InfoProdukt EKSPRESY

Dodatek do magazynu InfoMarket

POBIERZ NUMER!

www

jura

WOLNOSTOJĄCE, DO ZABUDOWY

PRZELEWOWE, CIŚNIENIOWE, KAPSUŁKOWE

KRUPS

Dzięki aplikacjom obsługa ekspresów staje się bardziej komfortowa i nowoczesna.

SCARLETT®

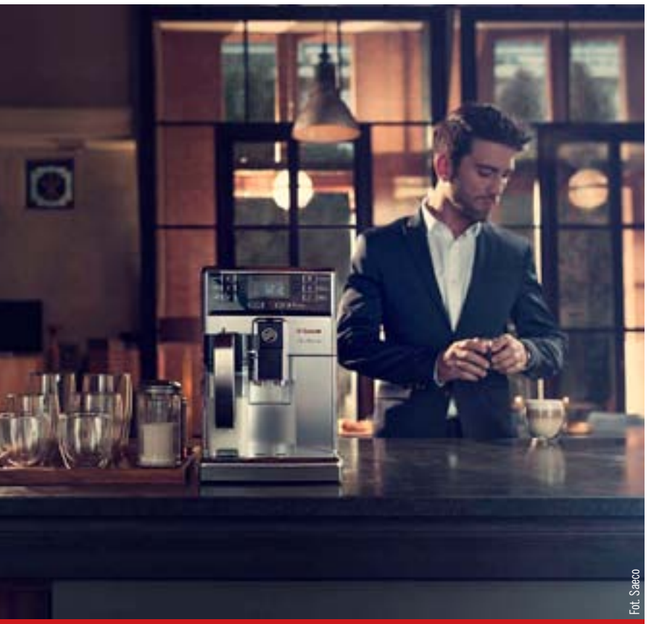
Keep home comfortable!

Ekspresy kolbowe nadal cieszą sie zainteresowaniem konsumentów.

SIEMENS

Bezpieczeństwo i wygoda użytkowania od lat są priorytetem w produkcji ekspresów.

EKSPRESY



Fot. Saeco

W numerze:

Determinanty	4	Możliwości ekspresów	18
10 pytań	6	Ekspresy do zabudowy	26
Serwowanie	8	Rozwiązania	28
Alfabet marek	10	Historia kawy	30
Rodzaje ekspresów	12	Montaż	32
Sterowanie	14	Czyszczenie i konserwacja	34
Parametry	16	Jakość wody	36

Magiczna moc kawy

Jednym z najprzyjemniejszych doznań o poranku jest bez wątpienia zapach kawy. Wiele osób wręcz nie wyobraża sobie bez niej życia. Te małe ziarna kryją w sobie ogromny czar i energię. W pewnym sensie są także magiczne. To bowiem kawa rozpoczyna tak naprawdę nasz dzień, to ona towarzyszy nam podczas podróży, spotkań biznesowych, ona także tworzy jeden z największych i najbardziej dochodowych biznesów na świecie. Dla małych, niewinnych ziaren powstał gigantyczny przemysł liczony w miliardach dolarów, który zajmuje się jej paleniem, przetwarzaniem, sortowaniem i oczywiście serwowaniem. Nieodłączoną jego częścią jest sektor AGD, który dostarcza wszechstronne spektrum znakomitych urządzeń do parzenia kawy w naszych domach. Potężna moc kawy sprawiła, że na całym niemal świecie, pod każdą szerokością geograficzną, w wielu językach i kulturach do kanonu potocznych i najczęściej używanych wypowiedzi weszły sformułowania: „umówić się na kawę" czy „pójść na kawę". Oczywiście, nie zawsze oznacza to dosłowne jej picie. Często jest to po prostu miły zwrot, mówiący o tym, że chcemy się z kimś spotkać, zobaczyć, porozmawiać. W analogii i pewnej przenośni i my zapraszamy Państwa na kawę! W niniejszym wydaniu „InfoProduktu" przypominamy pokrótce historię kawy, przybliżamy tajniki tego, jak dobrze ją serwować i parzyć. Prezentujemy także klasyfikację ekspresów oraz najlepsze na rynku modele i rozwiązania.

Marcelina **Węglarska**

Ekspresy wolnostojące

Charakterystyka segmentu

CIŚNIENIE	MODELE	MARKI
15-19 barów	dostępne: 1192	dostępne: 97
CENA	**FUNKCJA**	**PROGRAMY**
50,- / 26500,- najn./najw.	One For Two	3-34 liczba

Ważne trendy

STEROWANIE	WYŚWIETLACZ	PROGRAM
smartfonem	dotykowy	herbata

Ekspresy wolnostojące stanowią znamienitą większość rynku. Jest to przy tym niezwykle szeroka i zróżnicowana grupa urządzeń. W praktyce najistotniejszą grupą ekspresów są modele automatyczne oraz kapsułkowe. Tym niemniej ważne i niezwykle praktyczne są także inne konstrukcje, takie jak choćby ekspresy ręczne (kolbowe i dźwigniowe), przelewowe czy urządzenia kombinowane, które są połączeniem modeli ciśnieniowych z tradycyjnymi, przelewowymi.

Marki rekomendowane

BOSCH Technologia bliżej nas
jura
KRUPS
Miele
NESPRESSO
PHILIPS
Saeco
SIEMENS

Modele zalecane str. 38

Ekspresy do zabudowy

Charakterystyka segmentu

CIŚNIENIE	MODELE	MARKI
15-19 barów	dostępne: 98	dostępne: 19
CENA	**FUNKCJA**	**PROGRAMY**
1100,- / 14000,- najn./najw.	One For Two	3-12 liczba

Ważne trendy

KAPSUŁKI	POJEMNIK	PROGRAM
i pady	na mleko	herbata

To wyjątkowa, zazwyczaj bardzo wysublimowana pod względem technicznym, wzorniczym oraz funkcjonalnym grupa ekspresów. Z założenia są one przeznaczone tylko i wyłącznie do zabudowy kuchennej. Takie rozwiązanie jest niezwykle efektowne i spójne stylistycznie. Warto wiedzieć, że ekspresy do zabudowy, analogicznie jak modele wolnostojące, mogą mieć różną budowę i konstrukcję. Najczęściej spotykane są ekspresy automatyczne oraz kolbowe, półautomatyczne.

Marki rekomendowane

BOSCH Technologia bliżej nas
FRANKE
FULGOR MILANO
GAGGENAU
gorenje
Miele
SIEMENS
Teka

Modele zalecane str. 41

DETERMINANTY DOBREJ KAWY

Fot. Bosch, JURA, Saeco, Siemens

Dobra kawa jest pojęciem względnym, bo każdy ma inny gust i co innego mu smakuje. Są jednak pewne elementy, które wpływają na jakość naparu, bądź mają na niego niezaprzeczalny wpływ.

Najważniejsze z nich to samo ziarno kawowe, woda oraz sposób parzenia. Aby przyrządzić dobrą jakościowo kawę musimy sięgnąć po dobry jej gatunek. Samo ziarno powinno być wysokiej jakości, odpowiednio przygotowane. Dobra kawa musi kosztować, nigdy 25 zł za kilogram. Trzeba wybrać. Albo jakość, albo ilość. Niezmiernie ważna jest także sama woda – w tym jej smak i zapach. Spełniając te dwa warunki, trzeba pamiętać także o trzecim. Dobry ekspres to podstawa. Cóż nam, bowiem po znakomitej kawie i dobrej, smacznej wodzie, jak przygotujemy napar w prymitywny, a w dodatku „arogancki" sposób.

1 Zacznijmy od kawy – gatunki i rodzaje palenia

Spośród dwóch liczących się w handlu gatunków – arabika jest łagodna w smaku i taki też daje napar, robusta natomiast jest ostrzejsza, zaparzona z niej kawa ma więcej goryczki i kwaskowatości. Na smak, aromat oraz moc kolosalny wpływ ma także sam proces palenia. A pali się kawę na cztery zasadnicze sposoby i każdy z nich ma wpływ na aromat. Palenie może być:

- **jasne** – odbywa się ono w temperaturze około 200 °C, ziarna pozostają jasnobrązowe i suche, zachowują kwaskowatość oraz sporą zawartość kofeiny, dzięki czemu napar ma lekko cytrusowy posmak. W tym przypadku można jeszcze wyróżnić dwa dodatkowe sposoby, pierwszy Cinnamon potrzebuje ok. 196 °C, a napar bardziej przypomina smakiem herbatę i jest bardzo delikatny, drugi to New England, wypalanie w 205 °C;
- **średnie** – ziarna nadal są jasnobrązowe i suche, pozostawia balans między kwaskowatością a goryczką, napar jest łagodny. I tu można wymienić palenie amerykańskie (210 °C) pozostawia ziarna z wysoką kwaskowatością i zawartością kofeiny, drugie zwie się City (219 °C) i tu zaczyna być wyczuwalny efekt wypalania;
- **mocne** – ziarna stają się ciemnobrązowe i choć są suche, może się na nich pojawić oleista otoczka. Jednym z tych sposobów palenia jest wiedeńskie, które przebiega w 230 °C, można wyczuć goryczkę, lekką kwaskowatość, posmak karmelu, czekolady;
- **bardzo mocne** – ziarna stają się coraz ciemniejsze i oleiste, zależnie od temperatur 230–250 °C, maja one różne nazwy, a ziarna stają się coraz ciemniejsze niemal czarne, spada zawartość kofeiny, a coraz bardziej wyczuwalny jest smak palenia, pozostaje też goryczka.

Bardzo istotny, w przypadku kawy ziarnistej jest stopień jej zmielenia. Za grubo zmielona sprawi, że napar z ekspresu ciśnieniowego popłynie szybko i dużym strumieniem, a to znaczy, że będzie lura. Zbyt miałka objawi się natomiast cienki strumykiem. Ogólnie przyjmuje się, że drobno mielona nadaje się do ekspresów ciśnieniowych oraz przelewowych z filtrami stożkowymi, przy filtrach z płaskim dnem, lepiej używać zmielonej średnio. Oczywiście optymalny stopień zmielenia zależy od sposobu przyrządzania i musi do niego pasować.

2 Woda

Od niej zależy bardzo dużo, gdy chodzi o jakość naparu, w końcu stanowi jeden z dwóch głównych jego składników. Jeśli w domu jest filtr wody, przy doprowadzeniu, w baterii albo pod zlewem, to już połowa sukcesu. Często w filtry wyposażane są same ekspresy, ale warto pamiętać, że należy je regularnie wymieniać, gdyż po pewnym czasie (informacje o tym można znaleźć w instrukcji obsługi) filtr przestaje spełniać swoją funkcję. Do niektórych modeli ekspresów dołączane są specjalne papierki, pozwalające sprawdzić stan wody w okolicy, w której będzie użytkowany ekspres. Bo woda, z której parzy się kawę nie powinna być ani za miękka, ani też za twarda. Pierwsza nada naparowi goryczki, co nie każdy lubi. Druga, czyli zbyt twarda może nawet pozbawić kawę jej kwaskowatego posmaku. Jeśli komuś się wydaje, że woda mineralna będzie, zatem najlepsza, jest w błędzie. Otóż nie powinna ona być mineralizowana, zwłaszcza wysoko, bo zawarte w niej m.in. wapń oraz magnez ograniczą w znacznym stopniu smak i aromat ziaren. Jednakże przegotowana, również się do parzenia nie nadaje. Według informacji Deutscher Kaffeeverband (Niemieckie Stowarzyszenie Importerów Kawy) idealna woda powinna mieć następujące parametry:

- pH na poziomie 6,5–7,5, woda poniżej 5,5 pH „wydobędzie" gorycz, zaś powyżej 7,5 pH cierpkość
- twardość ogólną – 7–12 °dH (skala niemiecka Grad deutscher Härte);
- twardość węglanową – 3–4 °dH

Trzeba podkreślić w tym miejscu, że woda na kawę nie powinna się gotować, czyli zmielonych ziaren nie zalewa się wrzątkiem. Oczywiście nowoczesne ekspresy „o tym wiedzą", gdyż wysokość temperatury mają najczęściej zaprogramowaną. Uwaga ta dotyczy osób, korzystających z różnego rodzaju dzbanków, w których zmieloną kawę zalewa się gorącą wodą oraz korzystających z kawy tzw. rozpuszczalnej.

3 Sposób parzenia

To trzeci najważniejszy determinant. Jak wiadomo kawę można przyrządzać na wiele sposobów od zalewania zmielonych ziaren w dzbanku gorącą wodą, przez urządzenia stawiane na kuchniach, po ekspresy przelewowe do ciśnieniowych. Przyjęło się też przekonanie, że w przelewowych przyrządza się raczej lekką kawę śniadaniową, a ta stawiająca na nogi, czyli espresso najlepsza jest z wysokociśnieniowych. Wszystko jednak zależy od indywidualnych preferencji kawoszy. Także producenci urządzeń mogą powiedzieć, że ich urządzenia przelewowe mają regulację smaku naparu, jak i ci od ciśnieniowych twierdzący, że wiele nawet białych kaw robi się na bazie espresso, dodając, np. spienionego mleka. I jedni, i drudzy będą mieli rację. Przy czym my zalecamy stosowanie modeli zaawansowanych technicznie, z wyższej półki i najlepiej w pełni automatycznych. Zapewniają one – lub mówiąc inaczej – najbardziej zbliżają nas do ideału przygotowania dobrej, smacznej kawy. Jeśli ktoś opanował znakomitą umiejętność przygotowania kawy w ekspresie dźwigniowym – także przygotuje świetny napar. Jednym słowem, przygotowanie kawy i wybór ekspresu to piękna, ciekawa i długa droga. Ale nigdy się niedłużąca.

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?

Fot. JURA

PYTANIE 1.

Jak ważne są konstrukcja i typ ekspresu w wyborze urządzenia?

W znacznej mierze od tych właśnie aspektów uzależnione są czas parzenia oraz jakość i ilość parzonej kawy. Dodatkowo konstrukcja wymusza sposób parzenia oraz formę podawania kawy (ziarna, kapsułki, kawa mielona). Ma ona także znaczny wpływ na montaż (np. w wypadku modeli do zabudowy) czy codzienne użytkowanie (w domu, firmie, w kateringu). Dla wielu ważnym kryterium wyboru może być sam rodzaj ekspresu (np. kolbowy, kapsułkowy, dźwigniowy). Ma on znaczny wpływ nie tylko na czas przygotowania kawy, ale również jej smak, zapach czy temperaturę. Istotne są także wygoda oraz higiena użytkowania – szczególnie traktowane w modelach automatycznych.

PYTANIE 2.

Który ekspres lepiej parzy kawę: przelewowy czy ciśnieniowy?

Bez wątpienia ekspresy ciśnieniowe, zwłaszcza z wyższym ciśnieniem (powyżej 3–4 bar, ale nie więcej niż 8–9) skuteczniej i efektywniej parzą kawę. Wydobywają z niej to, co najcenniejsze – kofeinę. Przy odpowiednim doborze wody i temperatury robią to najzdrowiej i z zachowaniem walorów smakowych kawy. Niezależnie od tego trzeba pamiętać, że ekspresy przelewowe są tanie w zakupie i eksploatacji, łatwe w użyciu i nie wymagają obsługi, co sprawdza się szczególnie podczas dużych spotkań czy konferencji. Płyta grzewcza w tego typu urządzeniach stale utrzymuje temperaturę kawy. Możliwe jest także natychmiastowe nalanie wielu filiżanek kawy.

PYTANIE 3.

Jaki ekspres wybrać – kolbowy, automatyczny czy na kapsułki?

W dużej mierze zależy to od naszych przyzwyczajeń i upodobań. Mimo że ekspresy ciśnieniowe przygotują zdrowszą i bardziej esencjonalną kawę od modeli przelewowych, to jeśli ktoś jest miłośnikiem tego drugiego rozwiązania czy sprawdza się ono w jego domu lub firmie, należy to respektować, podobnie jak i przychylność wielu osób dla modeli kolbowych (w tym dźwigniowych), które łączą metodę ciśnieniową z rytuałem klasycznego przyrządzania kawy, czy ekspresów kapsułkowych, zapewniających szybkość obsługi i komfort. Dla większości użytkowników najwszechstronniejsze są modele automatyczne – jakość, smak i aromat kawy są tu gwarantowane, podobnie jak higiena i komfort obsługi. Zachować należy jeden warunek – musi to być ekspres dobrej klasy.

PYTANIE 4.

Czy temperatura i jakość wody podczas parzenia kawy mają znaczenie?

