caffèstro

probudi se uz nešto novo



www.caffestro.ba

caffèstro

ITALIJANSKI ESPRESSO PAD APARATI

www.caffestro.ba

e.go

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

E.GO (sve boje)
359,00 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 održavanje
- Dostupni u raznim bojama

CERTIFIED ★ ISO 9001 ★ GUARANTEE

HANDMADE WITH LOVE

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.



PLUS

najprodavaniji model i glavna Aroma proizvodna linija

Napomena:
opciona doplata za automatski prekidač sa standby funkcijom i programabilnim tasterima za kratki i dugi espresso

Lite +60,00 KM
Plus +70,00 KM



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



Plus+ Basic Bijela
459,00 KM



Plus+ Basic Crna
459,00 KM



Plus+ Basic Siva
459,00 KM



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



Plus+ Basic Zelena
459,00 KM



Plus+ Basic Crvena
459,00 KM



Plus+ Basic Bež
459,00 KM

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.



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
515,00 KM



Plus+ Mono Crna
515,00 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.

Termostat: **93°**
Pritisak: **15 bar**
Zapremina rezervoara: 700 ml
Težina: 5 kg
Š x D x V - 16 x 26 x 25,5 cm



Plus Gold Avorio
515,00 KM



Plus Limited Napoli
525,00 KM

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.



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.

Termostat: **93°**
Pritisak: **15 bar**
Zapremina rezervoara: 700 ml
Težina: 5 kg
Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm





Plus+ Silver
515,00 KM

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

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



Plus+ T.C. Bijela Petrolej
515,00 KM



Plus+ T.C. Crna Petrolej
515,00 KM

PLUS INFERNO



Plus+ Inferno
505,00 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.



Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.



jer za nas odgovornost ne prestaje sa dobrom kafom, ona se nastavlja brigom o svijetu koji nas okružuje.

Plus+ Ocean je posebano izdanje našeg Plus modela, inspirisan bojama dubokog okeana. Nastao je sa jasnom misijom – da zajedno sa Udruženjem Elsa doprinesemo zaštiti morskih kornjača i očuvanju mora.

Ovaj model zadržava sve vrhunske karakteristike Plus+ linije, ali nosi i dodatnu vrijednost: **za svaki prodati aparat Aroma izdvaja *5% prihoda*** za podršku radu Elsa udruženja i njihovim aktivnostima. Kupovinom ovog aparata ne birate samo kvalitet, već i **odgovornost**.

Termostat: **93°**
Pritisak: **15 bar**
Zapremina rezervoara: 700 ml
Težina: 5 kg
Š x D x V - 16 x 26 x 26,5 cm

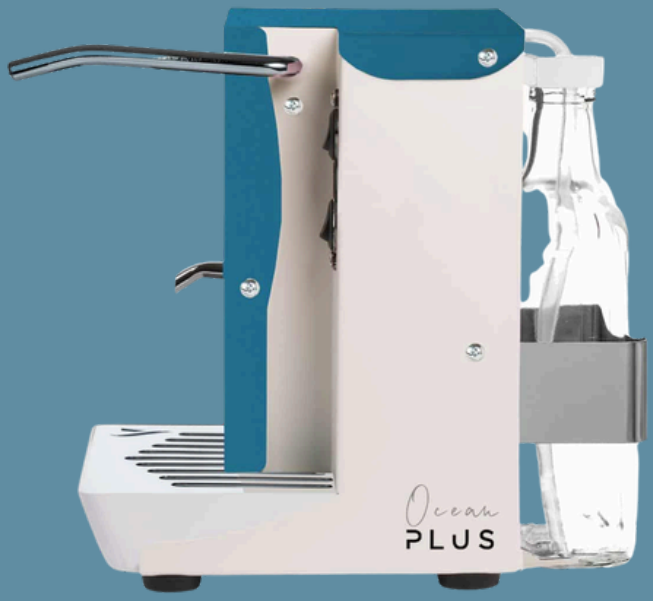


Plus+ Ocean **Plava**
515,00 KM



Plus+ Ocean **Aquamarine**
515,00 KM





Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

LITE



Aroma Plus **LITE** je pojednostavljena verzija najprodavanijeg PLUS modela, za sve one koji ne žele kompromis kada je espresso u pitanju, ali imaju ograničen budžet.

