

Herbst/Winter 2015

---

Espressomaschine



Nome / Name: Pulcina

Codice / Code: MDL02

Designer: Michele De Lucchi

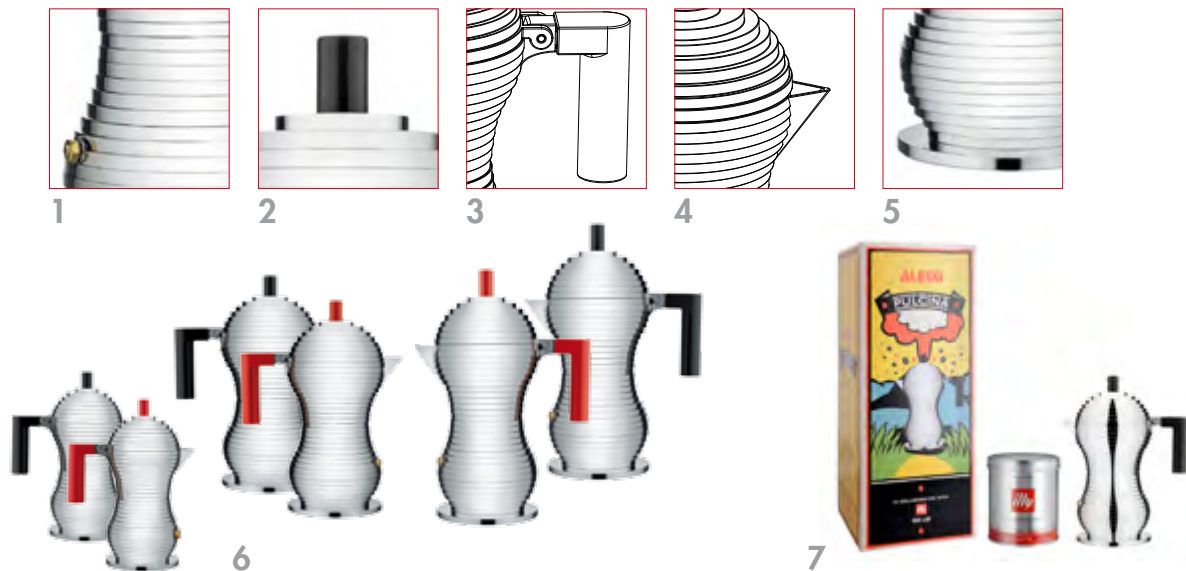
---

**ALESSI**

Espressomaschine

Produktbeschreibung

„Pulcina“ ist dem kreativen Geist des Architekten Michele De Lucchi entsprungen und eine Espressokanne für echte Kaffeeliebhaber. Das revolutionäre Design vereint eine Technologie, die illycaffè aus Untersuchungen zur Dynamik des Wärmeflusses entwickelt hat, mit der Projekterfahrung von Alessi. „Pulcina“ ist das Ergebnis einer langen Suche: Die Beteiligten wollten herausfinden, wie sich die Form der Espressokanne optimieren ließe, um die organoleptischen Eigenschaften von Espresso zu verbessern und auch stärker zur Geltung zu bringen. Und so wurde analysiert, was innerhalb einer Espressokanne vor sich geht. Daraufhin konnte Illy die ideale Form des Kessels – des Unterteils der Kanne, in dem das Wasser kocht – für perfekten Espresso ermitteln. Dank der speziellen Beschaffenheit des Kesselinneren unterbricht die „Pulcina“ den Kaffeeffluss genau im richtigen Moment. So wird die „vulkanische“ Phase vermieden – jener abschließende Moment der Extraktion, der einen verbrannten, bitteren Nachgeschmack hinterlässt. Nur das Beste vom Kaffee gelangt in die Tasse, und sein körperreiches, rundes Aroma kann voll und ganz auskosten werden. „Pulcina“ ist praktisch, funktional und erfordert keine speziellen Kenntnisse. Der Kaffee wird genauso zubereitet wie in herkömmlichen Espressokannen. Die „Seele“ dieser Espressokanne liegt im Inneren eines stufenförmigen Aufbaus verborgen (1), bestehend aus zwei abgerundeten Körpern, die sich in der Mitte verjüngen und verbinden. Der zylindrische Knauf (2) aus thermoplastischem Harz sitzt zentral auf dem Deckel, wo er ein Verbrennen am selben verhindert und eine einfache Handhabung beim Öffnen und Schließen ermöglicht. Der ebenfalls aus thermoplastischem Harz bestehende Griff liegt ergonomisch in der Hand und hält den korrekten Abstand zum Korpus der Kanne ein, sodass die Finger nicht mit der heißen Außenseite in Berührung kommen können (3). Der Ausguss ist relativ stark herausgearbeitet. Seine typische V-Form erinnert an den Schnabel eines Kükens (it. „pulcino“) (4). Er ist so exakt konzipiert, dass er ein tropfenfreies Ausgießen ermöglicht. Das Design der Espressokanne wird von einem runden Boden (5) aus Aluminium ergänzt, der einen stabilen Stand auf jeglicher Kochfläche gewährleistet. Aluminium ist ein optimaler Wärmeleiter. Somit eignet sich die Kanne für die Verwendung auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikherden, nicht jedoch für Induktionsherde. „Pulcina“ ist in drei Größen erhältlich: für 1, 3 und 6 Tassen (6). Die im Aluminiumgussverfahren hergestellte Kanne wird in zwei Versionen angeboten: mit Deckelknauf und Griff in Schwarz oder in Rot. „Pulcina“ präsentiert sich in einer besonderen Verpackung mit poppiger Grafik. Darauf hebt sich das Bild der Espressokanne vor einer farbigen Landschaft ab, die von einem prasselnden Vulkan beherrscht wird (7).