Napar kawy w 98 proc. składa się z wody. Jej jakość ma więc ogromny wpływ na smak i aromat napoju. Najlepsza woda to taka, która zawiera minerały i tlen, ale szczególnie istotna jest tutaj kwestia jej twardości. Woda w ekspresach powinna mieć małą lub średnią twardość. Właśnie w celu zmiękczania wody producenci w ekspresach stosują różne filtry, powodujące, że wapń i magnez nie osadzają się w zbiorniku i przewodach urządzenia. Optymalna temperatura parzenia kawy to 92–95 °C. Jeżeli jest ona wyższa, kawa będzie miała gorzki smak, jeżeli z kolei za niska – kawa będzie kwaskowa, rozwodniona i niesmaczna.

PYTANIE 5.

Która kawa do ekspresu jest lepsza: arabika czy robusta?

W dostępnych na rynku opakowaniach kawy znajdują się najczęściej mieszanki dwóch głównych gatunków: arabiki i robusty. Według baristów arabika jest delikatniejsza w smaku i uważana za szlachetniejszą (ma blisko 60 proc. więcej olejków zapachowych, więc espresso z arabiki jest bardziej oleiste i aromatyczne). Robusta z kolei (nazywana kawą kongijską) jest najpowszechniejsza i najmniej wymagająca w parzeniu (jest nieco bardziej gorzka w smaku i zawiera więcej kofeiny niż arabika). Należy jednak tutaj zaznaczyć, że pianka crema w espresso z robusty jest bardziej „puszysta" i „wyższa", a sam napar mniej oleisty i gorzkawy. Oba typy kawy mogą być stosowane w ekspresach – wszystko zależy od gustu i smaku kawosza.

PYTANIE 6.

Odkamienianie ekspresu – czy to konieczne?

Jak wspomnieliśmy wcześniej, idealna woda do parzenia kawy to woda miękka lub średnia w skali twardości. Raz na jakiś czas ekspres, jak większość urządzeń AGD mających styczność z wodą, należy odkamienić. W przeciwnym razie w zbiorniku na wodę i w przewodach gromadzi się szkodliwy dla sprzętu kamień. Zaletą modeli automatycznych są stosowane w nich specjalne systemy odkamieniania. Samoczynnie dbają o idealną wodę w urządzeniu, a także stan zbiornika oraz rurek. Specjalne środki nie tylko czyszczą ekspres, ale również pokrywają go warstwą zapobiegającą odkładaniu się tłuszczów zawartych w kawie. Zaawansowany ekspres automatyczny regularnie czyści jednostkę zaparzającą oraz przewody mleczne.

PYTANIE 7.

Kofeina – w czym i w jakich ekspresach wydobywa się jej najwięcej?

Kofeina mierzona jest w gramach na 100 ml i co ciekawe, jej ilość różni się w zależności od sposobu parzenia w danym ekspresie. Udowodnione jest, że największa ilość kofeiny (po obróbce termicznej i wodnej) występuje w modelach profesjonalnych oraz przelewowych. Ciekawostką będzie również fakt, że kawa sama w sobie ma bardzo małą zawartość kofeiny – zaledwie 2,8 proc. Dopiero parzenie w ekspresie zmienia jej właściwości: w jednej filiżance kawy jest ok. 85 mg kofeiny. Równie ciekawy jest fakt, że w 150 ml kawy rozpuszczalnej jest jej 60 mg, a w kawie bezkofeinowej – zaledwie 3 mg. O dziwo, w herbacie jest więcej kofeiny niż w napoju typu cola: stosunek 40 do 30 g! Obok kawy największa ilość kofeiny znajduje się w napojach energetyzujących.

PYTANIE 8.

Używać kawy mielonej czy mielić ją przed zaparzeniem?

Zmielona już w opakowaniu kawa nigdy nie będzie tak aromatyczna jak kawa ziarnista zmielona tuż przed parzeniem. Dlatego tak ważne jest, aby mielić kawę dopiero przed zaparzeniem, w przeciwnym razie aromat kawy wietrzeje. Ponadto kawę powinniśmy przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu i zużyć dosyć szybko. W większości wypadków na opakowaniach kawy nie ma daty palenia ziaren, a to właśnie kawa najświeższa, tuż po prażeniu jest najbardziej aromatyczna (należy jednak odczekać kilka tygodni od prażenia, aby z ziaren odparował dwutlenek węgla). I mimo że producent podaje na opakowaniu, że czas przydatności do spożycia kawy to ok. 2 lata, bariści rekomendują, aby zużyć ziarna jak najszybciej.

PYTANIE 9.

Jaki młynek do kawy jest najsolidniejszy?

Stosuje się dwa rodzaje młynków: z nożem lub żarnami. Pierwsze siekają kawę, podczas gdy żarnowe rozgniatają. Sama metoda kruszenia ziaren nie jest tak istotna jak typ i rodzaj ostrzy (metal, ceramika) oraz czas, prędkość obrotowa i siła tarcia. Jeśli są one zbyt duże, a samo mielenie jest długotrwałe, dochodzi do zbytniego nagrzewania kawy (towarzyszy temu uciążliwy hałas). Odpowiedni młynek to taki, który ma odpowiedni rozstaw i kształt ostrzy. Dobrej jakości młynki nie nagrzewają się, nie zacierają i nie zaciskają kawy. Dzięki temu umożliwiają delikatniejsze jej mielenie. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej oraz opcje dodatkowe, jak choćby regulacja grubości mielenia.

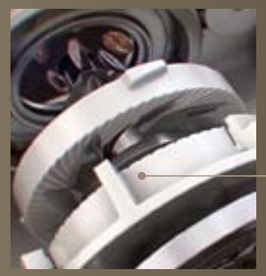
PYTANIE 10.

Mleko nie napowietrza się lub pianka szybko rozpuszcza się, co robię źle?

Aby upewnić się, że z przewodem mlecznym lub dołączoną dyszą jest wszystko w porządku, należy przede wszystkim przeczyścić wężyk oraz dyszę. Po tej czynności powinniśmy przyjrzeć się właściwościom mleka. Najlepszym mlekiem do przyrządzania pianki jest zimne mleko 3,2 proc. Nie jest zalecane umieszczanie przewodu bezpośrednio w standardowym opakowaniu na mleko, ponieważ może to doprowadzić do rozwoju bakterii czy zarazków. Z pewnością bezpieczniejsze jest przechowywanie go w oryginalnych pojemnikach na mleko dołączonych do zestawu z ekspresem (o ile taki jest). Puszysta pianka mleczna lub ciepłe mleko do różnych specjałów kawowych są idealne wtedy, kiedy mleko przed podgrzaniem i spienieniem utrzymuje temperaturę 4 °C.

Saeco

WYDOBYWA TO,
CO W *kawie* NAJLEPSZE



Odkryj wyjątkowy smak kawy ze świeżo zmielonych ziaren. Trwałe, opatentowane ceramiczne młynki Saeco pozwalają cieszyć się prawdziwym smakiem i aromatem kawy w Twoim domu.

OPATENTOWANY
CERAMICZNY
MŁYNEK

PHILIPS

Saeco, a Philips brand

Fot. JURA

JAK I W CZYM SERWOWAĆ

Dla prawdziwego smakosza naczynie, w którym znajduje się napój jest równie ważne, jak jego smak i aromat. Dlatego warto serwować kawę w odpowiednich filiżankach czy szklankach.

Od tego, w czym i w jaki sposób podamy kawę, również zależy jej smak. Chodzi zarówno o smak w dosłownym tego słowa znaczeniu, jak i o dobry gust. Nie na darmo wymyślono kilkadziesiąt rodzajów naparów kawowych, by wszystkie podawać w ten sam sposób. Poza zasadami czy samymi naczyniami ważne są także aspekty techniczne. Nalewanie znakomitej kawy do zimnego kubka to profanacja. Jeszcze większą jest podawanie zimnego mleka w dzbanuszku. Porażający jest fakt, że nadal zdarza się to często w dobrych lokalach wyposażonych w dobre maszyny. Pozostawmy to bez komentarza…

Ciekawostki o samej... kawie

Kofeina oddziałuje na organizm pobudzająco. I tu uwaga: zwłaszcza pierwsza filiżanka w dużych ilościach ekstraktu z kawy może być szkodliwa dla organizmu. Chociaż w ciemnych ziarnach można również znaleźć m.in. przeciwutleniacze, aminokwasy, węglowodany, potas, białko i tłuszcze, to jednak kofeina jest najbardziej znanym i cenionym składnikiem, ale i zarazem przedawkowana, dość niebezpiecznym. Kawa ma w sobie ok 2,8 proc. kofeiny i co ciekawe, zawiera mniej kofeiny niż… liście herbaty. Kluczowy jest jednak sposób parzenia, który całkowicie zamienia te proporcje. Przeciętna zawartość kofeiny w jednej filiżance palonej kawy (150 ml) wynosi około 85 mg, w jednej filiżance kawy rozpuszczalnej – około 60 mg. Kofeina blokuje receptory adenozyny, które informują organizm o potrzebie snu, dzięki czemu organizm nie czuje zmęczenia, jednocześnie zwiększając pamięć i zdolność uczenia się. Co więcej, kofeina może nawet trzykrotnie zwiększać poziom adrenaliny we krwi, i zwiększać wydzielanie dopaminy, która pobudza ośrodki przyjemności w mózgu. Takie działanie może uzależnić. Po częstym „przyjmowaniu" kofeiny organizm przyzwyczaja się do obecności tej substancji. Warto jednak wiedzieć, że kawa dobrze wpływa na trawienie. Espresso wypite po obiedzie, czy nawet po sutej kolacji pozwala pójść do łóżka z „lekkim" żołądkiem. Jej minusy? Niestety, jest moczopędna i odwadnia organizm, przez co wypłukujemy też magnez i potas. Jednakże 2–3 kawy dziennie, zwłaszcza niezbyt mocne nie zrobią większego spustoszenia w organizmie.

Fot. JURA

Łyżeczki do espresso to stylowy i solidny segment produktów do serwowania kawy.

Naczynia z klasą

Wbrew pozorom nie zawsze kawa musi być podawana w filiżance, zwłaszcza z bardzo cienkiej porcelany. Wszystko zależy od tego, do jakiego rodzaju napoju naczynie jest przeznaczone. Kawę filtrowaną, zwłaszcza tzw. śniadaniową podaje się najczęściej w kubku, do którego można dolać mleka, to trochę tak na wzór amerykański. Coraz częściej też kawa – zarówno małe objętościowo espresso czy duża z mlekiem – serwowana jest w specjalnych szklankach, niektóre z nich mają uchwyty. Tego typu naczynia mają do spełnienia konkretne zadania. Małe szklanki są do mocnych kaw o niewielkiej objętości, niektóre modele mają podwójne ścianki, które pozwalają utrzymać temperaturę naparu, co jest bardzo istotne. Duże szklanki z uchwytem zwykle przeznaczone są do kaw, w których mleczna piana oraz kawa, czasem również specjalny syrop, „układane" są warstwami, a te właśnie mają być widoczne. Nierzadko do takich napojów podaje się łyżeczki z długim uchwytem, jak też rurki do picia, by sączyć napój od samego dna. Trzeba w tym miejscu jednak podkreślić, że nie są to typowe dowmowe szklanki, one są przeznaczone specjalnie do napojów kawowych i zazwyczaj są wyższe od typowych. Nie znaczy to jednak, że filiżanki „wyszły z mody". Nadal jednak są w sprzedaży zarówno pojedyncze egzemplarze, jak też ekspresy do kawy z mlecznikiem i cukiernicą w komplecie.

Fot. JURA

Filiżanki odgrywają podobną rolę jak kieliszki do wina w sztuce sommelierskiej: im lepsza jakość szkła/porcelany, tym lepiej.

Kawa czy herbata

Jeśli mówimy o filiżankach, to te do kawy różnią się od tych do herbaty, przede wszystkim kształtem, a często też grubością ścianek. Filiżanki herbaciane są najczęściej niższe, od tych do kawy i bardziej rozłożyste, by można było podziwiać kolor naparu. Te do kawy są wyższe, a ich obwód powinien być zbliżony do podstawy. Oczywiście pojemność tych naczyń zależy od rodzaju serwowanej w nich kawy. I jedne, i drugie podaje się zawsze na spodeczkach. Warto wiedzieć, że także dzbanki do obydwu napojów się różnią. Te do herbaty są najczęściej pękate i niższe od smukłych, przeznaczonych do kawy. W przypadku kaw bardzo mocnych, np. ristretto czy espresso, oprócz cukru często podaje się szklankę wody niegazowanej o temperaturze pokojowej, by móc „przepłukać" kubki smakowe w jamie ustnej.

Wszystkie rodzaje napojów kawowych poza mrożonymi podaje się w podgrzanych naczyniach. Można tu wykorzystać specjalne tace z podgrzewaczem (posiada je część ekspresów), bądź wyposażyć kuchnie w szufladę do podgrzewania naczyń. Warto także zapoznać się z ofertą akcesoriów do parzenia i przygotowywania kawy. Tu znakomitą propozycję posiada choćby marka JURA, w której ofercie znajdziemy nie tylko podgrzewacze, ale nawet mini lodówki do mleka!

Jeśli chodzi o objętość zależy ona od rodzaju napoju. I tak np.:

- **espresso** potrzebuje niewielkiej filiżanki z grubej porcelany lub niewielkiej szklanki o pojemności 50–70 ml;
- **cappuccino** podobnie jak cafe latte – podaje się w filiżankach o pojemności 200 ml;
- **latte macchiato** – daje się zwykle w szklance z uchem, jej pojemność to 250 ml;
- **frappé** – potrzebuje szklanki 250 ml i słomki;
- **irish coffee** – serwuje się w szklance z uchem, jej pojemność to 240 ml.

Fot. Philips

SIEMENS

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

Ekspresy Siemens. Przyjemność to również kwestia technologii.

www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Odkryj głębię smaku i aromatu kawy z automatycznymi ekspresami do kawy marki Siemens, które wprowadzą Cię do świata wyjątkowej przyjemności. Dzięki innowacyjnym, najlepszym technologiom obsługa automatycznych ekspresów jest prosta, nowoczesna i wygodna.

Niezależnie od tego, czy parzysz espresso, latte macchiato, czy cappuccino, wystarczy jeden przycisk, by przygotować swój ulubiony kawowy specjał. Daj się przenieść do świata kawy i oddaj się kompletnej przyjemności.

Siemens. The future moving in.

jura

JURA Elektroapparate AG to szwajcarski producent ekspresów. Marka powstała w 1931 r. i swą działalność skupiła na produkcji profesjonalnych ekspresów do kawy oraz urządzeń do użytku domowego. Markę cechują najnowocześniejsze rozwiązania, najlepsza z możliwych jakość produkcji oraz szereg innowacji, w których marka widzie prym w swoim segmencie rynku. Siedzibą firmy jest Niederbuchsiten w Szwajcarii. Jej przedstawicielstwa handlowe znajdują się m.in. w Niemczech, Austrii, Holandii, Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii oraz krajach Azji Południowo-Wschodniej, a także w Polsce.

TOP MARKA 2017 www.infoprodukt.pl

NESPRESSO

Właścicielem marki Nespresso jest koncern Nestle. Podstawą biznesu i zarazem ogromnego sukcesu Nespresso jest specjalny, innowacyjny system parzenia wykorzystujący kapsułki z kawą jednorazowego użytku.

KRUPS

Marka Krups to jeden z najdłużej funkcjonujących w Europie brandów (1846). Ogromna tradycja w produkcji i wysoka specjalizacja sprawiają, że oferta ekspresów marki Krups należy do najbardziej wszechstronnych i zaawansowanych, tak technicznie, jak i technologicznie.

PHILIPS

Jeden z najdłużej działających w Polsce i na świecie producentów sprzętu AGD i RTV. Marka powstała w 1891 r. w holenderskim mieście Eindhoven. Od początku istnienia Polska była i jest kluczowym rynkiem zbytu dla Philipsa. Firma jest jednym z największych inwestorów w Polsce.

Russell Hobbs

At the heart of your home

W 1952 r. w Wielkiej Brytanii Bill Russell oraz Peter Hobbs założyli firmę, która zadebiutowała ekspresem do kawy CP1. Obecnie marka słynie z wielu wyrafinowanych, niezwykle udanych stylistycznie produktów.

Saeco

Marka Saeco to znany i ceniony producent ekspresów. Zasłynęła w 1985 r. z produkcji jednego z pierwszych automatycznych ekspresów do kawy z wyjmowanym elementem zaparzającym. Kolejne innowacje to m.in. ekspres do zaparzania dwóch porcji kawy naraz czy system pobierania mleka bezpośrednio z pojemnika.

Amica

Najbardziej znany i ceniony polski producent AGD. Obok bogatej oferty dużych urządzeń AGD, zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy, które cechują się niezawodnością i ogromną funkcjonalnością, ma w swoim portfolio także drobne AGD.

FULGOR MILANO

To włoska rodzinna firma Meneghetti. Od pokoleń inwestuje w produkty i rozwiązania o najlepszej jakości. W bogatej ofercie ma m.in. ekspresy do zabudowy. Dystrybucją w Polsce zajmuje się firma Dom Bianco.

