



**OLYMPIA**  
EXPRESS

Espresso wird mobil

## MINA

Der Traditionshersteller Olympia Express präsentiert eine kleine und feine Neuheit: die Mina, der stromlose Espressomacher für höchsten Espressogenuss. Die Mina ist ein kompakter, tragbarer Handhebel-Espressomacher, um auch unterwegs den perfekten Espresso geniessen zu können. Der mobile Espressobereiter ist die Reisebegleitung für alle Espressoliebhaber.

Als rein mechanisches, stromloses Gerät kann die Mina unter nahezu allen Bedingungen betrieben werden – im Camper auf einem Roadtrip entlang der Küste, bei einer Skitour auf dem Berggipfel oder im Hotel auf einer Geschäftsreise. Solange die weiteren Zutaten heisses Wasser und gemahlener Kaffee vorhanden sind, steht dem perfekten Espresso nichts im Weg. Auch zu Hause in der Küche macht die Mina eine gute Figur. Ihr grüner Aluminiumkörper ist ein kleiner dezenter Farbtupfer und dank ihrer geringen Grösse hat die Mina überall Platz und lässt sich leicht verstauen.

Die Mina bleibt der nachhaltigen Markenphilosophie von Olympia Express treu. Nur hochwertige und langlebige Materialien kommen zum Einsatz, wenn immer möglich in der eigenen Fertigung hergestellt.

Trotz ihrer kompakten Grösse bietet sie einen stabilen Stand und hinterlässt einen soliden Eindruck. Die kleine Schwester der legendären Cremina Espressomaschine, hat denselben bewährten 49-mm-Kaffeeseibträger, der mit sämtlichem Zubehör der Cremina kompatibel ist. Dies stellt sicher, dass der Mina alle notwendigen Utensilien für einen perfekten Espresso bereitstehen. Ein ergonomisch geformter Mini-Tamper und eine praktische Tropfschale runden das Set ab. Und auch wenn der Mina die Crema im Wort fehlt – mit der Mina lässt sich eine schöne Crema auf den Espresso zaubern.

Für die Zubereitung eines Espressos mit der Mina benötigt man lediglich heisses Wasser und gemahlene Kaffee. Die Mina ist in kürzester Zeit aus ihrem handlichen Transportkoffer entnommen, zusammengebaut und einsatzbereit. Nach dem Befüllen mit Wasser und Kaffee wird der Hebel nach oben bewegt, das Ventil im Kolben öffnet und Wasser gelangt zum Kaffee. Beim Herunterdrücken des Hebels schliesst das Ventil und Druck wird aufgebaut. Mit Hilfe der Druckanzeige lässt sich der Druck von Hand genau einstellen.

Die Konstruktion der Mina zeigt die jahrzehntelange Erfahrung von Olympia Express: Klare Linien, robuste Oberflächen und einfache Wartung stehen im Vordergrund. Getreu dem Motto „Gebaut für ein kleine Ewigkeit“ ist die Mina in der Schweiz entwickelt und hergestellt und steht für höchste Qualität und Langlebigkeit.

Mit der Mina setzt Olympia Express neue Massstäbe für eine mobile Espresso Zubereitung und ermöglicht es Kaffeeliebhabern, jederzeit und überall perfekten Espresso zu geniessen. Mit der Mina beginnt schon heute die nächste Weltreise.

Keine Kompromisse.  
Seit 1928.

OLYMPIA Express  
Schätti AG Metallwarenfabrik  
Sernftalstrasse 34b  
8762 Schwanden  
SCHWEIZ

T +41.91.646 15 55  
info@olympia-express.ch  
olympia-express.com



**OLYMPIA**  
EXPRESS

## PRESSEKONTAKT

Für zusätzliche Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

OLYMPIA Express  
Schätti AG Metallwarenfabrik  
Sernftalstrasse 34b  
8762 Schwanden  
Schweiz

marketing@schaetti-ag.ch  
olympia-express.ch

Für Interviewanfragen:

Herr Sascha Matiz  
Bereichsleiter Kaffeemaschinen  
s.matiz@olympia-express.ch



1 – Mina mit Spiegelung Sieb,



2 – Mina auf Sardinien



3 – Mina im handlichen Reisekofferchen



**OLYMPIA**  
EXPRESS

Espresso goes mobile

## MINA

The traditional manufacturer Olympia Express presents a small and fine innovation: the Mina, the powerless espresso maker for maximum espresso enjoyment. The Mina is a compact, portable hand lever espresso maker for enjoying the perfect espresso on the go. The mobile espresso maker is the travel companion for all espresso lovers.

As a purely mechanical, electricity-free device, the Mina can be used in almost any conditions—in a camper van on a road trip along the coast, on a ski tour on a mountain peak or in a hotel on a business trip. As long as the other ingredients of hot water and ground coffee are available, nothing stands in the way of the perfect espresso. The Mina also cuts a fine figure in the kitchen at home. Its green aluminum body is a small, discreet splash of color and thanks to its small size, the Mina fits anywhere and is easy to store.

The Mina remains true to the sustainable brand philosophy of Olympia Express. Only high-quality and durable materials are used, manufactured in-house wherever possible. Despite its compact size, it offers a stable stand and leaves a solid impression. The little sister of the legendary Cremina espresso machine has the same tried-and-tested 49 mm coffee portafilter, which is compatible with all Cremina accessories. This ensures that the Mina has all the necessary utensils for a perfect espresso. An ergonomically shaped mini tamper and a practical drip tray round off the set. And even if the Mina lacks the crema in its name—the Mina can conjure up a beautiful crema on your espresso.

All you need to make an espresso with the Mina is hot water and ground coffee. The Mina can be removed from its handy carrying case, assembled and ready for use in no time at all. After filling with water and coffee, the lever is moved upwards, the valve in the piston opens and water flows into the coffee. When the lever is pressed down, the valve closes and pressure is built up. The pressure indicator allows the pressure to be set precisely by hand.

The design of the Mina reflects Olympia Express' decades of experience: clear lines, robust surfaces and easy maintenance are the main focus. True to the motto "Built for a little eternity", the Mina is developed and manufactured in Switzerland and stands for the highest quality and durability.

With the Mina, Olympia Express sets new standards for mobile espresso preparation and enables coffee lovers to enjoy perfect espresso anytime and anywhere. With the Mina, the next trip around the world begins today.

Finest Swiss made hand  
crafted Espresso machines

OLYMPIA Express  
Schätti AG Metallwarenfabrik  
Sernftalstrasse 34b  
8762 Schwanden  
SWITZERLAND

T +41.91.646 15 55  
info@olympia-express.ch  
olympia-express.com



**OLYMPIA**  
EXPRESS

#### Contact

For additional information and images please contact:

OLYMPIA Express  
Schätti AG Metallwarenfabrik  
Sernftalstrasse 34b  
8762 Schwanden  
Switzerland

marketing@schaetti-ag.ch  
olympia-express.ch

#### Interview request:

Herr Sascha Matiz  
Head of Coffee Machines  
s.matiz@olympia-express.ch



1 – Mina with reflection of the basket



2 – Mina in Sardinia



3 – Mina in a handy travel case