό coffee setup δεν ξεκινά από τα χαρακτηριστικά της μηχανής. Ξεκινά από την ερώτηση: «Εσύ τι καφέ πίνεις;»



15 bar, 19 bar... τι σημαίνουν τελικά;

Τα bar δείχνουν την πίεση που μπορεί να αναπτύξει η αντλία μιας μηχανής espresso. Όμως περισσότερα bar δεν σημαίνουν αυτομάτως καλύτερος καφές.

Για την παρασκευή espresso, η εκχύλιση πραγματοποιείται συνήθως γύρω στα 9 bar, ενώ οι ενδείξεις 15 ή 19 bar που βλέπουμε στις μηχανές αφορούν τη μέγιστη δυνατότητα της αντλίας.

Το αποτέλεσμα στο φλιτζάνι εξαρτάται από ολόκληρη την εξίσωση: σωστή άλεση, ποσότητα καφέ, θερμοκρασία, χρόνος εκχύλισης και φυσικά η ίδια η μηχανή.

Με λίγα λόγια; Μην αγοράζεις espresso μόνο με το κομπιουτεράκι των bar.

Ο καφές σου. Ακριβώς όπως τον θέλεις.

Από τον πρώτο φρεσκοαλεσμένο κόκκο μέχρι το τελικό φλιτζάνι, οι αυτόματες μηχανές De'Longhi φέρνουν την εμπειρία του αγαπημένου σου coffee spot στην κουζίνα σου. Espresso, lungo, cappuccino ή απλώς η δική σου καθημερινή συνήθεια — με ένα άγγιγμα.



De'Longhi Μηχανές Espresso



ECAM22.115.B Magnifica S

Το classic που ξέρει τον καφέ σου.

Αλέθει τους κόκκους τη στιγμή που τη χρειάζεσαι, χάρη στον ενσωματωμένο μύλο 13 ρυθμίσεων, και ετοιμάζει εύκολα μονό ή διπλό espresso και lungo. Και όταν θέλεις cappuccino, το ακροφύσιο ατμού αναλαμβάνει το αφρόγαλα.



ECAM220.80.SB Magnifica Start

Πέντε επιλογές. Ένα άγγιγμα.

Με ενσωματωμένο μύλο 13 ρυθμίσεων και εύχρηστη οθόνη αφής, σου δίνει άμεση πρόσβαση σε 5 αυτόματα ροφήματα. Από τον καθημερινό espresso μέχρι επιλογές με γάλα, ο καφές γίνεται υπόθεση λίγων δευτερολέπτων.



ECAM450.86.T Elettta Explore

Άλλαξε ένταση. Άλλαξε διάθεση.

Μετατρέπει την κουζίνα σου σε προσωπικό coffee spot, με 51 αυτόματα ροφήματα, Cold Brew και ενσωματωμένο μύλο 13 ρυθμίσεων. Με ξεχωριστές κανάτες για ζεστό και κρύο αφρόγαλα, 4 προφίλ χρηστών, έγχρωμη οθόνη αφής και επιλογές Το Go, ο αγαπημένος σου καφές είναι έτοιμος να σε ακολουθήσει παντού.

Ο καφές αλλάζει μαζί σου

Άλλη μέρα θέλεις έναν δυνατό espresso, άλλη έναν πιο ήπιο καφέ και κάποια στιγμή θέλεις απλώς να δοκιμάσεις κάτι διαφορετικό. Οι De'Longhi Magnifica Evo και Rivelia Start φέρνουν αυτή την ελευθερία στο σπίτι, με φρεσκοαλεσμένους κόκκους, επιλογές που προσαρμόζονται στη διάθεσή σου και τεχνολογία που κάνει κάθε coffee moment λίγο πιο προσωπικό.

#coffeetime

De'Longhi Μηχανές Espresso

**DID YOU
KNOW?**



ECAM290.21.B Magnifica Evo

Ο καφές στα μέτρα σου.