SIEMENS

Od równo 170 lat marka Siemens dostarcza na świecie swoje produkty. W branży AGD stała się liderem wynalazków, wprowadzając m.in. odkurzacz (1906), ekspres do kawy (1914!), pralkę z grzałką (1932) czy pralkę ładowaną od góry (1956). Marka wchodzi w skład spółki BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego.

BOSCH

Technologia bliżej nas

Marka Bosch to jeden z najbardziej uznanych w Polsce brandów. Jej cechami, które szczególnie cenią sobie polscy użytkownicy, są solidność produktów, ich niezawodność i nowoczesność. Właścicielem marki Bosch jest koncern BSH.

zelmer

niezawodnie

Zelmer to jeden najstarszych polskich producentów odkurzaczy. Obecnie marka ma szerokie portfolio produktów AGD, zarówno domowych, jak i kuchennych. Od marca 2013 r. wchodzi w skład grupy BSH.

teka

Wszechstronna i solidna marka AGD, mająca bogatą ofertę domowych urządzeń AGD oraz zlewozmywaków. W Polsce Teka swoją działalność rozpoczęła w 1994 r.

GAGGENAU

Niemiecka firma o niezwykle bogatych tradycjach i doświadczeniu. Jedna z najbardziej elitarnych i najlepszych jakościowo marek na świecie. W Polsce Gaggenau wchodzi w skład grupy BSH.

FRANKE

To marka szwajcarska o dobrej reputacji, słynącą z wysokiej klasy urządzeń. Poza wszechstronną i cenioną ofertą zlewozmywaków ma także bogatą ofertę sprzętu AGD, zarówno wolnostojącego, jak i do zabudowy.

Miele

Miele to niemiecka marka o ogromnych tradycjach i z ponadstuletnią historią. Firma uznawana jest za najlepszego na świecie producenta AGD. W ofercie ma zarówno najwyższej klasy ekspresy do zabudowy, jak i modele wolnostojące.

gorenje

Marka pochodzi ze Słowenii, a swą nazwę wzięła od miejscowości, w której wybudowano jej pierwszą fabrykę. Ma niezwykle dużą i wszechstronną ofertę, a jej produkty cieszą się uznaniem na całym świecie.

Breville

Breville to uznana marka, w ofercie której znaleźć można artykuły małego AGD do kuchni, w tym ekspresy do kawy o ciekawej stylistyce i bogatej funkcjonalności. Oficjalnym dystrybutorem w Polsce jest spółka DLF z Gdyni.

MPM

MPM to polska rodzinna firma z Milanówka. Obecnie poza bogatą ofertą drobnego AGD oferuje także atrakcyjne urządzenia AGD wolnostojące i do zabudowy.

SCARLETT

Dynamicznie rozwijająca się marka o ponaddwudziestoletniej tradycji. Jej oferta zaskakuje niezwykle szerokim wachlarzem urządzeń z wieloma nietypowymi pozycjami. Atutami są jakość, wzornictwo i precyzja wykonania.

teesa

Polska marka należąca do spółki Lechpol. W jej ofercie znajdziemy szeroką gamę urządzeń małego AGD, przystępnych cenowo, funkcjonalnych i dobrze zaprojektowanych. Oferta Teesy dynamicznie się powiększa.

eldom

Polska firma o bogatych tradycjach i rozbudowanej ofercie drobnego AGD. Marka istnieje od 1993 r., a jej oferta przeznaczona jest dla osób ceniących dobrą jakość i przystępną cenę. W asortymencie dostępny jest sprzęt do kuchni i domu.

ADLER EUROPE

Polska firma importująca wiele funkcjonalnych i ciekawych urządzeń z segmentu drobnego AGD. Poza marką Adler ma także brandy Camry, pozycjonowaną nieco wyżej, oraz Mesko.

morphy richards

Koncepcja marki nie zmieniła się od czasu powstania firmy w 1936 roku – funkcjonalność idzie w parze z jakością. Firma zasłynęła także ze znakomitego wzornictwa.

concept

Czeska marka, założona w 1991 r. Concept to sprawdzona firma i marka, dostawca wielu urządzeń z zakresu dużego AGD, w tym do zabudowy, oraz drobnego AGD. Oferta dobrze dobrana i charakteryzująca się dobrą jakością.

Inne wybrane marki z segmentu domowych ekspresów do kawy: **AEG, Beko, Botti, Braun, Clatronic, De'Longhi, Electrolux, Hotpoint, Küppersbusch, Melitta, Nivona, Panasonic, Severin, Smeg, Thomson, Tiross, Unold, Whirlpool.**

PHILIPS

Automatyczne ekspresy do kawy

Philips 3100

Wzbogacaj chwile **idealną kawą ze świeżo mielonych ziaren**

Filtr AquaClean

Krystalicznie czysta woda i nawet 5000 filiżanek* kawy bez odkamieniania ekspresu

EP3551/00

*W przypadku 8 wymian filtra, zgodnie ze wskazaniem urządzenia.
Rzeczywista liczba filiżanek zależy od wybranego rodzaju kawy, płukania i czyszczenia.

6 dostępnych napojów
Wybieraj spośród 6 napojów od espresso po latte macchiato

Zintegrowana karafka na mleko
Cappuccino za jednym dotknięciem przycisku dzięki zintegrowanej karafce na mleko

Personalizacja napojów
Regulacja ilości kawy, 5 ustawień mocy aromatu, 5 ustawień młynka

100% ceramiczne młynki
Trwałe, ceramiczne młynki zapewniają wydajność przez długi czas

Funkcja kawy mielonej
Możliwość przygotowania napojów również z kawy mielonej

Fot. Saeco

RODZAJE EKSPRESÓW DO KAWY

Parzyć kawę można na wiele sposobów, wykorzystując do tego celu przeróżne urządzenia. I tak jest na całym świecie – od tygielka, przez kafeterię do zautomatyzowanych częściowo lub w pełni, maszyn. Te ostatnie warto polecić szczególnie. Przygotujemy w nich, bowiem kawę szybko, zdrowo i komfortowo.

Ekspresy do kawy proces ten nie tylko ułatwiają, ale i dają użytkownikom o wiele większe możliwości. Za ich pomocą możemy skomponować najwymyślniejsze rodzaje naparów i za każdym razem kawa zachowa swój aromat i smak. Dodajmy, że tylko dobrze zaparzona w pełni odda swoje pobudzające właściwości. A o to przecież głównie chodzi w przygotowaniu „boskiego naparu".

Jak dzielimy ekspresy?

W przypadku klasyfikacji i podziału ekspresów istnieje wiele nieścisłości i sztucznie tworzonych różnic. Wynika to głównie z aspektów handlowych oraz marketingowych. Wiadomo, każdy chce się na rynku wyróżnić. Tymczasem sprawa jest bardzo prosta. Ekspresy jak wszystkie urządzenia techniczne podzielić można na wiele sposobów. Nie wolno jednak przy tym (a niestety często się to zdarza) mieszać pojęć i technicznej, bądź funkcjonalnej osi podziału. Ogólnie wyróżnimy, więc modele domowe i profesjonalne, wolnostojące lub do zabudowy, nisko i wysokociśnieniowe, przelewowe czy kombinowane. Najbardziej pragmatycznym jednak podziałem, z punktu widzenia przeciętnego użytkownika, jest klasyfikacja oparta o walory konstrukcyjno-funkcjonalne. To one, bowiem decydują, jaki ekspres wybierzemy ze względu na technikę zaparzania, montażu czy ustawienia, ilość i rodzaj naparów albo użytego do tego celu ciśnienia, bądź automatyzacji całego procesu. Biorąc te elementy pod uwagę wyróżnimy:

1 **Ekspresy przelewowe** – przygotowują kawę filtrowaną. Zależnie od pojemności dzbanka (od 0,3 do 3 l), mogą zaparzyć kawę dla większej liczby osób. Mają moc 600–2400 W i są sterowane ręcznie albo elektronicznie. Wyróżniają się prostą budową i takim też działaniem. Niektóre modele mają regulację mocy naparu, wbudowany młynek i wyświetlacz.

2 **Ekspresy kombinowane** – to połączenie ekspresu ciśnieniowego, kolbowego z tradycyjnym, przelewowym w jednej obudowie. W części ciśnieniowej można zaparzyć cappuccino czy cafe latte (zwykle mają wbudowaną dyszę do spieniania mleka). Ekspresy ciśnieniowo-przelewowe mają zwykle filtr, który należy czyścić po każdorazowym użyciu.

3 **Kawiarki** – składają się z trzech części: dolnej na wodę, elementu z sitkiem na mieloną kawę i pojemnik z pokrywą, do którego trafia napar. To urządzenia niskociśnieniowe, w których ciśnienie wytwarzane jest na poziomie ok. 2 barów. W tego typu ekspresach ciśnienie powstaje w hermetycznie zamkniętym pojemniku, co powoduje wytworzenie tzw. hydrociśnienia.

4 **Ekspresy ciśnieniowe, kolbowe** – głębokość dołączonych do kolby sitek i perforacja wpływa na intensywność oraz moc naparu. Jeśli sitko jest integralnym elementem kolby, to opróżnienie jej następuje po naciśnięciu odpowiedniego przycisku. Coraz częściej do modeli ręcznych producenci dołączają tzw. adaptery, umożliwiające korzystanie również z kawy w saszetkach.

5 **Ekspresy ciśnieniowe, dźwigniowe** – podobnie jak kolbowe są obsługiwane ręcznie. Mają bojler na wodę, dyspenser, do którego wsypuje się kawę, regulator ciśnienia, spieniacz do mleka oraz dźwignię. To właśnie za jej pomocą użytkownik uwalnia napar. Wyposażone są zwykle w 3-stopniowy system zabezpieczeń (presostat, termostat i zawór bezpieczeństwa).

6 **Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne** – dają najwięcej możliwości i największy wybór kaw. Są wysokociśnieniowe (zwykle 15–19 barów), a ich obsługa jest w pełni zautomatyzowana. Same dobierają odpowiednią ilość wody, temperaturę parzenia, a nawet grubość mielenia ziaren (mają młynek). Informują użytkownika o konieczności odkamieniania, napełnienia zbiornika z wodą lub pojemnika na kawę za pomocą wyświetlacza LCD.

7 **Ekspresy na kapsułki lub saszetki** – to najnowsza grupa ekspresów ciśnieniowych. Kawa trafia do komory zaparzania w postaci zamkniętych kapsułek. Po zaparzeniu opakowania wpadają do pojemnika na odpady. Ten typ ekspresów jest niezwykle prosty i komfortowy w obsłudze oraz czyszczeniu. Szeroki jest także wybór różnego rodzaju kapsułek z wieloma smakami i aromatami kaw. Ekspresy na saszetki – od kapsułkowych różnią się formą aplikacji kawy, która w tym przypadku zamknięta jest w saszetkach, tzw. padach. Warto dodać, że zarówno modele saszetkowe, jak i kapsułkowe związane są zazwyczaj z konkretnym producentem kawy i nie można ich dowolnie zamieniać, bowiem podajniki przystosowane są tylko dodanych kapsułek lub saszetek.

8 **Ekspresy do zabudowy** – jak sama nazwa wskazuje są to urządzenia przeznaczone do wbudowania w szafki kuchenne. Są to niezwykle zaawansowane urządzenia z szerokim spektrum możliwości i funkcji. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją modele półautomatyczne i w pełni automatyczne oraz o wymiarach standardowych (ok. 60 x 60) i kompaktowych (60 x 40).

Fot. JURA

Fot. JURA

Niepodważalną zaletą automatycznych ekspresów jest to, że dają użytkownikom największą paletę możliwości i największy wybór kaw.

1 Fot. Russell Hobbs

2 Fot. DeLonghi

3 Fot. Eldom

4 Fot. Saeco

5 Fot. La Pavoni

6 Fot. Krups

7 Fot. Bosch

8 Fot. Miele

Fot. JURA

OD WYŚWIETLACZA AŻ PO TABLET

Firmowe patenty i wyjątkowe innowacje znajdziemy w każdej grupie ekspresów. Producenci tych urządzeń starają się, bowiem przyciągnąć klientów nie tylko wzornictwem, ale przede wszystkim pomysłami na kawę i formę obsługi ekspresu.

Uruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. Większość firm proponuje metodę jednego dotknięcia (Siemens, JURA, Saeco, Miele). Wszelkie funkcje pokazują się na wyświetlaczu, wystarczy dotknąć. Tak jest przede wszystkim w ekspresach w pełni zautomatyzowanych – wolnostojących czy do zabudowy, ale z przelewowymi także nie trzeba się trudzić. Wyświetlacz LCD pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczą braku wody i ziaren (w pojemniku na kawę), przepełnienie zużytymi kapsułkami lub fusami, zużycie filtra i przepełnienia zbiornika na skropliny, konieczność odkamienienia) jak też rodzaje kaw, jakie można wybrać i zaparzyć. Coraz częściej w ekspresach pojawiają się wyświetlacze dotykowe, pozwalające na intuicyjną obsługę urządzenia, które posługują się tekstem i obrazem. Ciekawym rozwiązaniem jest tzw. obrotowy wyświetlacz. Trzeba też wspomnieć o takich udogodnieniach jak;

- **wskaźnik niskiego poziomu wody** – urządzenie samodzielnie rozpoznaje i sygnalizuje zbyt niski poziom wody w zbiorniku (np. Zelmer);
- **regulacja temperatury parzenia** – pozwala wybrać odpowiednią moc kawy przez to, że użytkownik może zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę parzenia, co wpływa na intensywność naparu. Regulacja może być elektroniczna lub mechaniczna za pomocą pokrętła (np. Bosch, Saeco, JURA, Miele);
- **automatyczny wskaźnik odkamieniania** – ekspres informuje użytkownika o konieczności usunięcia osadu (np. Nivona, Teka z funkcją automatycznego odkamieniania). Jeśli urządzenie nie ma tej funkcji, należy pamiętać, by robić to średnio, co 30–40 parzeń;
- **funkcja pamięci** – uruchamia się wypadku całkowitego wyłączenia urządzenia lub przerwy w zasilaniu. Wtedy ekspres automatycznie zapamiętuje ostatnie ustawienia zegara przez np. cztery dni (m.in. Bosch, JURA, Saeco, Siemens, Franke, Miele, Electrolux).

Podczas targów IFA 2015 Siemens zaprezentował pierwsze ekspresy do zabudowy z łącznością internetową Wi-Fi. Wśród ciekawszych funkcji była coffeePlaylist, czyli opcja zamówienia kawy przez dowolną liczbę gości w urządzeniu mobilnym. Aplikacja Home Connect prześle je bezpośrednio do ekspresu, który przyrządzi kolejno wszystkie napoje. Funkcja coffeeWorld da użytkownikowi wybór spośród 19 nowych międzynarodowych specjałów kawowych, takich jak australijska flat white czy holenderska koffie verkeerd. W roku 2016 w Berlinie (IFA 2016) niemiecki producent pokazał podobny funkcjonalnie model w wersji wolnostojącej EQ.9. Jest to prawdziwa innowacja w tym segmencie.

Krups – za jednym dotknięciem lub na odległość

Nie dość, że kawę można przygotować z dowolnego miejsca w domu, to jeszcze można ją spersonalizować. To wszystko dzięki ekskluzywnej aplikacji Latte Smart, opracowanej przez firmę Krups, optymalnie działającej na iOS 7 i Androidzie 4.3. W aplikacji można stworzyć i zapisać aż 10 ulubionych napojów kawowych, dobierając do każdego moc, ilość mleka, ilość pianki. Jakby tego było mało, ma się również dostęp do ekskluzywnych informacji ze świata kawy. Te wiadomości to m.in. porady najlepszych baristów, wywiady z nimi, przepisy na najsmaczniejsze kawy i wiele innych treści i ciekawostek ze świata tzw. małej czarnej. Bazując na wiedzy zawartej w aplikacji, można doskonalić swoje umiejętności parzenia kawy, eksperymentować z nią i wciąż poszukiwać nowych rozwiązań i smaków. Obsługa jest intuicyjna.

W skład najnowszej serii ekspresów Evidence, wyposażonych w łączność Bluetooth, wchodzą obecnie modele: EA893C, EA8931, EA8908 i EA8901 w różnych opcjach sterowania i wyposażenia oraz do wyboru w kilku wersjach kolorystycznych. Kawa zaparzona w tych ekspresach zniewala intensywnością, aromatem i idealną temperaturą już od pierwszej filiżanki (więcej już wkrótce po serii naszych testów). Temperaturę wody można wybierać z trzech poziomów. Aż pięć razy więcej, bo piętnaście, jest automatycznych programów do kawy, w tym program espresso shot, idealny, gdy spieszymy się rano do pracy.