Ventil za pritisak: elektroventil smo zamijenili mehaničkim „presso“ ventilom, koji je izrađen od plastike. Glavna razlika ogleda se u količini vode koja se nakon završetka ekstrakcije ispušta u otpadnu posudu.

I dalje savršen espresso: Zadržali smo mesinganu presu za izuzetno kremastu ekstrakciju, a razmak od 8 cm između izlaza za kafu i rešetke omogućava optimalnu ekstrakciju i bogatu, gustu kremu.

Nova farbana prednja maska: Crna prednja površina osmišljena je tako da prikrije eventualne kapljice i tragove kafe.

Ručka sa kuglastim završetkom: Novo, zaobljeno dugme daje mašini moderan i elegantan izgled, uz suptilan sjaj koji dodatno naglašava njen dizajn.



Termostat: **93°**
Pritisak: **15 bar**
Zapremina rezervoara: 700 ml
Težina: 5 kg
Š x D x V - 16 x 26 x 25,5 cm



Plus LITE Crna
429,00 KM



Plus LITE Crna/Zelena
429,00 KM

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

ICONICA

Italiana

Simbol preciznosti i zanatske vještine, inspirisan legendarnim italijanskim divama. Svaki detalj je pažljivo osmišljen, poput dragocjenog dragulja.



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



AROMA
MACCHINE DA CAFFÈ



Iconica Claudia
1200,00 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
1200,00 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
985,00 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
985,00 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.

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

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 ese padovima.

- 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



AROMA
MACCHINE DA CAFFÈ



Iconica Mina
879,00 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 Naomi
879,00 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.



Iconica Marilyn
879,00 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.



Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

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



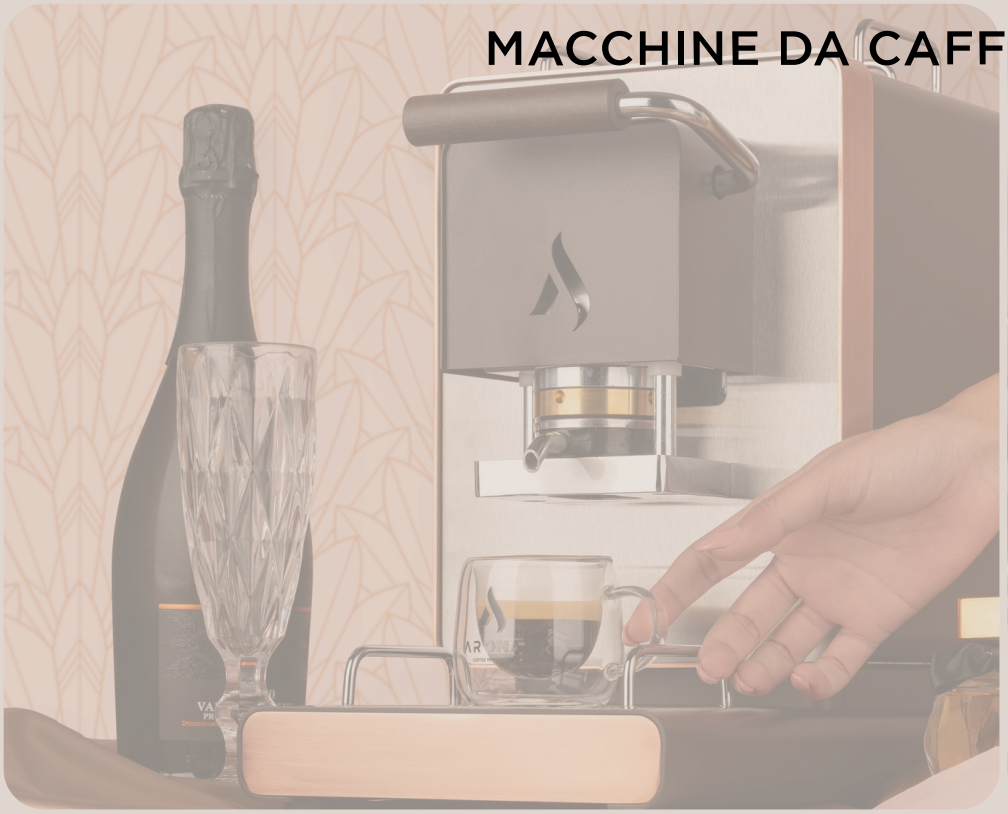






AROMA

MACCHINE DA CAFFÈ





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

PRODOTTO BREVETTATO MADE IN ITALY PATENTED PRODUCT

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 podesivu 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