Technische Eigenschaften

MDL02/1 B Espressomaschine aus Gußaluminium (1 Tasse). Griff und Knopf aus PA, schwarz. Abmessungen: cl 7 - cm 12.5x7.2 - h cm 16.5  
 MDL02/3 B Espressomaschine aus Gußaluminium (3 Tassen). Griff und Knopf aus PA, schwarz. Abmessungen: cl 15 - cm 15.2x9.2 - h cm 20  
 MDL02/6 B Espressomaschine aus Gußaluminium (6 Tassen). Griff und Knopf aus PA, schwarz. Abmessungen: cl 30 - cm 20x12 - h cm 26

MDL02/1 R Espressomaschine aus Gußaluminium (1 Tasse). Griff und Knopf aus PA, rot. Abmessungen: cl 7 - cm 12.5x7.2 - h cm 16.5  
 MDL02/3 R Espressomaschine aus Gußaluminium (3 Tassen). Griff und Knopf aus PA, rot. Abmessungen: cl 15 - cm 15.2x9.2 - h cm 20  
 MDL02/6 R Espressomaschine aus Gußaluminium (6 Tassen). Griff und Knopf aus PA, rot. Abmessungen: cl 30 - cm 20x12 - h cm 26

Anmerkungen zum Meta-Projekt

Die „Pulcina“ ist das Ergebnis einer vor Jahren aufgenommen Kooperation mit illycaffè. Untersucht werden sollte, wie die Form der Espressokanne optimiert werden könnte, sodass die organoleptischen Eigenschaften von Espresso besser zur Geltung kämen. Die R&D Lab-Experten von Illy schlugen uns einige Änderungen vor, mit denen sich der so genannte „Vulkaneffekt“, den alle handelsüblichen Espressomaschinen gemein haben, verringern oder gar ganz ausschalten ließe. Daraus ergäbe sich eine ideale Art der Kaffeeextraktion zu Hause wie auch im Café.

Alberto Alessi

«Die „La Pulcina“ überzeugt durch ihre inneren Werte. Also durch das, was in ihr steckt und was nicht sichtbar ist. Sie ist rundlich und doch schlank, besteht aus Stufen und einem roten Griff. Der Ausguss sieht aus wie ein Schnabel. Zurecht. Der Kessel ist kugelförmig und verjüngt sich nach oben hin. Dort entsteht der Hohlraum, in dem Druckluft erzeugt wird, sobald das Wasser zu sieden beginnt. Das Wasser durchdringt den Filter, ohne die Molekularstruktur des Kaffees zu verändern. Das Ergebnis ist ein reiner, intensiver Geschmack. Durch die abgestufte äußere Form des Ober- und Unterteils entstehen unterschiedlich dicke Wände, die dem Erhitzen bzw. der Kühlung dienen. Der Espresso, der aus dieser Maschine kommt, ist vorzüglich. Dafür stehen Alessi und Illy. Die Maschine heißt ‚Pulcina‘, weil ich sie im Chioso entworfen habe, meinem privaten Atelier, wo ich alleine und umgeben von meinen kleinen Skulpturen und Zeichnungen arbeite. Das Chioso war einst ein großer Stall voller Hühner, Hennen, Hähne und Küken. In dem Jahr, in dem ich geboren wurde, sind sie alle an einer Epidemie eingegangen. So kann ich also von mir behaupten, das einzige überlebende Huhn zu sein. Küken sind im Italienischen immer männlich (Küken = pulcino), und die Espressomaschine ist das einzige weibliche Küken. „La Pulcina“ eben.»

Michele De Lucchi