Fot. Krups (x2)

Prodigio – innowacja wśród ekspresów kapsułkowych

Fot. Nespresso (x3)

Nowością na polskim rynku jest Prodigio: pierwszy ekspres na kapsułki, który łączy się ze smartfonem. Rozwiązanie to znane jest m.in. z modeli automatycznych, jednak nie było jeszcze stosowane w kapsułkowych. Korzystając z rozwiązania Bluetooth Smart, urządzenie Prodigio łączy się z aplikacją mobilną Nespresso. Za pośrednictwem tabletu bądź smartfona użytkownik może zdalnie zaparzyć jedną z mieszanek, nie ruszając się z miejsca. Wystarczy ustawić wielkość kawy (ristretto, espresso, lungo), zaprogramować czas – i gotowe! Dodatkowo urządzenie powiadomi użytkownika, gdy kończy się zapas kawy i poinformuje np. o konieczności odkamieniania sprzętu. Wszystkie powiadomienia wyświetlają się na w aplikacji na smartfonie. Nie są to jedyne zalety tego modelu. Ekspres wytwarza ciśnienie o wysokości 19 bar i dostępny jest w dwóch wariantach: w kolorach srebrnym i tytanowym.

„Inteligentne" podejście do sterowania ekspresem

Fot. JURA (x2)

możliwości ustawień oraz łatwego i wygodnego programowania sprzętu, dzięki łączności Bluetooth użytkownik zaparzy wyjątkowe napoje bez ruszania się z kanapy. Aplikację można zainstalować na urządzeniach z systemami Android (4.4 lub nowszy) oraz iOS (7.0 lub nowszy).

Ciekawe elementy sterujące na froncie ma także ekspres Z6 marki JURA. Jedną z nowych funkcji w zakresie programowania w modelu Z6 jest zmienianie już dostępnych ustawień. Tak, więc na wyświetlaczu możemy zapisać łagodną i mocną wersję tej samej kawy, zmieniając i programując na stałe ich poszczególne parametry oraz nadając im inne nazwy. Wyjściowe ustawienia fabryczne modelu Z6 oferują 10 różnych naparów. Wykorzystując możliwość kopiowania i zmiany nazw oraz parametrów produktów można otrzymać aż 21 różnych napojów kawowych. Można programować napary za pomocą trybu programowania z poziomu menu ekspresu lub za pomocą szybkiego programowania (poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przez około 3 sekundy przycisku z programowanym produktem). Ponadto kilka modeli w ofercie JURA dzięki JURA Caffee App pozwala na zdalną obsługę z poziomu smartfonu lub tabletu. Korzystając z wielu

Jeden z pierwszych na rynku ekspresów z obsługą Bluetooth

Sterowanie jednym palcem proponuje w ekspresie GranBaristo Avanti także marka Saeco. To w pełni automatyczny ekspres do kawy, którym użytkownicy dzięki łączu Bluetooth mogą zarządzać za pomocą tabletu z systemami iOS7, Android 4.4 i wyższymi. Urządzenie pozwala na przygotowanie aż 18 różnych napojów kawowych: od espresso, café crème, przez ristretto, cappuccino czy latte macchiato, a łatwa w użyciu aplikacja Avanti powoduje, że wszystkie one są dostępne za dotknięciem palca! Zaawansowana technika pozwala zdalnie regulować wszystkie parametry kawy, takie jak temperatura, moc, aromat, ilość kremy czy pianki mlecznej. W aplikacji Avanti dostępna jest funkcji zapamiętywania kolejnych napojów kawowych, aplikacja jest też świetną okazją, by poszerzyć swoją wiedzę na temat parzenia kawy czy konserwacji urządzenia, a nawet podzielić się informacjami z innymi użytkownikami w social mediach.

Fot. Saeco (x2)

Fot. JURA

WAŻNE PARAMETRY

Są niezwykle istotne, bo jeśli użytkownik się z nimi dobrze zapozna, to w sposób pewny i świadomy wybierze najlepszy dla siebie model ekspresu. To naprawdę nie tylko warto, ale i trzeba wiedzieć.

W tym rozdziale przybliżamy najważniejsze dla ekspresów (ogółem) dane i parametry, które mogą wpłynąć na wybór właściwego urządzenia. Warto pamiętać, że obecnie jeszcze nie funkcjonuje tzw. etykieta efektywności energetycznej dla ekspresów do kawy. Wszystkie, więc ją naśladujące nalepki i metki należy traktować z dozą ostrożności i czujności. Stąd bardzo istotne jest zapoznanie się z ważniejszymi parametrami. Zaliczymy do nich:

- **pojemność zbiornika gotowej kawy i /lub wody** – oznaczenie i nazwa jednostki to (ml) lub (l) – gdzie mililitr równa się 1 cm^3, czyli 0, 001 litra, 1 litr odpowiada 1 dcm^3 (decymetr sześcienny) czy stanowi to 1000 cm^3 (centymetrów sześciennych) – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;
- **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia) (s) lub (min)** - sekundy lub minuty, gdzie 1 min to 60 s – większa prędkość przyrządzania kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzanie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
- **czas zachowania temperatury zaparzonego naparu (h) lub (min)** – godziny lub minuty, gdzie 1 h wynosi 60 min – parametr ważny, ponieważ ze spożyciem kawy nie należy się spieszyć i powinna ona być dostępna, szybkie stygnięcie kawy w urządzeniu jest niepożądane;
- **zawartość kofeiny zależna od sposobu zaparzania** – mierzona w g/100 ml, miligramach (0, 001 grama) na 100 mililitrów (100 cm^3) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu, i co ciekawe, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz… przelewowych;
- **ciśnienie wody zaparzającej w ekspresie niskociśnieniowym, średniociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawana a w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m^2 (niutonów na metr kwadratowy) równe 105 Pa (paskali) równe 1,02 atmosfery technicznej, równe 0, 99 atmosfery fizycznej i równe 750 mmHg. Zwiększone ciśnienie wpływa na jakość kawy i skraca czas trwania zaparzania i wzmacnia uzyskany aromat;
- **trwanie (czas) zaparzania pod ciśnieniem (s) – sekundy** – zwiększona szybkość zaparzania to zmniejszony okres oczekiwania na przygotowanie kawy, ale i napełnienie filiżanki (cecha ważna w przypadku większej liczby użytkowników);
- **napięcie sieci zasilającej (V), czyli napięcie skuteczne prądu przemiennego** – podane przez producenta, jako zgodne z normą państwową na zasilanie sieciowe na danym terenie (w Polsce 230 V). W części ekspresów użytkownik może skorzystać z możliwości przełączenia dla dostosowania napięcia zasilania do danego rynku;
- **moc przyłączeniowa elektryczna (W) lub (kW)** – waty lub kilowaty (1000 W) jako moc czynna (przetwarzana na ciepło i pracę mechaniczną) jest podana przez producenta lub decyduje pomiar watomierzem w czasie największego poboru mocy – parametr, który w sumie z poborem mocy przez inne urządzenia i przyjętym współczynnikiem jednoczesności włączenia, pozwala ocenić czy aktualna instalacja domowa (ewentualnie listwa zasilania) zdołają wytrzymać wspólne obciążenie. Współdecyduje o zastosowaniu instalacji zasilania 1- lub 3-fazowego – w przypadku ekspresów (w tym do zabudowy) – zasilanie 1- fazowe (16 A);
- **masa ekspresu potocznie zwana wagą (kilogram masy)** – parametr jest dość ważną informacją i ma znaczenie przy transporcie (ręcznym oraz mechanicznym), jak też z uwagi na mebel, na którym zostanie postawiony;
- **wymiary ekspresu zewnętrzne i wewnętrzne** – to maksymalne gabaryty urządzenia lub otworu do zabudowy, podane w milimetrach (mm = 10^{-3} metra, cm = 10^{-2} metra), bardzo pomocne przy planowaniu transportu i ustawieniu lub montowaniu urządzenia.

Fot. Russell Hobbs

Fot. JURA

teesa®

AROMA 700

2w1

MIELONA

ZIARNISTA

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

Regulacja wielkości kawy: 30~240 ml | Dwie filiżanki jednocześnie | Spieniacz mleka

Automatyczne czyszczenie | Ciśnienie pompki: 15 bar

produkt dostępny w:
ELEKTRONIK

www.teesa.pl

Fot. Nespresso

MOŻLIWOŚCI NOWOCZESNYCH EKSPRESÓW

Konstruktorzy ciągle ulepszają swoje dzieła. Proces ten oczywiście nigdy się nie zakończy. Obecnie jesteśmy w bardzo ciekawym momencie. Sprzęty AGD się cyfryzują i zaczynają być obsługiwane na odległość. Oprócz tego w ekspresach na klientów czeka jeszcze wiele praktycznych udogodnień.

Postęp nie omija przy tym modeli tradycyjnych. Wystarczy spojrzeć na ekspresy przelewowe. Wydawać by się mogło, że niewiele można w nich już zmienić. Tymczasem niektóre modele mają już dziś młynki, a w części kawa trafia wprost do termosu! A to tylko najprostsze przykłady. Znacznie więcej nowinek znajdziemy w modelach ciśnieniowych. Tutaj dzieje się naprawdę dużo!

Mielenie, czyli młynek w komplecie

Zaczynamy od młynka, gdyż bez zmielonej kawy ekspres nie ma racji bytu. Mimo że sklepowe półki niemal się uginają pod różnymi rodzajami kawy już zmielonej, to nie to samo, co porcja mielona tuż przed parzeniem, w dodatku niemal bez dostępu powietrza. Dlaczego? Bo ta druga nie traci swojego aromatu. Paczka kawy otwarta i w dodatku źle przechowywana (powinna być szczelnie zamknięta i trzymana w suchym i ciemnym miejscu) wytrzymuje niespełna dwa tygodnie, potem po prostu wietrzeje – i po smaku. A jeśli ktoś pije kawę tylko raz dziennie? To tym bardziej młynek w ekspresie jest prawdziwą frajdą dla smakosza kawy. Mają je przede wszystkim ekspresy automatyczne, chociaż nie tylko one. Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miażdżą (na wzór żaren) ziarna, dzięki czemu te nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować (np. JURA, Siemens, Saeco), a polega to na tym, że żarna oddalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, aby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości (m.in. JURA, Saeco, Nivona) i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie ścierają się, są wytrzymalsze i umożliwiają delikatniejsze mielenie. Młynki różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mielić, np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, sprawia to, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Młynek wbudowany ma także marka Miele.

Fot. Siemens

Jednak nie tylko ekspresy ciśnieniowe automatyczne mogą szczycić się młynkami, bo te znajdziemy teraz również w ekspresach przelewowych (np. w ekspresach marki Russell Hobbs), choć wciąż panuje przekonanie, że pracują wyłącznie z kawą już zmieloną. Dlatego też ciekawym rozwiązaniem było wprowadzenie na rynek ekspresów przelewowych z wbudowanym młynkiem, pozwalającym korzystać zarówno z kawy mielonej, jak i ziarnistej – takiej możliwości nie było jeszcze kilka lat temu. Wiele modeli ciśnieniowych z młynkiem bywa wyposażonych w dwukomorowy pojemnik na kawę . Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiający wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie. Trzeba tu też wspomnieć o regulacji stopnia zmielenia ziaren oraz funkcji wyłączenia młynka. W zależności od konkretnego modelu można nawet mówić o dziewięciu ustawieniach – od drobniejszego po grubszy stopień mielenia kawy, a to umożliwia uzyskanie ulubionego smaku napoju. Opcja wyłączenia młynka daje natomiast możliwość przygotowania klasycznej kawy filtrowanej z ziaren wcześniej zmielonych. Jeśli ekspres nie ma młynka i kawę mieli się ręcznie, warto wiedzieć, że do espresso musi być zmielona drobno, natomiast, jeśli będzie filtrowana – grubiej.

Fot. JURA

Fot. Miele

Za pomocą spieniaczy do mleka w sposób niezwykle szybki i wygodny przyrządza się gorące mleko lub piankę z mleka. W ciągu kilku sekund mleko jest podgrzewane i spieniane.

Zaparzanie, czyli systemy grzewcze i ich techniki

Stała temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najbardziej optymalne systemy. Istotna w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparzającego, a tam zmielona już kawa jest nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli dobiera ustawienia i automatycznie dostosowuje ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że woda przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparzający odprowadza do tacki ściekająca wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika. Doskonałą kawę parzą również, np. ekspresy do zabudowy marek Franke, Gorenje, Teka czy też Whirlpool.

Fot. Siemens

Fot. Miele

Bardzo ważnym elementem każdego ekspresu automatycznego jest młynek. Przy tym warto szukać modelu pozwalającego używać zarówno kawy ziarnistej, jak i mielonej.

termobloki – to serca każdego ekspresu. Dzięki nim ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy, działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wnętrze się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzania ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, Hobbs proponuje zaawansowaną technologię dozowania wody oraz ulepszone sterowanie temperaturą, dzięki czemu woda osiąga optymalną ciepłotę do przygotowana kawy w krótszym czasie – zgodnie z wytycznymi Europejskiego Stowarzyszenia ds. Jakości Kawy (Speciality Coffee Association of Europe).

Fot. Russell Hobbs

Nowoczesne technologie

Urządzenia z najwyższej półki fascynują „swoimi umiejętnościami". Doceniają je osoby zapracowane, no i może odrobinę leniwe, bo taki model zrobi za nich wszystko. Wystarczy dotknąć panelu sterowania. GranBaristo Avanti (Saeco) nie dość, że jest w stanie przygotować 18 różnych napojów kawowych, to można nim zarządzać, dzięki łączu Blootooth, tabletem z systemami iOS7, Android 4.4 i wyższymi. Siemens w modelu EQ 9 zastosował z kolei system dualBean. Wyposażony jest w dwa oddzielne młynki i dwa pojemniki na ziarna, baristaMode, pozwalają na precyzyjne określenie ustawień dla uzyskania doskonałego aromatu. JURA także może się poszczycić ciekawym rozwiązaniem. W ekspresie Z6 zastosowano rewolucyjną technologię P.E.P., prowadzącą do uzyskania idealnego espresso, która polega m.in. na tym, że pompowanie wody z termobloku przez jednostkę zaparzającą odbywa się za pomocą krótkich impulsów, a nie jak dotąd metodą ciągłego strumienia. Ta światowa innowacja P.E.P. – Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej – jest dostępna dla „krótkich" napojów kawowych, takich, jak: ristretto, espresso i espresso macchiato. Jednak nowe technologie można znaleźć również w ekspresach przelewowych. Marka Russell

Fot. Saeco

Fot. JURA

ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzania, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie (mają je np. Saeco czy też Bosch). Tymczasem bojler – wolniej się nagrzewa, ale na raz podgrzewa większą ilość wody, dodatkowo dłużej trzyma ciepło;

- **jednostka zaparzania z regulacją komory** – polega na tym, że specjalna konstrukcja tej jednostki wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej porcji kawy. Dzięki temu można dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia z młynka do komory zaparzania, potem wytwarzane jest ciśnienie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzania dostosowywana jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego etapu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych

Praktycznym rozwiązaniem jest możliwość zaparzenia dwóch kaw jednocześnie. Ekskluzywne modele podświetlają napar, który aktualnie przygotowujemy.

Fot. JURA

(m.in. Nivona).Innowacyjny ekspres Saeco Incanto Executive ma dwa oddzielne systemy podgrzewania, co zapewnia optymalną temperaturę kawy gwarantuje i szybkość działania. Można w nim przygotować dowolną ilość latte macchiato i cappuccino, a każda filiżanka napoju będzie tak dobra, jak poprzednia, bez konieczności czekania.

Z kolei ekspres Philips 4000 ma wyjmowany blok zaparzający, który jest łatwo dostępny z boku urządzenia. GranBaristo Avanti tej samej marki ma bojler ThermoSpeed, który pozwala w krótkim czasie przygotować nawet kilkanaście kaw pod rząd. Najnowszymi rozwiązaniami może się też poszczycić JURA. Światową innowacją jest P.E.P, czyli Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej dostępny dla krótkich naparów kawowych, takich jak: ristretto, espresso i espresso macchiato. Opiera się na tym, że woda z termo bloku pompowana jest nie strumieniem ciągłym, ale za pomocą krótkich impulsów. Poprzez wydłużenie czasu ekstrakcji osiąga się bardziej intensywny aromat espresso. W ekspresie Z6 zmodyfikowana została jednostka zaparzająca. Polega to na tym, że woda pozostająca w przewodach zostaje odprowadzona bezpośrednio do tacy ociekowej. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu specjalnego mechanizmu próżniowego, podobnego do strzykawki, sprawia to, że do filiżanki nie trafia krople wody, bezpośrednio przed przygotowywaniem naparu. Bosch w ekspresie VeroAroma wykorzystuje system SensoFlow z wyjątkowo wydajnym, sterowanym czujnikiem, przepływowym podgrzewaczem wody, znanym również, jako Intelligent Heater inside, tak, aby zachować stałą temperaturę parzenia w wysokości 90–95 °C. Ponadto, system AromaPro concept zapewnia optymalne ciśnienie. Jednostkę zaparzania można wyjąć i wyczyścić. W niektórych modelach marki Electrolux funkcja Aroma Strenth umożliwia zaprogramowanie czasu rozpoczęcia parzenia kawy oraz wybór mocy naparu. W ekspresie przelewowym Legacy marki Russell Hobbs zastosowano nową technologię dozowania wody przez kawę, co sprawia, że daje to większe możliwości wydobycia smaku.

