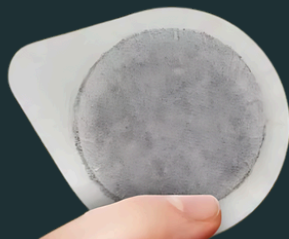


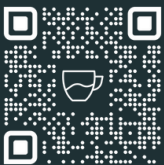


caffèstro

probudi se uz nešto novo



www.caffestro.ba





caffèstro

ESPRESSO PAD APARATI

www.caffestro.ba

ego

Bez obzira da li ste kući, na brodu, kampujete ili putujete, naš E.GO, sa svojim kompaktnim dizajnom, pružiće vam autentični napuljski espresso gdje god da se nalazite. Savršen za male prostore i putovanja. Sa samo 12 cm širine je najprenosiviji aparat za kafu na tržištu.

Napravljen je od aluminijuma i čelika, što garantuje dugovječnost i otpornost. Koristi patentirani sistem za uštedu energije, sa presom od aluminijuma i snagom od samo nevjerovatnih 380 W. Dolazi sa staklenom posudom za vodu.

Kada smo kreirali E.GO, prioritet je bio omogućiti skladištenje i upotrebu u najmanjim prostorima, a pri tome i dalje praviti espresso koji ne zaostaje u kvalitetu.

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 12,5 x 22 x 27,5 cm, Težina 4 kg

E.GO Bijela
330,00 KM

E.GO Crvena
330,00 KM

E.GO Tirkizna
330,00 KM

E.GO Crna
330,00 KM



Izuzetno

kremast



Ručno rađeni u Italiji



Patentirana tehnologija



Izuzetno niska potrošnja od 380 W



Barista kvalitet espressa



Za kućne i poslovne korisnike



Visoko kvalitetni materijali od čelika



Minimalna upotreba plastike



Jednostavno odžavanje



Dostupni u raznim bojama

PLUS



PLUS⁺ Basic

Plus+ aparat je naš najprodavaniji model. Sadrži godine istraživanja i prefinjenosti kako bi se postigle vrhunske performanse. Opremljen je patentiranom mesinganom presom, podesivom polugom za pritisak, staklenim rezervoarom i odvojivim držačem filtera za lakše čišćenje. U ovoj **Basic** verziji, dolazi sa plastičnom rešetkom i prednjim panelom od Inox-a.

Nudi izvanrednu stabilnost temperature i pravi savršen italijanski espresso. Kompaktan, robustan i napravljen je od visokokvalitetnih materijala poput čelika i aluminijuma..

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm, Težina 5 kg



Standardna i podesiva jedinica od mesinga za izuzetno **kremast** espresso.



Plus+ Basic Bijela
430,00 KM



Plus+ Basic Crna
430,00 KM



Plus+ Basic Siva
430,00 KM



Plus+ Basic Zelena
430,00 KM



Plus+ Basic Crvena
430,00 KM



Plus+ Basic Bež
430,00 KM



PLUS⁺ Mono

Plus+ Mono je minimalistička i elegantna mašina, dostupna u potpuno crnoj ili bijeloj verziji, obje sa prefinjenim čeličnim detaljima koji stvaraju jedinstvenu igru svetlosti i volumena. Plus+ Mono je opremljen staklenim rezervoarom, patentiranom standardnom jedinicom za pripremu, podesivim presom od mesinga i držačem filtera koji se može skinuti i rastaviti.

Dolazi sa metalnom rešetkom u satenskoj završnoj obradi i prednjim panelom u potpunosti od čelika. Služiće savršen espresso, barista kvaliteta, zahtjevnim kućnim korisnicima, ali je pogodan i za kancelarije i manja poslovna okruženja.

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm, Težina 5 kg



Plus+ Mono Bijela
470,00 KM



Plus+ Mono Crna
470,00 KM



PLUS

Gold Avorio, sa mat završnim slojem u zlatnoj boji prednjeg panela, plijeni svojim pogledom. Za sve one koji žele mali dašak glamura u svom prostoru i ne prihvataju kompromise kada je espresso u pitanju.