Η Magnifica Evo αλέθει τους κόκκους ακριβώς τη στιγμή της παρασκευής, με ενσωματωμένο μύλο 13 ρυθμίσεων, και σου επιτρέπει να προσαρμόσεις την ένταση και τη θερμοκρασία ανάλογα με το πώς θέλεις τον καφέ σου κάθε φορά.



EXAM420.55.GR Rivelia START

Άλλαξε κόκκο. Άλλαξε καφέ.

Με το Bean Switch System μπορείς να εναλλάσσεις διαφορετικές ποικιλίες κόκκων ανάλογα με τη διάθεσή σου. Ο ενσωματωμένος μύλος 13 ρυθμίσεων, τα 10 αυτόματα ροφήματα και οι επιλογές για ζεστό αλλά και κρύο καφέ κάνουν κάθε φλιτζάνι μια διαφορετική εμπειρία.

Δεν είναι όλες οι αλέσεις ίδιες: όσο πιο λεπτά αλέθεται ο καφές, τόσο μεγαλύτερη αντίσταση συναντά το νερό και τόσο διαφορετικά γίνεται η εκχύλιση.

Λεπτή αλέση: για espresso, όπου το νερό περνά γρήγορα και υπό πίεση.

Μεσαία αλέση: ιδανική για αρκετές μεθόδους φίλτρου.

Χοντρή αλέση: ταιριάζει σε μεθόδους όπου ο καφές μένει περισσότερη ώρα σε επαφή με το νερό.

Μικρή αλλαγή στην αλέση, μεγάλη διαφορά στο φλιτζάνι.

Από τον κόκκο μέχρι το τελευταίο sip

Ο καλός καφές δεν είναι μόνο η μηχανή. Είναι ο σωστός βαθμός άλεσης, η ποσότητα που θέλεις και, ναι, ακόμη και το ποτήρι από το οποίο θα τον απολαύσεις.

Η De'Longhi συμπληρώνει το coffee setup με δύο μύλους άλεσης και ποτήρια διπλού τοιχώματος για espresso και cappuccino.

Μύλοι Άλεσης Καφέ



De'Longhi KG210

Άλεση με το πάτημα ενός κουμπιού.
Με ανοξείδωτες λεπίδες και λειτουργία PUSH, αλέθει κόκκους για espresso, mocha ή καφέ φίλτρου. Διαθέτει 3 επιλογές άλεσης —χοντρή, μέτρια και λεπτή—, επιλογή αριθμού φλιτζανιών και αποσπώμενο δοχείο χωρητικότητας 90g.



De'Longhi KG79

Ο βαθμός άλεσης είναι δική σου υπόθεση.
Διαθέτει μεταλλικό μηχανισμό άλεσης και σου επιτρέπει να επιλέξεις από πολύ λεπτή έως πολύ χοντρή άλεση, ανάλογα με τον καφέ που ετοιμάζεις. Το αποσπώμενο δοχείο κόκκων έχει χωρητικότητα 120g, ενώ μπορείς να επιλέξεις και τον αριθμό φλιτζανιών.



Γιατί ο φρεσκοαλεσμένος καφές κάνει διαφορά;

Από τη στιγμή που αλέθεται ο καφές, μεγαλύτερη επιφάνειά του έρχεται σε επαφή με τον αέρα και τα αρώματά του αρχίζουν σταδιακά να χάνονται.

Γι' αυτό η άλεση όσο πιο κοντά γίνεται στην παρασκευή βοηθά να φτάσουν περισσότερα από τα αρωματικά χαρακτηριστικά του καφέ στο φλιτζάνι.

Και κάπου εδώ εξηγείται γιατί οι ενσωματωμένοι μύλοι έχουν γίνει τόσο σημαντικό κομμάτι των σύγχρονων μηχανών. Λίγα δευτερόλεπτα πριν την εκχύλιση μπορούν να κάνουν αισθητή διαφορά μετά την πρώτη γουλιά.