Warto pamiętać, że poza bardzo pragmatycznymi pojemnikami do mleka, które po wyciągnięciu z lodówki można od razu przyłączyć do ekspresu, na rynku funkcjonują także komfortowe chłodziarki na mleko.

Mniejsze wahania temperatury oznaczają lepszy smak kawy i osiągnięcie optymalnej temperatury zaparzania 75 proc. szybciej. Z kolei Illumina tej samej marki to urządzenie z zaawansowaną technologię filtrowania, zapewniającą szybkie i równe pokrycie wodą zmielonej kawy, oraz gwarantującą lepsze wydobycie smaku. Osiąga temperaturę parzenia o 65 proc. szybciej i ma funkcję godzinnego utrzymania ciepła. W modelu CafeRomatica 757 firmy Nivona dynamiczna komora zaparzania w systemie Aromatica gwarantuje, iż do kawy nie przedostają się gorzkie substancje, a tryb Eco pozwala na oszczędność energii elektrycznej. Wiele urządzeń ma już funkcję pamięci umożliwiającą ustawienie odpowiedniego czasu parzenia, mocy i temperatury. Tak jest m.in. w ekspresie Incanto Executive (Saeco), dodatkowo jest wyposażony w opatentowany system poprawy struktury kremy i kawy. Jego pokrętło, wygodnie umieszczone na kraniku ekspresu, umożliwia płynną regulację ciśnienia w celu zmiany struktury napoju.

À propos jeszcze konstrukcyjnych nowinek, to ciekawym rozwiązaniem może pochwalić się Philips i jego ekspresy z serii: 2000, 3000 i 4000. Najważniejszą innowacją w serii 4000 jest pierwszy na rynku model, który może zaparzyć zarówno espresso, jak i kawę przelewową. Wszystko dzięki opatentowanej technologii przełącznika kawy, która pozwala zamienić espresso w klasyczną kawę dla tych, którzy lubią smak kawy przelewowej. Wystarczy jedynie przesunąć dźwignię urządzenia, która dostosowuje odpowiednie ciśnienie podczas zaparzania dla uzyskania różnych efektów: wysokie ciśnienie, pozwala na zaparzenie espresso, a niskie, ok. 2 barów daje smak kawy przelewowej. Prawda, że pomysłowe?

Spienianie mleka

Systemy spieniania mają przede wszystkim ekspresy ciśnieniowe (automatyczne oraz kolbowe), a także kombinowane. Szeroka oferta kawy z dodatkiem mleka charakterystyczna jest dla ekspresów automatycznych, w których to samo urządzenie odpowiada za przygotowanie cappuccino czy latte. Mniej rozwiązań znajdziemy w modelach ręcznych. Do najczęściej spotykanych systemów w ekspresach ciśnieniowych należą:

- **dysza do spieniania** – spotkamy ją w modelach ręcznych, automatycznych i kapsułkowych. W zależności od modelu może

Breville®

www.breville-polska.pl

ESPRESSO
CAPPUCINO
LATTE MACCHIATO

Za naciśnięciem

JEDNEGO

PRZYCISKU

ekspres do kawy
PrimaLATTE™

Fot. Nespresso

R e k l a m a

ADLER EUROPE GROUP

ADLER EUROPE | camry Premium | mesko

AD 4404 850W

CR 4405 850W

MS 4403 850W

Spieniacz do mleka Hoł&Cold marki JURA

Fot. JURA

Dla tych, którzy cenią jakość, efektywność i komfort, ciekawą propozycją będzie najnowszy spieniacz do mleka marki JURA. Można nim w łatwo i szybko przygotować wiele rodzajów najbardziej wyszukanych mlecznych specjałów. Warto podkreślić, że mleko może być wykorzystane do przyrządzania także ich zimnych wersji. Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, wyposażone zostało w 3 poziomy temperatury. Wykonano je z najlepszej jakości materiałów, dzięki czemu zachowane są najwyższe standardy higieny. Spieniacz ma dwie nakładki, łatwe do wymiany, za pomocą których przygotowywane są ciepłe mleko, ciepła, gorąca lub zimna pianka mleczna. Wszystko to z użyciem zaledwie jednego przycisku. Ogromną zaletą jest miękkie w dotyku tworzywo chroniące przed poparzeniem. Czytelne piktogramy znajdujące się na wyświetlaczu potwierdzą dokonany przez użytkownika wybór. Praktyczna konstrukcja stacji bazowej pozwala na wygodne przechowywanie dodatkowych akcesoriów.

być stała lub ruchoma. Spełnia ona również jeszcze inne funkcje, przede wszystkim służy do dystrybuowania gorącej pary oraz wody. To właśnie dzięki wytworzonej parze dochodzi do spienienia mleka. W przeciwieństwie do pozostałych rozwiązań w wypadku tradycyjnej dyszy cały proces odbywa się przy współudziale użytkownika, który na dobrą sprawę musi sam doprowadzić do powstania puszystej pianki. Cechą każdej dyszy jest możliwość regulacji ciśnienia, co ułatwia jego dostosowanie do etapów spieniania mleka. Ciekawym rozwiązaniem jest dysza wysuwana, która wysuwa się w czasie przygotowywania kawy mlecznej i jest automatycznie czyszczona po każdorazowym użyciu (m.in. Nivona, Siemens, Miele czy Franke);

- **wbudowany pojemnik na mleko** – to bardzo nowoczesne rozwiązanie. Warunkiem przygotowania kawy z dodatkiem mleka jest właściwe przymocowanie specjalnego pojemnika. Taki zbiornik ma specjalną pokrywkę oraz dwie rurki. Pierwszą, którą zanurza się w mleku i przymocowuje na dole pokrywki pojemnika, wyposażonej w pokrętło regulacji piany. Druga rurka, regulowana, na stałe jest połączona z pokrywką i służy do wylotu spienionego mleka. Pojemnik musi być właściwie przymocowany do ekspresu (dociśnięty do dyfuzora), o czym informuje sygnał dźwiękowy. W czasie przygotowywania cappuccino czy latte filiżankę trzeba podstawić w taki sposób, by znajdował się w niej nie tylko dzióbek wylotu kawy, ale też rurka, przez którą przepływa spienione mleko (mają go np. Saeco, Philips, JURA, AEG, Nespresso). Wielu producentów oferuje również funkcję AutoClean, która pozwala tuż po zaparzeniu przepłukać przewody mleczne;
- **niezależny pojemnik na mleko** – to dosyć powszechne już dziś rozwiązanie. I bardzo praktyczne. Urządzenia wyposażone są w specjalny silikonowy wężyk, którego jeden koniec podłącza się do przystawki obok wylewki kawy, a drugi umieszcza się w kartonie lub pojemniku z mlekiem. Po uruchomieniu funkcji gorącej pary wytwarza się podciśnienie, które zasysa mleko z pojemnika. Zostaje ono podgrzane i napowietrzone już w dyszy, dzięki czemu otrzymujemy gorące spienione mleko. Zmiana ustawienia zaworu dyszy sprawia, że powietrze nie dostaje się do spieniacza, co powoduje, że mleko jest tylko podgrzane, ale niespienione. Z kolei w wypadku ustawienia opcji gorącej pary otwór na mleko jest zamknięty i urządzenie nie pobiera mleka. Oznacza to, że z dyszy wydostaje się jedynie gorąca para, którą można np. podgrzać filiżanki (modele marek Nivona, Siemens, Saeco, JURA);
- **pojemnik na mleko z funkcją automatycznego czyszczenia** – to rozwiązanie jeszcze bardziej podniosło komfort obsługi ekspresu. Wystarczy wlać mleko do spe-

Fot. Miele

Nowoczesne panele sterujące zapewniają komfortową i intuicyjną obsługę, zarówno dzieciom jak i osobom starszym. Dodatkowo nowoczesne ekspresy wyposażone są w interfejs w języku polskim.

Fot. Nespresso

eldom

Aromatyczna KAWA we włoskim stylu!

Kawiarka elektryczna **KA40** to połączenie tradycji z nowoczesnością. Jest doskonałym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy cenią intensywtny smak świeżo zaparzonej kawy i aromat włoskiego espresso. To proste, wygodne w obsłudze i bezpieczne urządzenie, które pozwala na zaparzenie aż 6 filiżanek pysznej kawy.

R e k l a m a

eldom.eu

PRAKTYCZNIE W KAŻDYM DOMU

cjalnego pojemnika, podłączyć go (zatrzaski, itp.) do ekspresu i wybrać rodzaj kawy. Niezależnie czy będzie to latte macchiato, cappuccino lub café latte, każdy napój będzie gotowy w kilka, kilkanaście sekund. Pojemnik ekspresu do kawy w ekspresie Incanto Executive (Saeco) jest wyposażony w wygodną funkcję automatycznego czyszczenia, co oznacza, że dwa automatyczne cykle płukania parą czyszczą rurki pojemnika po każdym użyciu (Saeco, Philips, Nivona). Po przygotowaniu kawy pojemnik wstawiamy do lodówki;

- **dysza zintegrowana** – wewnątrz obudowy wylewki znajduje się zintegrowana dysza spieniająca, gdzie zupełnie nowy zawór ceramiczny steruje dopływem pary wodnej i powietrza. Oznacza to, że ekspres przełącza się automatycznie z przygotowywania mleka na jego spienianie podczas przyrządzania danego naparu, bez konieczności dodatkowego sterowania. Pręt napędzany silnikiem elektrycznym ogranicza przepływ mleka, które płynie wolniej i tym samym cieplejsze spływa do filiżanki.

Fot. Amica

Inne rozwiązania w ekspresach automatycznych i przelewowych

Lista praktycznych rozwiązań jest długa, warto jeszcze zwrócić uwagę na takie udogodnienia jak:

- **podstawka pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia. W niektórych ekspresach kapsułkowych podstawka pod filiżanki może mieć regulowaną wysokość (np. Nespresso, Bosch Tassimo, Melitta, Saeco);
- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego paska, który jest dołączany do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień ekspresu (np. JURA, Saeco, Bosch);
- **regulowana wysokość wylotu kawy** – to standardowe rozwiązanie, które ułatwia przygotowywanie różnego rodzaju napojów. Wylot kawy ma dwie dysze, których wysokość można regulować, np. do 125 mm (w razie wyjęcia kratki ociekowej zyskuje się kilka dodatkowych milimetrów). Umożliwia to również korzystanie nie tylko z filiżanek, ale i z wysokich szklanek do latte macchiato, które mają pojemność 250 ml (np. Bosch, JURA, Nivona, Philips, Miele);
- **regulacja parametrów** – w ekspresach automatycznych użytkownik może zaprogramować praktycznie wszystko: od języka menu po godzinę wyłączenia ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka (występuje w ekspresach JURA, Siemens, Gaggenau, Saeco);
- **płyta podgrzewająca** – ustawia się na niej filiżanki, które zostaną automatycznie podgrzane, co sprawia, że naczynia będą ciepłe, a jest to bardzo ważne szczególnie podczas przygotowywania espresso (np. Siemens, JURA, Saeco, Amica);
- **regulacja końcówek wylewki** – pozwala na przygotowanie kawy w niestandardowych naczyniach przy podwójnym parzeniu (m.in. Bosch, JURA, Saeco, Miele);
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności" ekspres przechodzi w tryb uśpienia (np. Nivona, Zelmer, JURA, Saeco, Russell Hobbs);
- **podświetlenie LED** – w ekspresach automatycznych zazwyczaj podświetlane są podstawki na filiżanki, są również modele z diodami LED umieszczonymi za wylotem kawy i podświetlającymi filiżanki już w trakcie parzenia napoju (np. JURA, Teka);
- **zdejmowana podstawka** – ma uchwyty magnetyczne dla kawy z mlekiem, rozwiązanie to bardzo często jest stosowane w ekspresach kapsułkowych (np. Nespresso, Bosch);
- **blokada kapania** – jest to rodzaj wypustki, znajdującej się na dopływie kawy do dzbanka. Dzięki temu po wyjęciu dzbanka pozostała w filtrze kawa nie skapuje z urządzenia, co chroni płytę grzejną (Russell Hobbs, Electrolux, Eldom, Botti, Russell Hobbs);
- **dzbanek termiczny** – czyli po prostu termos, który chroni napar przed utratą ciepła nawet przez kilka godzin (np. Russell Hobbs);
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – jest szczególnie przydatne, gdy urządzenie nie ma funkcji automatycznego wyłączenia;
- **lampki kontrolne** – informują m.in. o konieczności odkamieniania, przejściu w tryb uśpienia, rozpoczęciu parzenia czy gotowości urządzenia do pracy;
- **podświetlana podstawa i zbiornik** – to nie tylko element wyglądu, gdyż dzięki temu widać aktualny poziom wody w zbiorniku (JURA);
- **funkcja automatycznego wyłączenia** – urządzenie automatycznie przechodzi w tryb oszczędzania energii po określonym czasie, np. dwóch godzinach (większość marek);
- **timer** – umożliwia zaprogramowanie czasu, w którym ekspres automatycznie rozpocznie parzenie. Może być elektroniczny lub mechaniczny, obsługiwany za pomocą specjalnego pokrętła (np. Russell Hobbs);
- **zwijacz przewodu** – ułatwia przechowywanie urządzenia;
- **lampki kontrolne** – informują o wybranym rodzaju kawy, włączeniu urządzenia lub jego gotowości do pracy (np. Eldom);
- **adapter do kawy w saszetkach** – pozwala przygotować espresso nie tylko z tradycyjnej kawy mielonej, ale również z saszetek ESE i umożliwia zrobienie jednej lub dwóch filiżanek napoju;
- **filtry uzdatniające wodę** – to rozwiązania z „górnej półki" i mają je niektóre ekspresy kombinowane. Są to filtry, które zmniejszają twardość wody i usuwają posmak chloru. Te redukujące zawartość chloru trzeba wymieniać po 80 cyklach lub najpóźniej po sześciu miesiącach używania ekspresu. Filtr zmiękczający wodę jest stały i wymaga systematycznego czyszczenia średnio, co dwa miesiące (Bosch, Saeco, Philips, JURA);
- **dwa pojemniki na kawę** – (na ziarna i sypką) znajdziemy w ekspresach takich marek, jak np. Whirlpool czy Miele).

Reklama

Mleczna droga do spienienia

Amica

Spieniacz do mleka FD3011 to wybór nie tylko koneserów domowego latte macchiato i cappuccino. Dzięki aż **3 trybom** pracy (podgrzewanie z mieszaniem i spienianie – tak z podgrzewaniem, jak i bez) posłuży też do łatwego przygotowywania wielu ciepłych i zimnych przysmaków na bazie mleka. Dla dzieci i dla dorosłych.

Idealną konsystencję pianki zapewnia **magnetyczny system mieszający**. Wbudowany **kontroler Strix** gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania i dłuższą żywotność urządzenia.

Umieszczenie spieniacza na obrotowej podstawie 360° pozwoliło na uzyskanie **maksymalnej ergonomii**, ponieważ dostęp do niego z każdej strony jest wyjątkowo wygodny.

Zaprojektowany w duchu najnowszych trendów designu doskonale współgra z klimatem i wystrojem każdej nowoczesnej kuchni. Ale nie tylko.

Elegancki, użyteczny i nowoczesny. To **spieniacz FD3011.**

www.amica.pl

Fot. Franke

EKSPRESY DO ZABUDOWY

Poza standardowymi modelami wolnostojącymi dostępne są także ekspresy, które możemy wbudować w szafki kuchenne. To bardzo praktyczne i zarazem efektowne rozwiązanie. Warto dodać, że tego typu konstrukcje to urządzenia zazwyczaj z najwyższej półki.

Decydując się na zakup ekspresu do zabudowy, warto przeanalizować kilka ważnych aspektów, związanych z samą zabudową, stylistyką oraz funkcjonalnością. Atutem tego typu modeli jest jednolita aranżacja z innymi urządzeniami do zabudowy. Znakomitym dodatkiem może być szuflada do podgrzewania naczyń (w tym wypadku także filiżanek). Komfort, a przy tym smak i zapach tak podanej kawy są czymś tak przyjemnym, że nie da się tego ani zdefiniować, ani opisać.

