

本場イタリアのエスプレッソを自宅で楽しむ!!

コーヒーを変えた特許がある。ミラノのバル（南欧の軽食喫茶店のこと）、バリスタがエスプレッソやカプチーノなどを提供する「オーナーだったアキレ・ガジア氏が、1938年にこれまでとはまったく違う「クレマ」のあるエスプレッソを作るマシンを発明。クレマとは、コーヒー豆から出る油分からできるエスプレッソ独特の黄金の冠のこと。これによってエスプレッソの味と香りが決まる。ここから、現在イタリアで一般的に飲まれているエスプレッソが始まった。以来、わずか2、3年で欧米の主要都市のバルに「ガジア(GAGGIA)」のエスプレッソマシンが設置されることとなる。エスプレッソ文化が根付く本場イタリアでは、街のいたるところに建つバルで、本格的なエスプレッソを味わうことができる。この本場の味わいを作るガジアが、家庭でもオフィスでも使用できる小型全自動エスプレッソマシン「ベサーナ(BESANA)」をラインナップ。簡単なボタン操作で、キメの細かい



水タンク、コーヒーカス容器をマシン前面に設置するデザイン。これにより、取り扱いや手入れがよりスムーズに簡単にできるようになった。

クレマのある味わい深いエスプレッソを誰にでも入れることができるのだ。スタイリッシュ、かつコンパクトで置き場所に困らず、操作や手入れも簡単。スチームノズルを備え、粉の挽き、コーヒーの量も調節可能だから、好みによって様々なコーヒーを楽しむことができる。是非とも備えておきたい一台だ。



主に使用するのは上部中央の2つボタン。上は「エスプレッソ」用ボタン(ショート)、下は「コーヒー」用ボタン(ロング)。簡単操作で、誰でも本場の味を入れることができる。

ゆるやかなカーブを持った柔らかなフォルムで、キリッとしたブラックを基調としたスタイリッシュな「ミラノデザイン」。幅295mmとコンパクトで、場所を選ばず設置可能。



GAGGIA 全自動エスプレッソマシン「BESANA」 価格5万9950円

サイズ: W295×D420×H325mm / 重量: 6.9kg / 本体材料: ABS / ボイラー: ステンレス / コーヒーグライNDER: セラミック / 水タンク容量: 1ℓ / コーヒー豆容量: 200g / 1杯当たりコーヒー豆量: 約10g / コーヒーカス受け容量: 8杯 / 電圧: 100V / 消費電力: 1000W / 電源: 50/60Hz / ポンプ圧力: 15気圧 / 付属品: グラインダー挽き粗さ調節キー、クリーニングブラシ、ユニット用グリス、除石灰剤 / メーカー保証: 1年



上 / もちろん、濃さの調節もできるので、エスプレッソだけでなく、カフェレッチョやアメリカンなど、好みのコーヒーを入れることができる。下 / スチームノズルを標準装備。だからこそ、ミルクに負けないフルボディのコーヒーと、スチームで作るフォームミルクの本場の味わいのカフェラテを作ることができる。

12月末まで、先着順にて「ガジア」製のコーヒー豆(マイルド、ストロング)と、デミタスカップ2個1組をプレゼント!