Κάθε όμορφη μέρα ξεκινάει με μια γουλιά μαγείας!

Γιατί ο καλός καφές αρχίζει στον κόκκο και τελειώνει στο σωστό σερβίρισμα.



Και φυσικά, με το σωστό ποτήρι

Τα ποτήρια espresso διπλού τοιχώματος 90ml και τα ποτήρια cappuccino 270ml ολοκληρώνουν το coffee ritual, κρατώντας τη θερμοκρασία του ροφήματος και αφήνοντας τον καφέ να πρωταγωνιστεί και οπτικά.



[Σετ των 2, ποτήρια 90ml](#)



[Σετ των 2, ποτήρια 270ml](#)

Ο καλύτερος καφές ξεκινά από τον κόκκο

Υπάρχει λόγος που ο φρεσκοαλεσμένος καφές κάνει τη διαφορά. Όσο λιγότερος χρόνος μεσολαβεί από την άλεση μέχρι την εκχύλιση, τόσο περισσότερο άρωμα και χαρακτήρα κρατά το φλιτζάνι. Και όταν ο μύλος βρίσκεται ήδη μέσα στη μηχανή, όλη η διαδικασία γίνεται ακόμη πιο απλή: κόκκος, άλεση, καφές.



Αυτόματες Μηχανές Espresso



KRUPS Coffee Crush SA4001

Από τον κόκκο στο φλιτζάνι με ένα άγγιγμα.

Ο ενσωματωμένος ανοξείδωτος μύλος αλέθει τον καφέ τη στιγμή που τον χρειάζεσαι και, με πίεση 15 bar, η Coffee Crush ετοιμάζει espresso ή lungo γεμάτο άρωμα.

Με compact σχεδιασμό για να χωράει παντού, εξασφαλίζοντας ευκολία με την επιλογή και για αλεσμένο καφέ.



KRUPS Coffee Crush SA403B

Η άλεση προσαρμόζεται στον καφέ σου.

Με ενσωματωμένο ανοξείδωτο μύλο και 5 βαθμούς άλεσης, σου δίνει μεγαλύτερο έλεγχο πάνω στον κόκκο. Από espresso και lungo μέχρι carruccino και cold brew, όλα ξεκινούν από φρέσκια άλεση. Με compact σχεδιασμό για να χωράει παντού, εξασφαλίζοντας ευκολία με την επιλογή και για αλεσμένο καφέ ενώ με το ακροφύσιο τα αφεψήματα είναι ένα άγγιγμα μακριά.



NINJA Luxe Café Premier ES601EU

Όλα ξεκινούν φρέσκα.

Με ενσωματωμένο μύλο άλεσης, πίεση 19 bar και ακροφύσιο στμού για κρεμώδες αφράγαλα, η NINJA Luxe Café Premier σε οδηγεί από τον κόκκο μέχρι τον μονό ή διπλό espresso και τα μεγαλύτερα ροφήματα.

**Η διαφορά στον καφέ ξεκινά
λίγα δευτερόλεπτα
πριν από την πρώτη γουλιά**



Μηχανές Espresso-Cappuccino



De'Longhi EC685.BK Dedic Style

Μηχανή Espresso-Cappuccino με πίεση 15 bar, σύστημα 'Thermoblock', ακροφύσιο ατμού για παραγωγή αφρογάλακτος, βάση φίλτρου για espresso, 2x espresso και μερίδες ESE, πλάτος μόνο 15cm, αποσπώμενη βάση φλιτζανιού με δυο ύψη για φλιτζάνι και ποτήρι έως 12cm, προθέρμανση μηχανής μόνο σε 40".