Krótki wstęp do świata ekspresów BI

Ekspresy do zabudowy (z ang. built in) to modele niezwykle popularne w wielu krajach świata. Bez wątpienia dołącza do nich także Polska. W większości dostępne na rynku modele są ekspresami ciśnieniowymi i w pełni automatycznymi, aczkolwiek występują niekiedy modele półautomatyczne, kolbowe lub też na kapsułki. Te pierwsze pozwalają zaparzyć aromatyczny napar po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku. Zaawansowana automatyka zastosowana w ekspresach do zabudowy pozwoli zaparzyć kawę nawet

Fot. Siemens

(w niektórych modelach) w kilka sekund. To ich główna i jakże komfortowa zaleta. Z nowoczesnego panelu sterowania (który może przyjąć formę sterowania w pełni elektronicznego lub dotykowego) można wybrać różne rodzaje kawy: od mocnego espresso, przez macchiato, latte, po cappuccino. Producenci nie zapominają także o funkcjach dodatkowych, np. wyborze gorącej wody, spienionego mleka itd. Modele automatyczne do zaparzenia kawy wykorzystują wysokie ciśnienie, rzędu od 8 do 19 barów, a także optymalną temperaturę 40–90 °C. W ekspresach spotkać można zintegrowany zbiornik na wodę o pojemności ok. 2–3 l, umieszczony z boku urządzenia albo też na jego górnej części. W zależności od oferowanego modelu zbiornik na wodę może być wyjmowany lub trzeba go napełniać bezpośrednio przy urządzeniu. Popularnym rozwiązaniem jest także hydrauliczne podłączenie do dopływu zimnej wody. Ponadto modele do zabudowy wyposażone są w pojemnik na skroploną wodę, pojemnik na kawę (mieloną lub ziarnistą; często producenci stosują pojemniki na te dwie formy kawy), a także pojemnik na zmieloną już kawę, który trzeba regularnie opróżniać (aby nie było tam pleśni). Urządzenia te mają także zainstalowany młynek, który automatycznie mieli ziarno. Wysokość wszystkich standardowych ekspresów do zabudowy osiąga średnio od ok. 40 (modele kompaktowe) do 60 cm (modele standardowe).

Fot. Fulgor Milano

Niemal automatyczna funkcjonalność

Zaletą urządzeń do zabudowy jest wszechobecna automatyka. W tych modelach często wystarczy jeden przycisk, aby ekspres zaczął nalewać boski napar. Funkcje automatyczne znajdują odwzorowanie także w zastosowaniu czujników (m.in. braku ziaren kawy w zbiorniku, zapełnionego pojemnika na fusy, czujnika odpowiedzialnego za informowanie o konieczności dolania wody). To one są kluczem do sukcesu w wielu nowoczesnych modelach, tym bardziej, że dziś użytkownik oczekuje, aby urządzenie było w pełni „inteligentne" i całkowicie samowystarczalne. Dlatego jeśli nie chcemy pamiętać, czy analizować, co przy ekspresie powinniśmy aktualnie zrobić, warto zakupić właśnie taki sprzęt. Poinformuje on nas o potrzebie umycia, dolania wody czy dosypania ziaren kawy. Ponadto ekspresy do zabudowy są wyposażone m.in. w wybór czasu mielenia, a nawet wielkości zmielonego ziarna. Dodatkowo wyświetlacze LCD lub LED pozwalają wyświetlać praktyczny zegar, a nawet dzień tygodnia! Równie praktyczne okazuje się zastosowanie oświetlenia podczas nalewania kawy. Niektóre ekspresy do kawy wyposażone są w automatyczną regulację wysokości dozownika kawy, który samodzielnie ustawia dozownik, dostosowując jego położenie do wysokości naczynia. Inne modele pozwalają na dostosowanie wysokości w sposób ręczny, nie mniej funkcjonalny.

Dla amatorów białej kawy (cappuccino czy cafe latte) producenci ekspresów do zabudowy stworzyli spieniacze, które automatycznie napowietrzają mleko. Zazwyczaj produ-

Fot. Miele

Fot. Bosch (x3)

cenci stosują specjalne dzbanki lub pojemniki, dołączone do mechanizmu w ekspresie. Wystarczy wyciągnąć mleko w pojemniku z lodówki i zainstalować go w ekspresie. Dzisiejsze systemy montażu pojemnika są tak proste w obsłudze, że wystarczy, kolokwialnie mówiąc: „klik-klik", a pojemnik jest gotowy do działania. Ekspresy do zabudowy są także bardzo funkcjonalne pod względem używania przez wiele osób. W niektórych modelach można tak spersonalizować ustawienia, że każdy użytkownik może ustawić własny profil i wybierać ulubioną kawę z pamięci urządzenia. W ekspresach do zabudowy bez problemu znajdziemy funkcje typu Multi Cup, czyli zaparzania dwóch, czterech, sześciu, a nawet 8 porcji kawy jednocześnie. Producenci innowacyjnych rozwiązań nie zapominają o systemach odkamieniających i płuczących przewody mleczne, które odpowiadają za czystość urządzenia.

Szklanki powinny być ciepłe

Jak na wstępie wspomnieliśmy, ekspresy do zabudowy mogą być również wyposażone w opcjonalną podgrzewaną szufladę. Taki element może być dołączony do urządzenia w zestawie (ale nie musi). Wtedy możemy nawet regulować temperaturę w szufladzie z poziomu ekspresu do kawy. Jeżeli urządzenie nie ma takiego rozwiązania, warto zakupić taki sprzęt osobno. Pamiętajmy, że profesjonalni bariści zalecają, aby używać do kawy zawsze ciepłych filiżanek, ponieważ kawa wówczas staje się bardziej aromatyczna, a ciepła filiżanka dodatkowo utrzymuje dłużej jej temperaturę.

Wzornictwo – rzecz w ekspresach kluczowa

Tak, to prawda, szczególnie kiedy decydujemy się na całkowicie spójną linię wzorniczą do zabudowy. Na zdjęciach obok zobaczą Państwo sami, jak rozbieżne są style w projektowaniu i produkcji ekspresów do zabudowy, ale i tego typu sprzętu AGD w ogóle. Z jednej strony stosowane są wykończenia nawiązujące do prostego i bardzo eleganckiego minimalizmu, z drugiej zaś bryły ekspresów do zabudowy nawiązują do stylu prowansalskiego, klasycznego, stosowanego w kuchniach angielskich i francuskich czy retro. Stosowane są także różne wykończenia „pomiędzy", które łączą nowoczesny efekt ze zdobieniem ornamentyką lub klasycznymi relingami. Kolorystyka urządzeń do zabudowy zachowana jest najczęściej w podobnej palecie – dominuje kolor stalowy oraz barwionego szkła. Te ostatnie z kolei najczęściej są odcieniami brązu, czerni, bieli lub nawet beżu. Często spotkać się można także z emaliowaną stalą, która „proponuje" więcej kolorów: od czerwonego po niebieski lub zielony. My zaś polecamy linie ekspresów: Crystal marki Franke, Serie | 8 marki Bosch, Cube marki Whirlpool, iQ700 marki Siemens, Ethos marki Teka, serię 400 marki Gaggenau, Havannabrown czy Brilliantwhite marki Miele, Gorenje+ marki Gorenje, Inspiration marki Electrolux czy H-design marki AEG.

Fot. Gorenje

Fot. Franke

Pierwsze ustawienia

Po prawidłowym montażu, ustawieniu godziny oraz języka obsługi (jeśli to możliwe) niezwłocznie należy ustawić twardość wody. Jest to bezwzględny wymóg prowadzący do długotrwałego eksploatowania modelu. Zazwyczaj do urządzenia producenci dołączają pasek kontrolny, który należy zanurzyć w wodzie na kilka sekund. Po wyjęciu z wody i odczekaniu średnio 30 sekund na pasku zmienia się kolor. Odpowiedni kolor (lub często czerwone kwadraciki) wskazuje na daną twardość wody. Aby wprowadzić ją do pamięci urządzenia, należy wejść w menu ekspresu i postępować zgodnie z instrukcja obsługi. Drugim bardzo ważnym obowiązkiem każdego użytkownika jest okresowe odkamienianie urządzenia. Poprawia ono wydajność pracy, a także przedłuża trwałość komponentów mających styczność z wodą. Dzięki odkamienianiu osad wapienny jest usuwany z wszelkich przewodów. Co ważne, w zależności od producenta i modelu ekspresy przystosowane są do informowania o konieczności odkamieniania. Kiedy tylko na wyświetlaczu pojawi się komunikat o potrzebie wykonania tej czynności, nie powinniśmy z tym zwlekać, tym bardziej, kiedy model jest na gwarancji – zaniechanie tej czynności może stać się podstawą do nieuznania usterki na warunkach gwarancyjnych. Większość producentów sugeruje, aby używać środków rekomendowanych przez nich, jednak w wielu wypadkach nie będzie problemem, jeśli użyjemy tradycyjnego, powszechnie dostępnego środka do odkamieniania (ale sprawdzonej marki). Aby wykonać tę czynność, należy opróżnić zbiornik na wodę i wlać tam specyfik (w zależności od środka można go także rozcieńczyć z wodą). Zgodnie z instrukcją obsługi należy wykonać dokładnie wszystkie kroki ustalone przez producenta. Najczęściej jest to po prostu włączenie funkcji odkamieniania lub aktywowanie płukania. Nie chcemy sugerować dokładnie, jak to wykonać, ponieważ każdy ekspres jest inny, a wiele z nich aktywuje konkretne funkcje po naciśnięciu kombinacji przycisków. Po wyborze tej funkcji na wyświetlaczu urządzenia powinien pojawić się komunikat, który wskazuje, że odbywa się odkamienianie. W języku angielskim prawdopodobnie pojawi się informacja: Decalcification (podajemy tę wskazówkę, gdyż wiele modeli nie jest wyposażonych w menu w języku polskim). Czynność odkamieniania powinna trwać średnio 30–45 min. Na wyświetlaczu powinien również pojawić się komunikat o zakończeniu procesu. Potem powinniśmy napełnić ponownie zbiornik z czystą wodą i przepłukać po raz kolejny przewody do opróżnienia zbiornika. Gdy płukanie się zakończy, można eksploatować urządzenie. W razie wątpliwości można zrobić „próbną" kawę. O czyszczeniu i konserwacji ekspresów przeczytać można w poświęconym temu temu dziale.

Fot. Siemens

CIEKAWE ROZWIĄZANIA

Segment ekspresów do kawy oferuje wiele ciekawych stylistycznie modeli i zaskakuje wieloma ciekawymi zdobieniami i dodatkami. Spotkamy tu także szereg funkcjonalnych, praktycznych rozwiązań czy dostępnych za dopłatą akcesoriów – od tych najprostszych po najbardziej zaawansowane, jak choćby… lodówki do mleka czy spieniacze!

Bryła, kształt, kolor

Fot. Camry

Fot. Saeco

Ogromnym postęp sprawił, że możliwe stało się znaczące ograniczenie gabarytów ekspresów bez utraty jakości parzenia kawy. Feeria barw i wiele stylów sprawia, że każdy znajdzie coś dla siebie.

Czar stylu retro

Fot. Russell Hobbs

Fot. Ariete (x2)

Styl retro ciągle pozostaje w modzie. Ekspresy wykonane w takiej stylistyce cieszą się uznaniem. Warto podkreślić, że coraz częściej są one elementem spójnych linii stylistycznych (serii śniadaniowych), które obejmują kilka urządzeń kuchennych.

Akcesoria i dodatki

Fot. JURA

Uzupełnieniem oferty ekspresów są przeznaczone do nich akcesoria czy dodatkowe urządzenia. Firmy o największej specjalizacji mają niezwykle rozbudowaną w tej materii ofertę – nabyć możemy chłodziarkę do mleka, podgrzewacz do filiżanek czy spieniacz.

Dzięki nim ekspresy do kawy zyskują na wszechstronności i stają się jeszcze bardziej użyteczne i komfortowe. Co godne podkreślenia, bardzo często cechują się one bardzo nowoczesnymi rozwiązaniami, które doceniane są przez najbardziej renomowanych profesjonalnych baristów. Od strony wizualnej producenci dążą do tego, by zjednać sobie gusta każdego, nawet najbardziej wymagającego klienta. Dzięki temu obcujemy niejednokrotnie z przepięknymi modelami, wykonanymi w wielu rożnych stylach, które nie tylko pozwalają nam każdego dnia serwować przepyszną kawę, ale i stanowią ważny element wyposażenia i stylistyki naszej kuchni.

Kolor, bryła, kształty

Podobno o gustach się nie dyskutuje, dlatego projektanci ekspresów nie narzucają dziś jednego obowiązującego trendu. Projektują ekspresy o różnych bryłach, kształtach i we wszystkich niemal kolorach tęczy – od białych i kremowych, przez czerwone i różowe, aż do niebieskich, zielonych, a kończąc na brązowych. Co więcej, te wszystkie wersje kolorystyczne dostępne są też w różnych odcieniach. Jeśli marzy nam się ekspres, dajmy na to – zielony, ale w stonowanym odcieniu, tzw. pastelowym, to możemy go mieć. Jeśli pragniemy jaskrawego różu – także go znajdziemy!

Warto podkreślić, że niezależnie od stylu i kształtu bryły producenci wychodzą z założenia, że czasami mniej (gabarytów) znaczy więcej (powierzchni użytkowej), dlatego ekspres nie zajmuje dziś wiele miejsca na blacie kuchennym. To ważne, szczególnie w małych mieszkaniach i kuchniach, a tutaj dokonano prawdziwego przełomu, którego znakomitym przykładem są modele mini. Tym rozwiązaniem mogą być szczególnie zainteresowani także studenci – smakosze kawy, ponieważ taki ekspres łatwiej przenosi się z miejsca na miejsce, szybko i wygodnie. Świetnie sprawdzi się także w biurach czy małej gastronomii, gdzie liczy się każdy już nawet nie metr, ale centymetr.

W stylu retro? Czemu nie!

Lubimy to, co znamy, ale tęsknimy za przeszłością, bowiem wydaje nam się ona lepsza niż teraźniejszość czy przyszłość. Lubimy wzdychać za starymi czasami i wspominać, jak to kiedyś było lepiej. Naprzeciw tym sentymentom, wychodzą również projektanci, którzy tworzą tzw. linie retro, nawiązujące do stylistyki minionych czasów.

Nierzadko zdarza się, że w skład takich linii wchodzą nie tylko ekspresy, ale kilka rodzajów sprzętu kuchennego, na przykład toster i czajnik. Jeśli ktoś lubuje się w retro, to z pewnością ucieszy go fakt, że może zaopatrzyć się w spójną linie produktów dotyczących śniadaniowej tematyki. Tosty i kawa lub herbata, to przecież znakomite połączenie.

3D nie tylko w kinie

Pozostając jeszcze przez chwilę w obrębie wzornictwa, nie można nie wspomnieć o przeciwwadze dla retro, czyli swoistych, futurystycznych rozwiązaniach w postaci powierzchni, która daje efekt trójwymiarowy. Jest to na pewno interesujący pomysł, a jeśli ekspres jest w klasycznym kolorze bieli albo czerni, daje to również bardzo elegancki efekt.

W wielu modelach renomowanych producentów stosowane są metale szlachetne, stal nierdzewna, szkło, a także specjalne powierzchnie o wyjątkowych właściwościach, jak np. faktura lnu czy powierzchnia typu carbon z wykorzystaniem struktury włókien węglowych.

Chłodziarki, podgrzewacze, spieniacze…

Bardzo wiele ekspresów ma w zestawie chłodziarki do mleka, co jest bardzo wygodnym rozwiązaniem. Jeśli jednak chłodziarka to dla nas za mało, możemy zaopatrzyć się w wiele innych rozwiązań, jak choćby ultrakomfortowy podgrzewacz do filiżanek czy profesjonalny automatyczny spieniacz do mleka. Warto pamiętać, że bez mleka nie ma wielu rodzajów kawy, niektórzy są nawet zdania, że mleko buduje kawę, dlatego warto zaopatrzyć się w urządzenie do jego prawidłowego przechowywania. Rozwiązania te są dostępne u najbardziej renomowanych marek i zapewniają stylistyczną i kolorystyczną spójność z ekspresami danego producenta czy marki.

Filtry i niezbędna filtracja

Filtry stosuje się powszechnie w każdym już niemal domu. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa składa się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę.

Nowoczesne filtry są w stanie bez odkamieniania przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku tysięcy filiżanek. Warto zainwestować w filtry oryginalne, bowiem zamienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulat (np. węgla aktywowanego) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody ma znaczący wpływ na jakość samego ekspresu.