Plus Cuore Azzurro (Limited Napoli) je Aromina posveta napuljskom duhu, vječnom ljubitelju fudbala i kafe! Posebno izdanje sa plavim srcem koje kuca snažno! Spojili smo performanse Aroma PLUS-a sa novim i ekskluzivnim elementima u duhu Napulja, kako bi učinili trenutak uživanja u napuljskom espresso nezaboravnim iskustvom.

Dizajniran je da zauzima minimalan prostor, što ga čini savršenim za kućnu upotrebu ili manja poslovna okruženja. Veličina ne umanjuje performanse, omogućavajući vrhunsku pripremu espressa bez kompromisa u kvalitetu. Plus modeli se uklapaju svuda, minimalni su potrošači i izuzetno pouzdani.

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 25,5 cm, Težina 5 kg



Plus Gold Avorio
470,00 KM



Plus Limited Napoli
480,00 KM

PLUS
CUORE AZZURRO

PLUS *Pink*

Naš Plus+ Pink aparat za kafu na padove ima snažno i čvrsto srce – baš kao i žene. Upravo zato postoji linija posvećena njima: Plus Pink, snažna kao čelik, a nježna poput svojih bijelih i pastelnih ružičastih tonova. Kao i drugi Plus+ modeli, dolazi sa metalnom rešetkom u saten završnoj obradi.

Materijal uživo izgleda impresivno – brušeni metal daje sofisticiran izgled, a na dodir je izuzetno prijatan i mekan.

Plus+ Pink
470,00 KM

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm, Težina 5 kg



PLUS *Silver*

Plus+ Silver model je u potpunosti od čelika, sa vješto kombinovanim sjajnim i saten završnim površinama, čime ova mašina postaje pravi dizajnerski predmet.

Opremljen je staklenim rezervoarom, patentiranom standardnom jedinicom za doziranje, podesivom presom od mesinga i držačem filtera koji se može skinuti i rastaviti.

Plus+ Silver
480,00 KM

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm, Težina 5 kg



PLUS⁺ T.C.

Plus+ T.C. (Touch of Colour) je nova verzija našeg Plus aparata, obogaćena elegantnim bojama. Dostupna je u bijeloj i crnoj varijanti, sa detaljima u retro rozoj i petrolej zelenoj boji.

Plus Touch of Colour dolazi sa staklenim rezervoarom, patentiranom standardnom jedinicom za doziranje, podesivom presom od mesinga i držačem filtera koji se može skinuti i rastaviti.

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: 700 ml

Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm, Težina 5 kg



Plus+ T.C. Bijela Petrolej
470,00 KM



Plus+ T.C. Crna Petrolej
470,00 KM



PLUS INFERNO



Plus+ Inferno
470,00 KM

Plus model u Inferno crvenom izdanju, u prelijepom mat čeličnom kućištu. Ovo specijalno izdanje Plus modela je optimizovano za izuzetno vruć espresso, sa posebnim termostatom od 95°. Limitirana serija koja je posvećena Danteovom Paklu.

Plus Inferno dolazi sa staklenim rezervoarom, kao i ostali Plus modeli, te mesinganom podesivom presom.

Aroma termostati su podešeni na 93°, ali za one kojima to nije dovoljno, Inferno izdanje će vas sigurno učiniti sretnima.



ICONICA

INSTANT COFFEE MACHINE

Italiana



ICONICA

Aparat koji personifikuje italijanski dizajn i majstorstvo u izradi pravog italijanskog espressa. Simbol preciznosti i zanatske vještine, inspirisan legendarnim italijanskim divama. Svaki detalj je pažljivo osmišljen, poput dragocjenog dragulja. Privlači pažnju svakoga ko kroči u vaš dom. Za one koji znaju šta žele.

Dizajner, Bruno Cimmino je ikona u svijetu dizajna i arhitekture. Dobitnik je brojnih nagrada, uključujući prestižnu nagradu za dizajn Meka. Iconica nije samo DIVA. Iza ove prefinjenosti i ljepote, krije se pravi barista!

