

*Mach dich zum*  
**BARISTA!**



Tipps & Tricks  
zum Thema:

**Wasser & Kalk**

**espressissimo!**

# Bellissimo!

Jetzt kann es losgehen mit italienischem Espresso-Feeling, Latte Art und allem, was dein Kaffeeherz begehrt! Damit du mit deiner Espressomaschine lange Freude hast und besten Kaffee & Co. zubereiten kannst, widmen wir uns in dieser Broschüre einer entscheidenden Frage:

## Wie halte ich meine Maschine möglichst kalkfrei?

Denn bekanntermaßen ist Kalk der Erzfeind jedes mit Wasser betriebenen Haushaltsgeräts. Auf den nächsten Seiten erfährst du kurz und bündig, worauf es beim Thema Wasser und Kalk ankommt – für perfekten Espresso aus einer makellos funktionierenden Maschine.



Petra & Oliver  
Pflüger



## Zum Thema Wasser

Optimalerweise nutzt du für deine Kaffeemaschine kalkreduziertes Wasser mit **maximal 5 °dH** (Grad deutscher Härte). Sollte dein Leitungswasser diesen Wert überschreiten, empfehlen wir dir, ein geeignetes Wasser zu kaufen oder zumindest einen **Wasserfilter** zu verwenden.

Die Härte deines Leitungswassers kannst du zum Beispiel mit **Teststreifen von Ceragol** oder dem **Härtetestkit von BRITA** ermitteln.



Hier geht's zu den Teststreifen von **Ceragol**



Scan & Click



Hier geht's zum Härte-Testkit von **BRITA**



Scan & Click





## Quellwasser



Sollte dein Leitungswasser einen zu hohen Härtegrad aufweisen, ist unsere erste Empfehlung immer, **Quellwasser** zu verwenden.

Auf der Website [www.wasserdatenbank.de](http://www.wasserdatenbank.de) findest du eine Auflistung aller im Handel verfügbaren Wasser mit Angabe des Härtegrads. Bitte beachte dabei, dass Wasser einer Marke aus verschiedenen Quellen stammen kann und deshalb unterschiedliche Härtegrade hat.

Hier geht's zur **Wasser-**  
**datenbank**



Scan & Click



### Professionelle Entkalkung mit BRITA.

Verbesserte Wasserqualität mit den Filter-Systemen von Brita. Geeignet für Privathaushalt & Gastro.



espressissimo!



## Unser Favorit: è AQUA

Lange haben wir uns auf die Suche nach dem perfekten Wasser für die Kaffeezubereitung gemacht – und haben es mit **è AQUA** gefunden!

Es hat einen absolut **runden, harmonischen Geschmack** und die lebensmitteltechnische Untersuchung bestätigt dem Quellwasser Idealwerte für die **Kaffee- und Teezubereitung.**



Scan & Click



Hier geht's zum **è AQUA** im Webshop mit detaillierteren Infos





## Wasserfilter

Optional kannst du geeignete Wasserfilter für den Wassertank deiner Espressomaschine verwenden. Bitte beachte, dass der Filter regelmäßig gewechselt wird und die Wechsellzyklen an die Wasserhärte angepasst sind.



Passende Wasserfilter findest du hier



Scan & Click 

### Achtung bei ESE Padmaschinen:

Da die Öffnung der Wassertanks bei einigen ESE-Padmaschinen zu klein ist, um einen Filter anzubringen, empfehlen wir dir, vorgefiltertes oder gekauftes Wasser zu verwenden.



## Option:

Der Aufsteckfilter Nical 125 für Siebträgermaschinen/ Maschinen mit Tank

- + Filter Kit (Bezzera Maschinen)
- + 2er Filter-Kit (ECM Espressomaschinen)



## Entkalkung

Beim Thema Entkalkung findest du im Internet viele Tipps und Infos, die oft widersprüchlich und verwirrend sind. Wahrscheinlich gibt es keinen Masterplan und kein klares Richtig oder Falsch.

**Aus unserer jahrelangen Erfahrung** geben wir dir folgende Empfehlung:

- ▶ Entkalke nur **ESE-Padmaschinen, Einkreiser Siebträgermaschinen, Thermoblockgeräte und Vollautomaten** nach Herstellerangaben selbst. **Faustregel: Je weniger desto besser!**
- ▶ **Zweikreiser und Dualboiler-Maschinen** solltest du nicht eigenständig entkalken, da es zu Rückständen von Entkalkungsmitteln in den Kesseln kommen kann. Mit der Verwendung von **passendem Wasser bzw. Filtern** sollte eine professionelle Entkalkung dieser Maschinen für längere Zeit nicht notwendig sein.

Eine Entkalkung des Wassertanks – ähnlich wie bei Wasserkochern – ist allerdings auch bei Zweikreisern und Dualboiler-Espressomaschinen problemlos möglich.



## Entkalkungsmittel

Entkalkungsmittel  
findest du hier in  
unserem **Webshop**



Scan & Click



*Damit dein Kaffee perfekt bleibt:*

**Regelmäßiges Entkalken – sofern empfohlen, schützt deine Maschine** und sorgt für besten Geschmack. Unsere Entkalker entfernen Kalk zuverlässig und verlängern die Lebensdauer.



## Wartung

Grundsätzlich ist deine Maschine die ersten Jahre wartungsfrei, wenn du:

- ▶ Deine Maschine **regelmäßig** nach Herstellerangaben **reinigst**
- ▶ 1 x jährlich den **Dichtungsring** deiner Brühgruppe **wechselst**
- ▶ die **Tipps** in dieser Broschüre zum Thema **Wasser und Kalk** beachtest

Solltest du nach einigen Jahren trotz Beachtung aller Tipps das Gefühl haben, dein Espresso schmeckt nicht mehr wie am ersten Tag, empfehlen wir dir, eine Fachwerkstatt deiner Wahl aufzusuchen und eine Wartung deiner Maschine durchführen zu lassen.

**Dichtungsringe**  
für alle Maschinen  
findest du hier



Scan & Click





## Aufbewahrung der Originalverpackung/Palette

### Abschließend noch ein Tipp zur Verpackung:

Für den seltenen Fall, dass deine Maschine zur Reparatur eingeschickt werden muss, raten wir dir, die **Originalverpackung mit Umkarton** und ggf. die **Minipalette** (bei Speditionsversand) aufzubewahren.

Auch wenn wir Werkstatteinsendungen ohne Originalverpackung annehmen, liegt die Verantwortung dafür, dass das Gerät unversehrt in der Werkstatt ankommt, bei dir. Am einfachsten und sichersten funktioniert das in der Regel mit der Originalverpackung.

**Und jetzt wünschen wir dir besten Kaffeegenuss!**

*Dein Team von  
espressissimo*

**espressissimo!**



## Schon gewusst?

espressissimo gibt es jetzt auch offline als **exklusiven Concept-Store** direkt im Herzen Freisings!

Bist du in der Nähe?  
Dann komm doch auf einen Espresso bei uns vorbei.



Hier findest du uns:

**Am Wörth 37  
85354 Freising**



Scan & Click



espressissimo!



# Barista-Kurse vom Profi!

Du liebst guten Kaffee und willst mehr über die Geheimnisse der „perfekten Tasse“ erfahren? Dann lerne von den Profis und erfahre viele Tipps & Tricks rund um **Kaffeesorten, Mahlgrad, Latte-Art, Wasserhärte** und vieles mehr!

[espressissimo.de/barista-kurse](https://espressissimo.de/barista-kurse)

Avanti, avanti:

Mach dich zum Barista!



Scan & Click