Profesjonalnie i za pomocą smartfona

Wraz z dynamicznym upowszechnianiem ekspresów w zaciszu domowym coraz częściej producenci stosują w swoich ekspresach rozwiązania znane z rynku profesjonalnego czy te zaczerpniętego ze… świata elektroniki i łączności bezprzewodowej. Przykładów jest wiele i warto wymienić choćby system Touch for Two, który pozwala na przygotowanie dwóch porcji kawy jednocześnie. Możliwość taką mają zarówno ekspresy wolnostojące, jak i te do zabudowy.

Coraz więcej modeli jest też wyposażana w łączność bezprzewodową. Dzięki niej możliwa jest obsługa ekspresu na odległość. W pewnym sensie nasz osobisty smartfon przeradza się w niezwykle funkcjonalny pilot zdalnego sterowania.

Ważna filtracja

Fot. Brita

Fot. Saeco

Filtry są nieodzownym elementem ekspresów. Są gwarancją zdrowej, aromatycznej i smacznej kawy, a także chronią urządzenia przed niepożądanym osadem. Dlatego ich jakość i efektywność muszą być najlepsze. Zaleca się stosowanie oryginalnych filtrów producenta.

Oryginalne wzornictwo

Fot. Nivona

Fot. JURA

Jeśli stawiamy na najnowsze rozwiązania w kuchni, nie tylko w kwestii techniki czy funkcji, ale także wzornictwa, to z pewnością warte uwagi są ekspresy z unikalnymi rozwiązaniami – np. dające efekt powierzchni trójwymiarowej czy wykorzystujące obudowę typu carbon.

Funkcje i rozwiązania

Fot. Siemens

Fot. Miele

Wśród wielu interesujących rozwiązań na uwagę zasługuje opcja OneTouch for Two, która zwiększa wydajność ekspresu. W erze cyfrowej niezwykle przydatna i zarazem efektowna jest aplikacja na telefon umożliwiająca sterownie ekspresem na odległość.

Fot. Nespresso

KAWA – CZARNE ZŁOTO

Kawa, nazywana napojem bogów, oferuje szeroki przekrój smaków i aromatów, a sposoby jej poddawania są niezliczone. Owe bogactwo ma źródło w dwóch podstawowych gatunkach: arabice i robuście.

Arabika (Coffea arabica) jest najstarszym, a przy tym najpopularniejszym gatunkiem kawy. O jej odkryciu krąży wiele legend. Najbardziej rozpowszechniona głosi, iż krzew arabiki odnalazł abisyński pasterz, a jako pierwszy skosztował kawy etiopski mnich. Znana była już w X w., a arabski lekarz i filozof Awicenna opisywał ją jako napój bunc. Nazwa botaniczna – Coffea arabica – została jej nadana przez Karola Linneusza, a świat poznał ją dzięki arabskim handlarzom. Cechami charakterystycznymi ziaren arabiki są podłużny, płaski kształt z wyraźnym, lekko pochyłym szwem oraz zielonkawy odcień. W wyniku ich parzenia otrzymujemy łagodną i aromatyczną kawę, czasami wzbogaconą posmakiem czekoladowym lub korzennym. Zawartość kofeiny w tego typu kawie jest relatywnie niska i waha się pomiędzy 1 a 1,7 proc. Należy podkreślić, że uprawa tego gatunku kawy nie należy do najłatwiejszych. Arabika wymaga tropikalnego klimatu, a więc temperatura nie może przekroczyć 30 ani też spaść poniżej 15 °C. Istotne jest również położenie samej plantacji – powinna znajdować się na wysokości 9000–2000 m n.p.m.

Drzewka kawowca uprawiane są obecnie w Brazylii, Afryce, Indiach, a także na Jawie i Sumatrze. Drugim pod względem popularności rodzajem kawy jest robusta (Coffea canephora). Jej ziarna są mniejsze i bardziej owalne niż ziarna arabiki, ponadto mają prosty szew i bladozielony kolor, wpadający czasem w szarawy odcień. Niezwykle interesujący jest fakt, że odkryto ją dopiero w XIX w. Jej uprawa jest znacznie łatwiejsza niż arabiki. Robusta opiera się większości szkodników czy chorób. Dzięki temu można uprawiać ją na niższych wysokościach. Charakterystyczny gorzkawy smak kawy palonej z bladozielonych ziaren robusty cechuje się też mocnym aromatem, intensywniejszym niż w przypadku łagodnej arabiki. Wiąże się to także ze zwiększoną zawartością kofeiny (od 2 do 4,5 proc.) oraz kwasu chlorogenowego. Plantacje robusty znajdują się w środkowej i środkowo-zachodniej Afryce (Kamerun, Uganda), a także w Wietnamie. Pozostałe popularne gatunki to: Liberica Stenophylla, Racemosa, Maragogypa oraz Kopi Luwak.

Magia kawy i czym tak naprawdę jest?

Popularność kawiarni wynika z popularności kawy serwowanej na wiele różnorodnych sposobów. Miejsca te kojarzą się z przyjemną atmosferą i wyśmienitym smakiem kawy przygotowywanej w procesjonalnych urządzeniach. Od wieków człowiek zastanawiał się czemu kawa tak pobudzająco działa na pijących ją miłośników. Jakie składniki zawiera i co ją charakteryzuje? Prawdą jest, że głównym składnikiem każdej kawy jest kofeina. W zależności od rodzaju, jej liczba różnić się może i to znacząco. Nieprawdą jednak jest, że to kawa jest jej głównym źródłem. Najwięcej dostarcza jej amazońska roślina guarana, której nasiona zawierają 5 proc. kofeiny, a także liście herbaty, mate czy orzeszków kola. Kawa ma jej w sobie ok 2,8 proc. Co ciekawe, kawa zawiera mniej kofeiny niż liście herbaty. Czemu więc kawa nas tak pobudza? Sekret tkwi w jej sposobie zaparzania. Przeciętna zawartość kofeiny w jednej filiżance palonej kawy (150 ml) wynosi około 85 mg, w jednej filiżance kawy rozpuszczalnej – około 60 mg, a w jednej filiżance kawy bezkofeinowej – 3 mg. Czym więcej kofeiny dostarcza się do organizmu – tym bardziej człowiek zapomina o tym, czym jest sen. Dzieje się tak, ponieważ kofeina blokuje receptory adenozyny. To one właśnie odpowiedzialne są za dostarczenie informacji do mózgu, o potrzebie snu. Pobudzony organizm nie tylko nie czuje zmęczenia, ale również zwiększa koncentrację i pamięć. Wpływa korzystnie na proces uczenia się. Człowiek pobudzony jest w stanie zapamiętać więcej i zrobić więcej niż bez pobudzenia. Dlatego często można zaobserwować, że niektórzy ludzie po wypiciu mocnej kawy działają jak prawdziwe „roboty". Prócz pobudzenia, kofeina jest w stanie zwiększyć poziom adrenaliny nawet trzykrotnie oraz poziom dopaminy pobudzającej odpowiednie ośrodki w mózgu, co prowadzi do relaksacji i odczuwania szczęścia. Jednak nie wszystko złoto, co się świeci. Kofeina może powodować skutki uboczne. Zbyt częste spożywanie dużej jej ilości może doprowadzić do psychicznego uzależnienia. Skutkiem ubocznym mogą być bóle głowy, drażliwość, a nawet zespół odstawienia. Co więcej, osoby pijące dużo kawy są bardziej podatne na różne stany zapalne, które mogą prowadzić do groźnych powikłań.

Fot. IURA (x3)

Fot. Nespresso

Istota kawy

Ziarna kawy pozyskiwane są z pestkowych krzewów (lub drzewek dochodzących do 10 metrów wysokości) kakaowca, czyli rośliny zaliczanej do rodziny biologicznej grupy okrytonasiennej Rubiaceae. Owoce kawowe mogą przywodzić na myśl wiśnie, przy czym w każdym z nich znajdują się zazwyczaj dwa ziarenka. W trakcie jednego roku zbieranych jest, w zależności od miejsca upraw i gatunku, od jednego do dwóch, czasem trzech razy - od kwietnia do grudnia. Drzewka kawowe owocujące przez ok. 20 lat, a z jednego można zebrać średnio od 1 do 5 kilogramów. W związku z tym, by napełnić standardowy 60- kilogramowy worek należy oberwać takich roślin od kilku do kilkunastu, a nierzadko znacznie więcej. Drzewko kawowe kwitnie średnio po 3 – 4 latach od zasadzenia, zaś po blisko 15 tygodniach od zakwitnięcia owocuje. Ziarna wydobywa się z owoców według jednego z dwóch podstawowych sposobów: na sucho i na mokro. W metodzie pierwszej – zebrane owoce suszy się przez kilka dni, a po posortowaniu czeka je proces leżakowania. Powszechnie stosuje się ten sposób w Ugandzie, Angoli, Indonezji i Brazylii. Zaś druga metoda opiera się na mechanicznym zmiażdżeniu zebranych owoców, a następnie poddaniu ich kilkudniowemu moczeniu, wówczas ma miejsce zjawisko krótkiej fermentacji, w wyniku której usuwane są resztki miąższu. Po czym produkt myje się i suszy. W ten sposób przetwarza się kawę m.in. w Papui, Nowej Gwinei i Kolumbii.

Zielona kawa

Surowa kawa ma kolor zielony lub żółty. Z czasem jej barwa blednie, a jej aromat staje się słabszy. Ziarna poddawane są prażeniu w temperaturze od 200 do 250 – 280 °C. Pod wpływem wysokiej temperatury zmieniają one barwę na ciemno brązową. Co ciekawe, podczas palenia kawa traci ok. 20 proc. na wadze, a jej objętość znacznie się powiększa. Następnie ziarna studzi się tak szybko, jak jest możliwe – zapobiega to ulatnianiu się olejków aromatycznych.

Kawę uprawiana jest w ponad 60 krajach świata. Wymaga ona stabilnego klimatu, bez gwałtownych zmian temperatur, a także odpowiedniej wysokości usytuowania plantacji nad poziomem morza. Według przyjętych szacunków średnia temperatura powinna wynosić od 18 do 25 °C, a jako optymalna wysokość podawany jest poziom od 600 do 3 tys. m n.p.m. Podobno najlepsze pod względem jakościowym są ziarna uprawiane na wysokości pomiędzy 1,2 – 1,7 tys. m n.p.m.

Skąd nazwa?

Jest wiele różnych wersji skąd pochodzi nazwa kawy. Najpopularniejszą wersją jest ta, która mówi, że nazwa pochodzi od arabskiego słowa „kahwa" oznaczającego zarówno wino jak i kawę. Inne źródła podają, że nazwa wywodzi się z słynnego rejonu Kaffa, w Etiopii, który słynie z uprawy kawowca. Z tego rejonu pochodzi również słynna legenda o Kaldim.

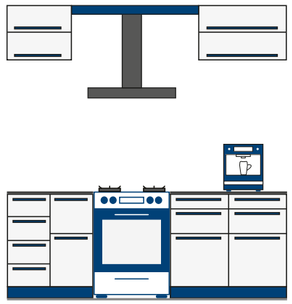
Fot. Nespresso

Długa droga na półki sklepowe

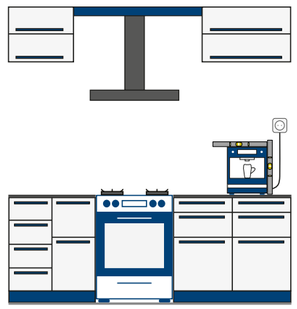
Zanim kawa w popularnej postaci trafi na półki sklepowe, musi przejść bardzo długą drogę. W związku z tym, że kawa pochodzi z drzewa jakim jest kawowiec, musi zostać oddzielona od owocu. Surowe owoce kawowca wyglądem przypominają wiśnie. Dojrzałe owoce zbiera się z drzewa, po czym ziarna wydobywa się według jednego z dwóch podstawowych sposobów: na sucho lub na mokro. Metoda pierwsza polega na suszeniu przez kilka dni owoców. Następnie sortuje się je i czekają na proces leżakowania. Druga metoda opiera się na mechanicznym miażdżeniu zebranych owoców, a następnie poddaniu ich kilkudniowemu moczeniu – wówczas ma miejsce zjawisko krótkiej fermentacji, w wyniku której usuwane są resztki miąższu. Potem produkt myje się i suszy. Zanim kawa przybierze kolor ciemnobrązowy, jej ziarna poddawane są prażeniu w temperaturze między 200 a 280°C. Co ciekawe, z jednego drzewa kawowego można zebrać od 1 do 5 kg. ziaren.

Fot. Nespresso (x3)

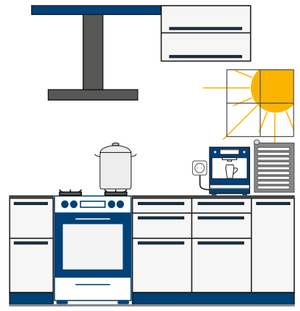
Ekspres wolnostojący powinien być ustawiony na suchym, stabilnym podłożu.



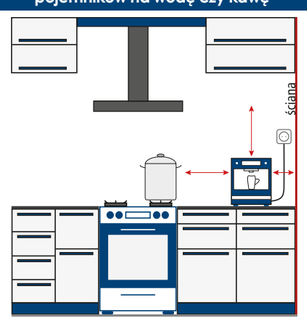
Istotną kwestią jest wypoziomowanie modelu oraz wygodny dostęp do gniazdka elektrycznego.



Ekspres do kawy musi być ustawiony z dala od źródeł ciepła.



Należy przewidzieć przestrzeń na otwieranie drzwi ekspresu, pojemników na wodę czy kawę



Fot. Teka

USTAWIENIE, PODŁĄCZENIE, MONTAŻ

Wbrew pozorom to ważna kwestia, zwłaszcza gdy w grę wchodzą urządzenia do zabudowy. Nie tylko wymagają one fachowego montażu, ale także część z nich podłączenia do instalacji wodnej.

Samo podłączenie do sieci wodociągowej to niezwykle wygodna opcja. Zwalnia ona użytkownika z obowiązku ciągłego dolewania wody. Średnio, wodę należy uzupełniać po 30–50 filiżankach kawy (w zależności od modelu). Co ciekawe, wyspecjalizowani producenci, jak np. JURA, mają w swojej ofercie gotowy zestaw, który umożliwia podłączenie do wody także modeli wolnostojących. W przypadku, gdy mamy twardą wodę, warto wyposażyć zawór w specjalistyczny aparat do jej zmiękczania. Dzięki temu ekspres będzie bezpieczniejszy i nie będzie trzeba zbyt często przeprowadzać czasochłonnego odkamieniania.

Ekspresy przelewowe – wskazówki

To wydawałoby się modele najprostsze, więc w tym przypadku wystarczy postawić ekspres, włączyć go do sieci i po problemie. A jednak, jeśli kuchnia urządzona jest według przemyślanego stylu i z uwzględnieniem ergonomii, tego tupu urządzenie należy ustawić tak, by możliwe łatwo się z niego korzystało. Nie powinien, zatem stać zbyt daleko od źródła wody – dzbanek trzeba napełniać wodą systematycznie, ani od źródła zasilania, czyli przyłącza (listwy), zwłaszcza gdy kawę tzw. filtrowaną pije się podczas każdego śniadania. Inna istotna kwestia, to bliskość kuchni. Ekspresy przelewowe często mają obudowy z tworzyw sztucznych (choć bywają też stalowe). Wprawdzie odporne są one na wysokie temperatury, jednak na pewno nie będą im służyły promienie słoneczne, ciepło grzejnika czy piekarnika. W tym przypadku warto też wziąć pod uwagę design. Jeśli ekspres wyróżnia się kolorem spośród innych urządzeń kuchennych, nie należy go „chować", ale właśnie eksponować.

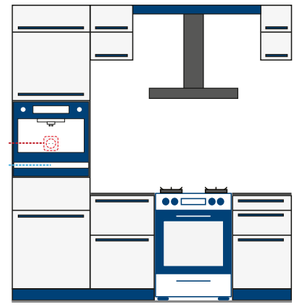
Ciśnieniowe, wolnostojące

Większość firmy twierdzi, że ich modele można postawić wszędzie, ponieważ są tak ładne i z każdej strony wyglądają pięknie. Mimo to, ich usytuowanie i montaż powinien kojarzyć się nie tylko z ergonomią i designem, ale i pragmatyzmem. Przede wszystkim, modele wolnostojące muszą być wypoziomowane i stać na stabilnym i suchym podłożu. W ich bliskości nie może znaleźć się przedłużacz i inne elementy, które mogą być zalane. Same ekspresy są szczelne, ale zdarza się podczas dolewania wody czy czyszczenia, że znaczna część płynów rozleje się wokół. Projektując kuchnie i/lub wybierając miejsce dla ekspresu nie wolno popełnić błahego, ale nagminnego i uciążliwego błędu, jakim jest ustawienie ekspresu w ciasnej niszy, czy obok np. kuchenki mikrofalowej lub ściany. W praktyce niemożliwe staje się wtedy dosypanie kawy, otwarcie drzwiczek i wyjęcie pojemnika z fusami. Ekspresy wolnostojące nie powinny stać także w miejscu narażonym na bezpośrednie nasłonecznienie czy w pobliżu źródła ciepła.