De'Longhi EC890.M Dedic Duo

Μηχανή Espresso-Cappuccino με πίεση 15 bar, έγχρωμη οθόνη αφής για επιλογή espresso, 2x espresso και ρόφημα Cold Brew, κρύα εκχύλιση Cold Brew σε μόλις 5', σύστημα 'Thermoblock', My Latte art ακροφύσιο ατμού για παραγωγή αφρογάλακτος, πλάτος μόνο 15cm, προ-θέρμανση μηχανής μόνο σε 40", δίσκος για να χωράει ποτήρια και ψηλές κούπες έως 13εκ. για ροφήματα cold brew και κρύα ροφήματα.



De'Longhi EM450.M Classic

Μηχανή Espresso-Cappuccino με πίεση 15-bar, σύστημα 'Thermoblock', ακροφύσιο ατμού για παραγωγή αφρογάλακτος, φίλτρα καφέ με διπλό τοίχωμα για 1 ή 2 φλιτζάνια για espresso, 2x espresso, ακροφύσιο ατμού για παραγωγή αφρογάλακτος, μανόμετρο πίεσης, βάση για να χωράει μεγάλα ποτήρια έως 110mm.

Ο ελληνικός καφές μπήκε σε νέα εποχή

Ο ελληνικός έχει
το δικό του τελετουργικό.
Το καϊμάκι, το σωστό σερβίρισμα,
το «μονό ή διπλό;»
και εκείνα τα λίγα λεπτά
που δεν βιάζονται.

Μόνο που σήμερα η παράδοση
μπορεί να συναντήσει και την τεχνολογία
— χωρίς να χάσει τίποτα
από τον χαρακτήρα της.

Coffee Expert Kit ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ Ήρθε!

Και ναι, είναι όσο καλό περιμέναμε.
Πέρσι το περιμέναμε.
Φέτος είναι εδώ και έχει
όλα όσα χρειάζεσαι
για να στήσεις τη δική σου ολοκληρωμένη
εμπειρία ελληνικού καφέ στο σπίτι:

- Εστία ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ Classic,
 - ανοξείδωτο μπρίκι,
 - δοχείο κενού αέρος,
- δύο ειδικά σχεδιασμένα φλιτζάνια,
- αναδευτήρι και κάρτα με συνταγές,
- μυστικά και video παρασκευής.



#GreekCoffeeExpert



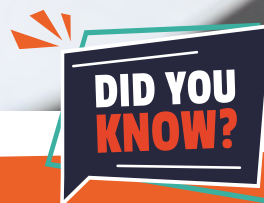
Το COFFEE EXPERT KIT της
ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ, είναι διαθέσιμο
στα καταστήματα Expert σε
όλη την Ελλάδα και online
και είναι το ιδανικό δώρο για
κάθε Greek Coffee Lover.



Παράδοση στο φλιτζάνι. Τεχνολογία στον τρόπο που φτάνει εκεί.



Μηχανή Ελληνικού Καφέ



Το καϊμάκι δεν είναι απλώς... αφρός. Εκείνο το λεπτό, βελούδινο στρώμα στην επιφάνεια είναι από τα χαρακτηριστικά του σωστά παρασκευασμένου ελληνικού καφέ.

Το μυστικό βρίσκεται στην πολύ λεπτή άλεση και κυρίως στον τρόπο θέρμανσης: ο καφές ανεβάζει σταδιακά θερμοκρασία και αποσύρεται πριν φτάσει σε έντονο βρασμό.

Αν τον αφήσεις να κοχλάσει, το καϊμάκι πολύ πιθανό να χαθεί. Και ναι, εδώ η υπομονή πληρώνει. Ο ελληνικός δεν αγαπά τη βιασύνη.



ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ BRIQI Q2s

Ο ελληνικός με ένα άγγιγμα.

Η BRIQI Q2s φέρνει τον ελληνικό καφέ στη λογική μιας σύγχρονης αυτόματης μηχανής. Με οθόνη αφής και δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε μονό, διπλό, τριπλό αλλά και κρύο ελληνικό, αναλαμβάνει την παρασκευή εύκολα και σταθερά, ενώ διαθέτει λειτουργίες αυτόματου και χειροκίνητου καθαρισμού.

