

Magazine Espresso

Nouvelles d'omaneo

Chers amis de l'espresso,

il y a ce moment du matin où l'appartement est encore silencieux. Vous appuyez sur un bouton. Une pompe bourdonne. La crema coule, dorée, dans la tasse. Trente secondes pendant lesquelles rien d'autre n'a d'importance.

Nous avons conçu l'omaneo.GUDRUN précisément pour ces instants. Elle extrait et fait vapeur en même temps — sans le surcoût d'une machine à double chaudière et sans son attente typique au changement. À l'intérieur : un système bi-circuit avec trois systèmes de chauffe, deux pompes (Ulka 15 bar plus pompe secondaire 5 bar), commande PID de la température et commandes tactiles. Cela la rend prête à l'emploi rapidement — et thermiquement stable pour un usage domestique exigeant. 799 €.

Nous l'appelons GUDRUN parce que nous pensons à la qualité que nos mères nous confiaient autrefois : honnête, fiable, sans chichis. Qui utilise GUDRUN ne fait pas un espresso à la mode — il fait un bon espresso.

Quand GUDRUN est-elle vraiment chaude ?

Nous le disons sans détour : au bout d'à peine deux minutes, la machine est techniquement prête. L'eau d'extraction est à température, les pompes sont actives. Mais le porte-filtre est encore froid. Si vous laissez passer de l'eau, elle refroidit au contact du métal — et votre espresso arrive quelques degrés trop tiède dans la tasse. Deux chemins mènent à l'optimum :

Attendre. Après environ huit minutes, le porte-filtre est lui aussi à température.

Flasher. Les pros rincent brièvement le porte-filtre à l'eau chaude. Il est alors immédiatement à température.

Ce n'est pas un défaut de la GUDRUN — c'est la réalité de l'espresso pour toute machine à porte-filtre. Nous vous le disons d'emblée pour que votre premier espresso soit un bon espresso.

« Un bon espresso n'est pas un hasard — il est la somme du grain, de la machine et de la patience. »

Ce n'est pas une fonction. C'est la combinaison.

Le marché des machines à espresso évolue. Des fonctions isolées — commande PID, commandes tactiles, puissance de pompe plus élevée — se trouvent aujourd'hui aussi dans des appareils moins chers.

Ce qui rend la GUDRUN singulière, c'est l'assemblage :

- Bi-circuit avec trois systèmes de chauffe pour extraire et faire vapeur simultanément
- Pompe principale Ulka 15 bar, pompe secondaire 5 bar
- Commande PID pour une température constante
- Commandes tactiles pour des réglages précis
- Puissance 3000 W
- Porte-filtre professionnel 58 mm en acier inoxydable
- Carrosserie en acier inoxydable haut de gamme

Cette combinaison dans une seule machine à 799 € — c'est ce que nous construisons.

Ce qui n'est pas dans le carton : l'anonymat.

Vous pouvez aussi commander des machines à espresso directement en Asie. Moins cher, peut-être. Mais si quelque chose arrive, vous écrivez un mail à une boutique dont vous ne parlez pas la langue, et vous attendez une réponse qui viendra peut-être — ou pas.

Chez omaneo, c'est différent. Si vous avez des questions, appelez. Si vous avez besoin de conseils, écrivez-nous. Si quelque chose ne va pas, nous nous en occupons. Personnellement. Depuis l'Allemagne.

Notre offre de lancement

Offre de lancement pour l'omaneo.GUDRUN. Valable jusqu'à fin 2026 : seulement 699 €. Vous économisez en commandant avant fin d'année — sans code à chercher, sans petites lignes. Simplement à appliquer à la commande. Vers l'omaneo.GUDRUN →