- ✓ Patentirana STANDARD grupa od mesinga
- ✓ Uklonjiva metalna rešetka za visoke šoljice
- ✓ Optimizovan za izuzetno kremasti espresso
- ✓ Ručno podesiva mesingana presa
- ✓ Luksuzan dizajn za one koji zaista žele nešto posebno

Termostat: **93°**

Pritisak: **15 bar**

Zapremina rezervoara: **2 L**

Š x D x V - 34,5 x 26 x 35 cm, Težina 10 kg



Iconica Claudia

1100,00 KM

Bijela varijanta sa 24-karatnim zlatnim detaljima posvećena je Claudiji Cardinale, ikoni mediteranskog šarma. Aparat Claudia, sa svojim zlatnim finišima i mekim linijama, obećava da će svaki trenutak ispijanja kafe biti trenutak neodoljive strasti.

Iconica Virna

1100,00 KM

Inspirisana Virnom Lisi, ovom autentičnom divom, zelena varijanta Iconica aparata sa 24-karatnim zlatnim detaljima predstavlja raritet u dizajnu. Kombinacija zelene boje i drvenih detalja čini ovaj aparat jedinstvenim i neponovljivim.



Iconica Anita

880,00 KM

Inspirisane Anitom Ekberg, muzom filma "La Dolce Vita", Anita donosi bezvremenski dizajn i visoke performanse. Crna i hrom stvaraju dinamičnu igru svjetla i sjene, odražavajući snagu i harizmu legendarne glumice.

Iconica Monica

880,00 KM

Posvećena smjeloj ikoni Monici Vitti. Dolazi u tamno smeđoj i bakarnoj varijanti. Aparat Monica je savršen spoj svestranog i originalnog stila, baš kao i sama diva. Sa toplinom bakra i dubinom smeđe boje, donosi dizajn koji je istovremeno hrabar i sofisticiran.

ICONICA

Linija Iconica se dalje razvija kroz mat kolekciju, sa različitim detaljima i mat završnicom, umjesto sjajnog inoxa. Ostale komponente su iste kod svih Iconica modela.

Jedan pridjev koji najbolje opisuje dizajn i italijansku zanatsku izradu ove mašine jeste upravo – Iconica. Ta riječ je simbol onoga što ova mašina predstavlja: napuljsku tradiciju pripreme kafe, spojenu sa budućnošću espressa u esepadovima.



- ✓ Patentirana STANDARD grupa od mesinga
- ✓ Uklonjiva metalna rešetka za visoke šoljice
- ✓ Optimizovan za izuzetno kremasti espresso
- ✓ Ručno podesiva mesingana presa
- ✓ Luksuzan dizajn za one koji zaista žele nešto posebno

Iconica Mina 820,00 KM

Toplina i intenzitet, sa snažnim karakterom. Varijanta u boji tamne čokolade sa Corten profilima odiše karakterom i bezvremenskim šarmom. Zavodljive, zaobljene linije modela Mina u kombinaciji sa soft-touch efektom pružaju potpun doživljaj uživanja u kafi, gdje se dizajn i funkcionalnost prirodno stapaju.



Iconica Marilyn 820,00 KM

Čistoća i profinjenost u svakom detalju. Bezvremenska elegancija susreće savremeni dizajn u bijeloj varijanti sa mat bež profilima. Satenasti završni sloj prednje površine daje modelu Marilyn sofisticiran i nenametljiv karakter – savršen za one koji vole suptilnu ljepotu, ali ne žele da se odreknu visokih performansi.

Iconica Naomi 820,00 KM

Nova mašina iz linije mat Iconica pravo je remek djelo u potpuno crnoj varijanti – savršena za one koji traže eleganciju i besprijekorne performanse. Sa svojim zaobljenim linijama i soft-touch efektom, Naomi pretvara svaku pauzu za kafu u trenutak čistog stila.