**Με την αγορά μίας
πλήρως αυτόματης
μηχανής καφέ
έως 18 Οκτωβρίου 2026,
σας κερνάμε
τους καφέδες
για τους πρώτους
τρεις μήνες*!**



**Με αυτό το δώρο, κάθε φλιτζάνι
θα είναι μια μικρή γιορτή
για τις αισθήσεις σας.
Μην χάσετε αυτή την ευκαιρία
να αναβαθμίσετε την καθημερινή σας
ρουτίνα καφέ με στυλ και γεύση!**



*Με την αγορά μίας πλήρως αυτόματης μηχανής καφέ της De'Longhi, από 1 έως 18 Οκτωβρίου 2026, θα λάβετε δώρο μία συσκευασία καφέ CLASSICO ESPRESSO 1000gr., που αντιστοιχεί σε 100 κούπες φρέσκου καφέ.



#dailycoffee



Η ΝΕΑ VERTUO UP ΣΟΥ ΚΑΝΕΙ

ΔΩΡΟ

ΕΝΑ AEROCCINO3

για πλούσιο ζεστό ή κρύο αφρό γάλακτος

1. ΑΓΟΡΑΖΕΤΕ ΜΗΧΑΝΗ
NESPRESSO VERTUO UP
2. ΚΑΝΕΤΕ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΑΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΕ
ΚΑΦΕ NESPRESSO VERTUO
3. ΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΔΩΡΟ ΕΝΑ
AEROCCINO3 BLACK



ΕΞΑΓΓΥΡΩΣΤΕ ΕΔΩ

Η προσφορά ισχύει έως και 31/10/2026.

Η εξαργύρωση της προσφοράς μπορεί να γίνει έως και έναν μήνα (30 ημέρες) από την ημερομηνία αγοράς της μηχανής.

#delonghigr

Espresso Martini by De'Longhi x Christos Klouvatos

Η συνταγή είναι από τον Χρήστο Κλουβάτο, βραβευμένος barista & mixologist & coffee expert της De'Longhi.

Υλικά:

- 1 espresso
- 15ml salted caramel syrup
- 20 ml vodka ή ρούμι
- Παγάκια

Decor Tip: Αν θέλεις να το απογειώσεις εμφανισιακά, γαρνίρισε την επιφάνεια του αφρού με 3 κόκκους καφέ πάνω στον αφρό!

Εκτέλεση:

- 1. Ετοιμάζεις τον Espresso:** Φτιάχνεις 1 μονή δόση espresso.
- 2. Συνθέτεις τα υλικά:** Στο σέικερ ρίχνεις το σιρόπι αλμυρής καραμέλας, τη Βότκα (ή το ρούμι) και τον ζεστό espresso.
Tip: Προσθέτοντας τον ζεστό καφέ κατευθείαν πάνω στο σιρόπι, βοηθάς στο να διαλυθεί αμέσως.
- 3. Προσθέτεις πάγο:** Γεμίζεις το σέικερ με πάγο.
- 4. Χτυπάς δυνατά (Shake):** Χτυπάς πολύ δυνατά για 15-20 δευτερόλεπτα. Το δυνατό χτύπημα είναι το μυστικό για να δημιουργηθεί ο πλούσιος, πυκνός αφρός στην επιφάνεια.
- 5. Σερβίρεις:** Σουρώνεις το ποτό σε ένα παγωμένο ποτήρι κοκτέιλ (Martini glass), κρατώντας τον πάγο πίσω.

A close-up photograph of several dark brown, roasted coffee beans resting on a mound of finely ground coffee. The background is a blurred field of more coffee beans, creating a sense of depth. The lighting highlights the texture of the beans and the ground coffee.

#coffee forever

#welovecoffee