

Espresso-Magazin

Neues aus dem Hause omaneo

Liebe Espresso-Freunde,

es gibt diesen Moment morgens, wenn die Wohnung noch still ist. Du drückst einen Knopf. Eine Pumpe summt. Crema läuft golden in die Tasse. 30 Sekunden, in denen nichts anderes wichtig ist.

Wir haben die omaneo.GUDRUN für genau diese Momente gebaut. Sie brüht und dampft gleichzeitig – ohne Aufpreis einer Dual-Boiler-Maschine und ohne deren typische Wartezeit beim Umschalten. Drin steckt ein Zweikreiser mit 3 Heizsystemen, zwei Pumpen (15 bar Ulka plus 5 bar Sekundärpumpe), PID-Temperatursteuerung und Touch-Bedienung. Das macht sie sofort einsatzbereit – und thermostabil genug für den anspruchsvollen Hausgebrauch. 799 €.

Wir nennen sie GUDRUN, weil wir an die Qualität denken, die unsere Mütter uns früher zugetraut haben: Ehrlich, verlässlich, ohne Schnickschnack. Wer GUDRUN nutzt, macht keinen modischen Espresso – sondern einen guten.

Wann ist GUDRUN eigentlich richtig warm?

Wir sagen es ehrlich: Nach knapp zwei Minuten ist die Maschine technisch bereit. Brühwasser stimmt, Pumpen sind aktiv. Aber der Siebträger ist da noch kalt. Lässt du jetzt Wasser durch ihn fließen, kühlt es am Metall ab – und dein Espresso landet ein paar Grad zu lau in der Tasse. Zwei Wege führen zum Optimum:

Warten. Nach rund acht Minuten hat sich auch der Siebträger durchgewärmt.

Flashen. Profis spülen den Siebträger einmal kurz mit heißem Wasser. Damit ist er sofort auf Temperatur.

Das ist kein Mangel der GUDRUN – das ist die Espresso-Realität jeder Siebträgermaschine. Wir sagen es dir gleich, damit dein erster Espresso ein guter ist.

„Ein guter Espresso ist kein Zufall — er ist die Summe aus Bohne, Maschine und Geduld.“

Es geht nicht um ein Feature. Es geht um die Kombination.

Der Markt für Espressomaschinen entwickelt sich. Einzelne Features – PID-Steuerung, Touch-Bedienung, höhere Pumpenleistung – findest du inzwischen auch in günstigeren Geräten. Was die GUDRUN besonders macht, ist die Bündelung:

- Zweikreiser mit 3 Heizsystemen für gleichzeitiges Brühen und Dampfen

- 15 bar Ulka-Pumpe als Hauptpumpe, 5 bar Sekundärpumpe
- PID-Temperatursteuerung für konstante Temperatur
- Touch-Bedienung für präzise Einstellung
- 3000 W Leistung
- 58 mm Profi-Siebträger aus Edelstahl
- Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse

Diese Kombination in einer Maschine zum Preis von 799 € – das ist das, was wir bauen.

Was nicht im Karton liegt: Anonymität.

Du kannst Espressomaschinen aus Asien auch direkt bestellen. Günstiger vielleicht. Aber wenn etwas ist, schreibst du eine Mail an einen Shop, dessen Sprache du nicht sprichst, und wartest auf eine Antwort, die irgendwann kommt – oder nicht.

Bei omaneo ist das anders. Wenn du Fragen hast, ruf an. Wenn du Beratung brauchst, schreib uns. Wenn etwas schief läuft, kümmern wir uns. Persönlich. Aus Deutschland.

Unser Einführungsangebot

Einführungsangebot für die omaneo.GUDRUN. Gilt bis Ende 2026 nur 699 €.

Du sparst beim Kauf bis Jahresende – ohne Code-Suche, ohne Kleingedrucktes.

Einfach beim Bestellen einlösen. Jetzt zur omaneo.GUDRUN →