PROBUDI SE UZ NEŠTO NOVO

probudi se uz pravi italijanski espresso



naši aparati nisu obični aparati · oni su prave male bariste
okusi espresso **barista** kvaliteta

BILO GDJE · BILO KADA · NA NAJJEDNOSTAVNIJI NAČIN



AROMA

MACCHINE DA CAFFÈ



NAŠE PATENTIRANE GRUPE PREDSTAVLJAJU
IZVRSNOST CIJELE AROMA LINIJE,
REZULTAT STRASNE PREDANOSTI I
VIŠEGODIŠNJIH ISTRAŽIVANJA.



SMART GROUP

ALUMINIJUM

Smart Group-a je nastala iz potražnje tržišta za proizvodom koji može smanjiti troškove i pojednostaviti operacije održavanja. SMART grupa ne zahtijeva upotrebu torpednih igala, koje često čine manje efikasnu operaciju ukanjanja kamenca.

Stoga je jednostavnije rastaviti ga na tri komplementarna dijela, kako bi se omogućio lak pristup cijeloj jedinici za grijanje.

U POTPUNOSTI IZRAĐENI OD ALUMINIJUMA

Aluminijum, za razliku od mesinga, ima dobre rezultate u povremenoj pripremi kafe. Odličan je za 100% robusta mješavine.

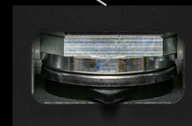


PODEŠAVANJE POMOĆU PRSTENA

Smart grupa nema podešivu presu za padove, već se podešavanje vrši pomoću PET uložka, koja se nalazi u svakom pakovanju. Možete rastaviti držač filtera i dodati uložak za učvršćivanje poluge.

NAKED BREWING

Kod ovih modela postoji odvod za pravljenje, ali kafa izlazi ispod filtera, kao kod klasičnih bar mašina. Funkcionalno, nema razlike, ali je bio ovo estetski izbor inspirisan profesionalnim bar mašinama.



ALUMINIJUMSKA BRAVA

VODENI PUT BEZ TORPEDA

INTERVENCIJA TERMOSTATA 93°

SIGURNOSNI TERMOSTAT 145°

SNAGA 400 W

PATENTIRANI SISTEM UŠTEDE ENERGIJE



STANDARD GROUP

ALUMINIJUM I MESING

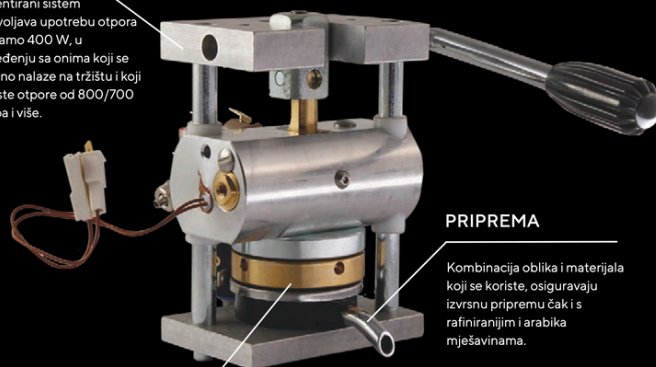
Grupa Aroma Standard predstavlja perjanicu cjelokupne proizvodnje. Nastala je kroz godine testiranja i usavršavanja. Grupa se sastoji od izmjenjivača toplote sa dva mesingana torpeda unutar kotla, koji stvaraju vodeni put.

Ova karakteristika omogućava ravnomjerno i konstantno zagrijavanje vode. Takođe, osigurava maksimalnu kremastost svake mješavine i temperaturnu stabilnost, čak i kod nekoliko kafa uzastopno.



UŠTEDA ENERGIJE

Patentirani sistem dozvoljava upotrebu otpora od samo 400 W, u poređenju sa onima koji se obično nalaze na tržištu i koji koriste otpore od 800/700 W, pa i više.



PRIPREMA

Kombinacija oblika i materijala koji se koriste, osiguravaju izvrsnu pripremu čak i s rafiniranim i arabika mješavinama.