caffèstro
probudi se uz nešto novo

PRODOTTO BREVETTATO MADE IN ITALY PATENTED PRODUCT

STANDARD GROUP

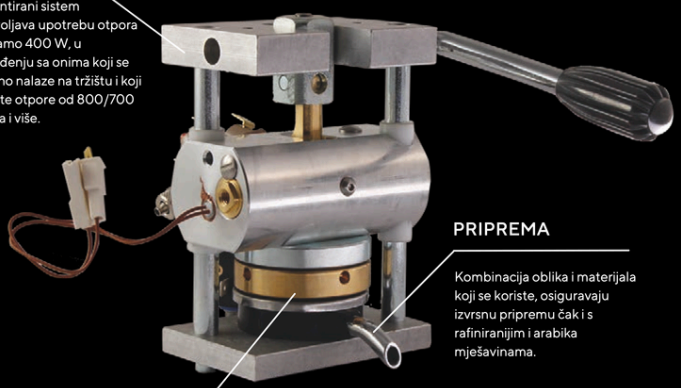
ALUMINIJUM I MESING

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 rafiniranijim 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 tvrđa.
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 PAD APARATI

www.caffestro.ba

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

BARISTA KVALITETA

standard koji pojednostavljuje pripremu espressa

ESE - **E**asy **S**erving **E**spresso 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. 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, mješavina od 100% Robuste. Jaka, odlučna, postojana. Tamno pržena.



Mješavina Robusta 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.

90,00 KM (Pakovanje 100 KOM)

Dolce Aroma Cremoso

Mješavina Arabike i Robuste, sa udiom Arabike od 30%. 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. Jedna od naših najprodavanijih kafa.

100,00 KM (Pakovanje 100 KOM)

Dolce Aroma Arabica

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



Kreirana da zadovolji i najzahtjevnija nepca, ova mješavina 100% Arabike odražava ljubav i majstorstvo pržioničara. U šoljici pruža intenzivan i cvjetni miris, dok na ukusu dolaze do izražaja voćne i aromatične note.

110,00 KM (Pakovanje 100 KOM)

Dolce Aroma Decaf

Mješavina Arabike i Robuste sa sadržajem kofeina **<0.1%**. Kremaste note lješnjaka, sa srednjim prženjem, sa niskim nivoom kiselosti.



Namijenjena svima kojima kofein ne odgovara, a ne žele da se odreknu kremastog i intenzivnog ukusa italijanskog espressa u bilo koje doba dana.

110,00 KM (Pakovanje 100 KOM)

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.



Caffè Partenope

Caffè Partenope, osnovan 1989. godine u Napulju, porodična je artisan pržionica posvećena očuvanju tradicije napuljskog espressa. 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 kakaa, meda i suvog voća. Caffestro vam donosi, između ostalog, baš tu mješavinu u vidu E.S.E. padova (Espresso Classico).

Espresso Classico

Mješavina 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 kakaa, meda i suvog voća.

Osmišljena od strane njihovih majstora sa ciljem da stvori mješavinu koja u potpunosti predstavlja visokokvalitetni napuljski espresso. Svaki pad sastoji se od 7.2 grama kafe.



135,00 KM (Pakovanje 150 KOM)

Espresso Gran Bar

Mješavina od 80% Arabike i 20% Robuste, donosi jedinstveni ukus najprodavanije Partenope mješavine, tzv. 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. Svaki pad sastoji se od 7.5 grama kafe.



135,00 KM (Pakovanje 150 KOM)

ESPRESSO PADOVI SE MOGU KUPITI I NA **KOMAD**

posjetite naš sajt za sve detalje

Sve cijene su maloprodajne, iskazane sa uračunatim PDV-om.

caffèstro

probudi se uz nešto novo

www.caffestro.ba

OCIJENI NAS

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

Katalog važi od 01.10.2026. v5