PODESIVI POD PRESS

Ovo omogućava podešavanje pritiska poluge kako bi se pronašao optimalan pritisak u skladu sa različitim tipovima padova na tržištu. Presa za padove može se rotirati ručno bez upotrebe alata. Okretanjem udesno poluga omekšava, okretanjem ulijevo poluga postaje tvrda. Osim toga, trošenje materijala samom upotrebom, te mehanički kvar komponenti može se lako nadoknaditi, bez potrebe za tehničkom intervencijom.

BRAVA ZA GRIJANJE OD ALUMINIJUMA/MESINGA

DVOSTRUKA TORPEDA OD MESINGA

MESING PAD PRITISAK

INTERVENCIJA TERMOSTATA 93°

SIGURNOSNI TERMOSTAT 145°

SNAGA 400 W

RUČNO PODEŠAVANJE ZATVARANJA

PATENTIRANI SISTEM UŠTEDE ENERGIJE



caffèstro

ITALIJANSKI ESPRESSO PADOVI

www.caffestro.ba

UZ E.S.E. PADOVE I NAŠE APARATE DO ESPRESSA BARISTA KVALITETA

standard koji pojednostavljuje pripremu espressa

ESE - **Easy Serving Espresso** standard definisan davnih 1970-tih godina i strogo kontrolisan od strane E.S.E. konzorcijuma.

ESE pad je jednokratna, unaprijed pripremljena doza koja sadrži prženu, mljevenu, doziranu i presovanu kafu zatvorenu između dva sloja filter papira bezbjednog za upotrebu.

Količina kafe, stepen mljevenja i tempiranja su unaprijed definisani kako bi se postigao najbolji rezultat espressa u šoljici.

Tehničke karakteristike ESE padova savršeno su prilagođene ekstrakcionoj komori ESE espresso aparata. Ovo osigurava **optimalnu distribuciju vode kroz kafu** tokom ekstrakcije, proizvodeći svjež, uravnotežen, kremast i ukusan italijanski espresso, barista kvaliteta.

Na ovaj način čuvamo aromu i dubinu ukusa kafe, što je inače moguće postići samo uz profesionalne barista mašine.

- ✓ Caffestro bira za vas artisan italijanske pržionice sa decenijskim iskustvom
- ✓ Biorazgradivi papir - brinemo o našoj okolini
- ✓ 100% čista kafa iz Italije, bez dugog skladištenja
- ✓ Izuzetno kremast italijanski espresso
- ✓ ~7gr kafe u padovima promjera 44mm
- ✓ Regulisana industrija, otvoren standard





Dolce Aroma



Kafe majstori, još od 1956.

Već tri generacije prže kafu i ulažu svu strast u kreiranje vrhunskog proizvoda. Od tradicionalnog napuljskog espressa do najfinijih Arabika mješavina, linija Dolce Aroma donosi sveobuhvatan spektar ukusa širom svijeta.

Ako ste se pitali da li Dolce Aroma ima veze sa Aroma aparatima, da ima. Upravo zato ove mješavine dostižu svoj maksimum zahvaljujući tehnologiji Aroma aparata koji su u našoj ponudi. Aroma je prilagodila ove mješavine svojim aparatima. Temperatura i materijali korišteni za infuziju i obline grupa za ekstrakciju omogućavaju da se kafa pripremi na najbolji način, s punom teksturom i očuvanjem njenih aroma.

Dolce Aroma Forte

Tamna i kompaktna krema. Jaka, odlučna, postojana. Tamno pržena.

Karakteristična je po intenzivnoj i postojanoj aromi, punog tijela i ukusa sličnog čokoladi. Zahvaljujući tamnom prženju, ovo je kafa sa jakim i dugotrajnim karakterom. Klasični napolitanski espresso, za one koji žele pravo buđenje svako jutro. Izuzetna svilenkasta i postojana krema.

Pakovanje 100 KOM
90,00 KM



Karakteristike



Robusta

Intenzitet



Dolce Aroma Cremoso

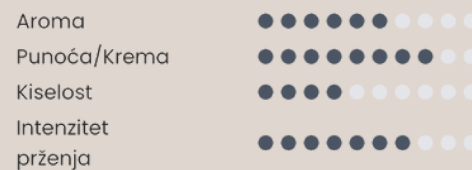
Mješavina Arabike i Robuste. Smeđa krema. Intenzivna, kremasta, zavodljiva. Srednje prženje.

Sa tradicionalnim napuljskim ukusom, mješavina Cremoso dolazi sa bogatom i punom kremom. Zavodljiv i postojan ukus osvaja svakoga. Za one koji nisu spremi za jak udarac, a žele barista stil espressa.

Pakovanje 100 KOM
100,00 KM



Karakteristike



Arabica

Robusta

Intenzitet



Dolce Aroma Arabica

Svijetlosmeđa krema. Zaokružena, bogata, voćna. Srednje prženje.

Kreirana da zadovolji i najzahtjevnija nepca, ova mješavina Arabike odražava ljubav i majstorstvo pržioničara. U šoljici pruža intenzivan i cvjetni miris, dok na ukusu dolaze do izražaja voćne i aromatične note.

Pakovanje 100 KOM
110,00 KM



Karakteristike



Arabica

Intenzitet





Caffè Partenope

Caffè Partenope, osnovan 1989. godine u Napulju, porodična je artisan pržionica posvećena očuvanju tradicije napuljskog espresso. Ručno prave vrhunske mješavine kafe koristeći Arabika i Robusta zrna iz Južne Amerike, Afrike i Azije. Njihovu kafu karakteriše jedinstvena, intenzivna i uravnotežena aroma, sa ciljem naglašavanja tradicionalnog napuljskog ukusa.

Poznati po kvalitetu i autentičnosti, Caffè Partenope izvozi proizvode širom svijeta, uključujući prije svega mnoge evropske zemlje, ali i Japan, Australiju i Kinu, šireći ukus napuljske kulture kafe na međunarodnom nivou.

Njihov istaknuti proizvod je Atena mješavina, napravljena od 60% Arabike i 40% Robuste, pružajući kremast espresso sa punim tijelom i notama kaka, meda i suvog voća. Caffestro vam donosi, između ostalog, baš tu mješavinu u vidu E.S.E. padova (Espresso Classico).

Espresso Classico

Ova mješavina je napravljena od 60% Arabike i 40% Robuste iz pet različitih izvora. Predstavlja pravi napuljski espresso koji je izuzetno kremast, sa punom strukturom i dugotrajnim ukusom te donosi aromatične note kaka, meda i suvog voća.



Karakteristike

Aroma	●●●●●●●●●●
Punoća/Krema	●●●●●●●●●●
Kiselost	●●●●●●●●●●
Intenzitet prženja	●●●●●●●●●●

Arabica

Robusta

Pakovanje 150 KOM
135,00 KM

Intenzitet



Espresso Gran Bar

Gran Bar Blend donosi jedinstveni ukus najprodavanije mješavine Atena. Kremasti espresso, intenzivan i slađi ukus spajaju se u vrhunsko iskustvo kvaliteta. Sa srednje tamnim prženjem, ova kafa spaja intenzivne note tamne čokolade i nijanse sušenog voća, pružajući savršen balans ukusa.

Idealno za one koji žele kvalitet kafe iz kafića direktno u svom domu.

Pakovanje 150 KOM
135,00 KM



Karakteristike

Aroma	●●●●●●●●●●
Punoća/Krema	●●●●●●●●●●
Kiselost	●●●●●●●●●●
Intenzitet prženja	●●●●●●●●●●

Arabica

Robusta

Intenzitet



ESPRESSO PADOVI SE MOGU KUPITI I NA KOMAD

posjetite naš sajt za sve detalje



caffèstro

probudi se uz nešto novo



www.caffestro.ba

Caffestro d.o.o. Zvornik

Patrijarha Pavla 5
75400 Zvornik
Bosna i Hercegovina

Italijanski ESE pad aparati i kafa.
Ekskluzivni uvoznik i distributer za BiH i Srbiju
Aroma - Macchine da Caffè
Italija

info@caffestro.ba
sales@caffestro.ba
marketing@caffestro.ba

Katalog važi od 01.05.2025. v2