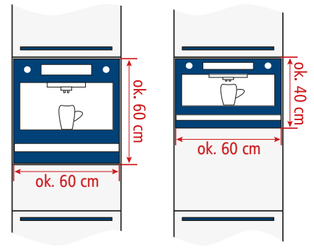
Ciśnieniowe do zabudowy

Montaż takiego urządzenia to jedno z najtrudniejszych i najważniejszych wyzwań. Jeśli chcemy, aby ekspres był zamontowany razem z innymi urządzeniami kuchennymi (np. piekarnikiem, kuchenką mikrofalową czy urządzeniem do gotowania na parze) warto zapoznać się z możliwościami zabudowy pod kątem zestawienia kilku urządzeń (mogą one być ustawione jedno obok drugiego, w słupku, a nawet w kształcie litery „T"). Z drugiej jednak strony możliwy jest montaż urządzenia bez sąsiedztwa, np. na ścianie w biurze, w przestrzennym salonie, restauracji czy na korytarzu ekskluzywnego centrum medycznego. Przed rozpoczęciem prac, należy przede wszystkim zagwarantować ekspresowi dobrej jakości meble, które wytrzymują wysoką temperaturę (min. 65–85 °C), a także są odporne na ciężar kilkudziesięciu kilogramów. Dodatkowo trzeba pamiętać, że instalacja urządzenia obok np. chłodziarko-zamrażarki może sprawić, że ekspres nie będzie działał wydajnie (ciepło wytworzone przez urządzenie chłodzące może niekorzystnie wpływać na jego pracę). Podczas samego montażu należy wziąć pod uwagę również optymalny przepływ powietrza między urządzeniem a meblem. Pomiędzy ścianą a obudową ekspresu powinien być zachowany odstęp wynoszący min. 2 cm. Zależnie od modelu na początku zaleca się wyciąć odpowiedni otwór i zamontować prowadnice do wysuwania modelu w celu dosypywania ziaren (konstrukcja zależy od typu modelu i producenta). Zabudowę ekspresu należy zlecić wykwalifikowanym monterom lub studiom do zabudowy.

Ekspres do zabudowy musi mieć zasilanie (10–16 A) oraz przyłącze wody (w zależności od modelu).

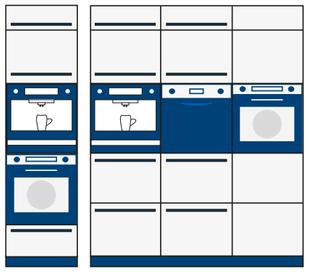


Od strony konstrukcyjnej możemy wybrać ekspres do zabudowy standardowy lub kompaktowy.



standardowy kompaktowy

Ekspresy i urządzenia do zabudowy możemy montować w konfiguracji:



wertykalnie horyzontalnie

Warto przewidzieć opcjonalne dodatki i rozwiązania jak np. szuflada grzewcza na filiżanki.

Fot. JURA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZEŃ

Niemal wszystkie urządzenia AGD, pracujące z wodą mają opcje lub systemy usuwania osadu wapiennego zwanego popularnie kamieniem. Powód jest prosty: jego nadmiar może doprowadzić do uszkodzenia.

Różne systemy ochronne mają nawet tak proste wydawałoby się produkty, jak słuchawki prysznicowe, a co dopiero mówić o tak precyzyjnych urządzeniach, jakimi są ekspresy do kawy. Zwłaszcza, że te ostatnie wyposażone są rurki o niewielkich przekrojach. Dlatego też producenci ekspresów dbają o systemy czyszczące i bardzo precyzyjnie przekazują wiedzę na ten temat we wszelkiego rodzaju instrukcjach, także w Internecie. Warto dokładnie to prześledzić, bo właściwa konserwacja ma wpływ nie tylko na trwałość i bezawaryjność ekspresu, ale też na smak i zapach kawy.

Fot. Siemens

O czym należy pamiętać

Przede wszystkim należy stosować się do informacji i nakazów zawartych w instrukcji obsługi (gwarancji) oraz wyświetlanych przez ekspres poleceń. Poza czyszczeniem trzeba pamiętać o smarowaniu bloków zaparzania oraz zawiasów. Niektóre modele mają wyjmowane elementy, nadające się nawet do mycia w zmywarkach. Jednakże w przypadku stosowania niewłaściwych środków czyszczących oraz preparatów do usuwania kamienia zawsze jest ryzyko uszkodzenia urządzenia, bądź przedostania się pozostałości środków do wody, z której parzy się kawę. Dlatego najbezpieczniej jest stosować oryginalne produkty do konserwacji zalecane przez producentów. Wiąże się to także z kwestią możliwości skorzystania z naprawy gwarancyjnej. W przypadku złej konserwacji producent może nie uznać naprawy w ramach gwarancji. Na początku trzeba także sprawdzić twardość wody.

Urządzenia przelewowe

W tym przypadku należy zwrócić uwagę, na jakość wody i nie zostawiać jej resztek w pojemniku, chociażby, dlatego, by osad nie zapchał przewodów. Jeśli filtr do kawy nie jest wielokrotnego użytku, to po każdym parzeniu trzeba go wyjąć, opłukać, a w razie potrzeby oczyścić z resztek kawy delikatną szczoteczką. Dzbanek czy termos, na kawę również muszą być dokładnie myte za każdym razem.

Praktyczne programy w modelach ciśnieniowych

Większość zastosowanych funkcji oraz programów ma z założenia za zadanie m.in. ułatwienie czyszczenia urządzeń. Najwięcej ich znajduje się w ciśnieniowych ekspresach automatycznych, nieco inaczej należy zadbać o kolbowe. Utrzymanie w czystości ułatwiają:

- **filtry** – niektóre modele mają filtr zmiękczający wodę oraz redukujący ilość chloru, a także wbudowane czujniki, usuwające niepożądane substancje, które zmieniają smak i aromat wody;
- **zintegrowany program czyszczenia, płukania i odkamieniania** – dzięki specjalnym czujnikom ekspres sam podaje informację o konieczności uruchomienia programów czyszczących, a zależy to od stopnia twardości wody oraz tego, czy w urządzeniu jest zainstalowany filtr;
- **funkcja automatycznego płukania dyszy** – to jeden z najnowszych programów, umożliwiający to zadanie po każdym przyrządzeniu napoju na bazie mleka. W zależności od ustawień ekspres może uruchamiać program czyszczenia samodzielnie lub na żądanie użytkownika. Po zakończonym parzeniu kawy dysza wysuwa się ze specjalnego zbiorniczka do czyszczenia, do którego automatycznie wlewany jest specjalny płyn. Następnie ekspres miesza go z wodą i zanurza w nim dyszę, która jest aż dwukrotnie przepłukiwana. W tego typu ekspresach użytkownik może również zrobić to samodzielnie – kolejność prac poda mu samo urządzenie. Zresztą niektóre ekspresy potrafią też sygnalizować konieczność ręcznego czyszczenia dyszy.

W ekspresach kolbowych

Tu proces czyszczenia wygląda nieco inaczej. Do odkamieniania stosuje się tabletki lub specjalne płyny, z których w zbiorniku na wodę sporządza się roztwór. Najpierw trzeba wyjąć ze zbiornika filtr (jeśli jest), następnie we wspomnianym zbiorniku sporządzić roztwór, którego stężenie będzie zależało od rodzaju preparatu. Do dyszy i kolby wpuszcza się nieco płynu, a następnie wyłącza urządzenie. Po ok. 30 minutach należy włączyć je ponownie i pozwolić przepłynąć reszcie roztworu. Po kolejnych 20 minutach ekspres trzeba włączyć, wlać do zbiornika świeżą wodę i przepuścić ją przez dyszę oraz kolbę, by wypłukać odkamieniacz. Należy również na bieżąco opróżniać wyjmowany pojemnik (leży na nim kratka ociekowa), do którego skapują resztki kawy oraz woda.

Kawiarki

Zawsze powinny być myte samą wodą bez dodatku detergentów, aby nie zmyć z ich ścianek delikatnej warstwy tłuszczu, która osiada po pierwszym parzeniu i chroni (na przyszłość) następne napary przed bezpośrednim kontaktem z metalem, z którego zbudowana jest kafeteria. Opróżniać i myć należy kawiarkę za każdym razem po zaparzeniu kawy i osuszyć przed „skręceniem" poszczególnych elementów, pozostawiane systematycznie resztki wody mogłyby zniszczyć z czasem urządzenie, a w skręconym wnętrzu mogłaby nawet powstać pleśń.

Inne metody

Można je znaleźć w najbardziej zaawansowanych technologicznie ciśnieniowych ekspresach automatycznych, które w największym stopniu odciążają pracę użytkowników. Mają do tego specjalne programy, a ich producenci zalecają korzystanie z przeznaczonych do tego celu firmowych preparatów – w płynie, proszku lub w tabletkach. Wystarczy zaaplikować środek zgodnie ze wskazówką i uruchomić program płukania. Wiele modeli za pomocą wyświetlacza samodzielnie zgłosi potrzebę odkamieniania, a jeśli tego nie zostanie to zrobione – odmówi wręcz zaparzenia kawy.

- **tabletki** – polecane są specjalne dwufazowe tabletki stworzone właśnie z myślą o zintegrowanym programie czyszczącym ekspresy danej marki, które nie tylko czyszczą wnętrze maszyny, ale również pokrywają je warstwą, zapobiegającą odkładanie się tłuszczów zawartych w kawie. W pierwszej fazie specjalna formuła tabletek idealnie oddziela tłuszcze i cząsteczki w systemie zaparzania i sitku. Druga faza to ochrona – składniki aktywne zawarte w preparacie pokrywają warstwą ochronną elementy ekspresu, co na długi czas zapobiega osadzaniu się tłuszczów i pozostałości po kawie;
- **detergenty (także w postaci firmowych tabletek)** – które po wprowadzeniu do ekspresu rozpuszczają olejki kawowe (osad) znajdujące się na ściankach układu oraz modułu zaparzającego. Tabletki nadają się do wszystkich modeli ekspresów automatycznych.

Fot. Jura

Fot. Bosch

Fot. Saeco

Fot. JURA

Fot. Webber

Najlepiej wybierać sprawdzone preparaty do czyszczenia i odkamieniania ekspresów, proponowane przez renomowanych producentów. Mamy wtedy pewność, że nasz ekspres posłuży nam przez wiele kolejnych lat a parzona w nim kawa będzie miała zawsze dobry smak.

Fot. Siemens

JAKOŚĆ WODY

Specjaliści od wody twierdzą, że poczciwa kranówka ma bardzo dobrą jakość i wcale nie ustępuje niektórym gatunkom butelkowanym. Warto jednak poprawić jej smak i zapach. Świetnie radzą sobie z tym filtry dzbankowe oraz te, instalowane w ekspresach.

Woda zawierająca wysokie stężenie choćby tylko minerałów zmienia smak napoju. I tu ciekawostka – albowiem nie powinna ona być ani za miękka, ani też za twarda. Pierwsza nada kawie goryczki, co nie każdy lubi. Druga, czyli zbyt twarda może nawet pozbawić kawę jej kwaskowatego posmaku. Jeśli komuś się wydaje, że woda mineralna będzie, zatem najlepsza, jest w poważnym błędzie. Otóż woda, którą parzymy nie powinna być mineralizowana, zwłaszcza wysoko, bo zawarte w niej m.in. wapń oraz magnez ograniczą w znacznym stopniu smak i aromat ziaren, nie mówiąc o osadach, jakie pozostawią. Także przegotowana, nie nadaje się do ekspresów. Warto też wiedzieć, że według informacji specjalistów, czyli Deutscher Kaffeeverband (Niemieckie Stowarzyszenie Importerów Kawy) idealna woda powinna mieć następujące parametry:

- pH na poziomie 6,5–7,5, woda poniżej 5,5 pH „wydobędzie" gorycz, zaś powyżej 7,5 pH cierpkość;
- twardość ogólną – 7–12 °dH (skala niemiecka Grad deutscher Härte, czyli stopnie twardości);
- twardość węglanową – 3–4 °dH.

Nic, zatem dziwnego, że specjaliści od ekspresów do kawy współpracują z tymi od filtrowania wody, jak np. Brita. Zdaniem jej fachowców ekspresy do kawy stawiają wodzie wysoką poprzeczkę, gdyż konieczna jest nie tylko ochrona wysokiej jakości ekspresów, ale także kawa powinna zadowalać klientów doskonałym smakiem, aromatem i stabilną pianką. Tymczasem filtry Brita Professional skutecznie zmniejszają twardość węglanową wody oraz usuwają z niej wszystkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpływać na smak i zapach. Filtrowana woda za sprawą tych filtrów ma wysoką jakość o niezmiennych właściwościach, a w urządzeniach nie gromadzą się osady wapienne, zaś minerały, potrzebne do wydobycia aromatu, pozostają w wodzie w odpowiednich ilościach.

Ważna rada: nie należy stosować tańszych zamienników markowych filtrów do ekspresów. W praktyce bardzo często umieszczony w nich granulat nie spełnia norm ciężkości i przepływności. W efekcie pompa zasysająca wodę przez filtr może ulec zniszczeniu. Naprawa pompy to znaczny wydatek.

Klasyfikacja wody wg twardości*

< 5 dH	woda bardzo miękka
5–10 dH	woda miękka
10–20 dH	woda średnio twarda
20–30 dH	woda twarda
> 30 dH	woda bardzo twarda

**skala niemiecka*

Filtrowanie

Uzdatnianie wody można zacząć już od jej „dostarczania" w domu jednorodzinnym lub w bloku, a są to:

- **filtry rurowe** – chodzi o filtry podłączane do rury doprowadzającej zimną wodę do baterii, przeznaczone do montażu w szafce pod zlewozmywakiem. Jest to cały zestaw filtracyjny, złożony z dwóch lub trzech połączonych szeregowo obudów z filtrami likwidującymi różne rodzaje zanieczyszczeń, wyposażony w niezależną wylewkę, mocowaną na blacie kuchennym. W zależności od rodzaju wkładu usuwają one takie zanieczyszczenia, jak m.in.: chlor, żelazo, zanieczyszczenia mechaniczne. Wydajność takiego filtra wynosi około 5000 (l), co przekładana się na 10-12 miesięcy tradycyjnego użytkowania;

Fot. Triwater

Inny etap to filtr umieszczony pod zlewozmywakiem albo w samej baterii dostarczającej wodę, czyli:

- **filtry nakranowe** – tani i prosty filtr podłączany do wylewki baterii zlewozmywakowej. Urządzenie posiada wymienny wkład z węgla aktywowanego lub ceramiki, eliminujący chlor i inne związki chemiczne. Większość tego rodzaju filtrów ma dwupozycyjny przełącznik, umożliwiający korzystanie z wody przefiltrowanej lub niefiltrowanej. Dzięki temu możemy np. zmywać naczynia wodą niefiltrowaną. Jego wydajność wynosi około 700 (l), co przekłada się na 3 miesiące tradycyjnego użytkowania;

I wreszcie najprostsze filtrowanie, wiążące się z wykorzystaniem specjalnego dzbanka z filtrem, w którym można przesączać określone partie wody, czyli:

- **filtry dzbankowe** – najprostsze filtry, które nie wymagają montażu, mają wymienne wkłady;
- **filtry podlewozmywakowe** – przez niektórych producentów nazywane są systemami oczyszczania wody. Jak sama nazwa wskazuje montuje się w szafkach pod zlewozmywakami, a są na tyle kompaktowe, że zmieszczą się w każdej kuchni. Urządzenia te gwarantują w domu czystą i zdrową wodę. Poprawiają nie tylko jej skład poprzez wyeliminowanie wszelkich zanieczyszczeń, ale także wpływają na smak. Co istotne, usuwają z wody również szkodliwe dla zdrowia bakterie. Zarówno montaż takiego filtra, jak i jego obsługa nie jest skomplikowana. Podobnie zresztą jak wymiana wkładów filtrujących, która nie wymaga specjalnych narzędzi.

UNIKALNY SYSTEM 5 ETAPÓW FILTROWANIA WODY

Filtry wodne Optima Aqua posiadają unikalny i opatentowany 5-stopniowy system do usuwania zanieczyszczeń i potencjalnie szkodliwych substancji z wody wodociągowej. Gwarantują utrzymanie spójnego i szybkiego przepływu wody przez cały okres eksploatacji produktu.

- Dokładny filtr cząstek pomaga usunąć osady.
- Specjalna żywica jonowymienna redukuje poziom metali ciężkich w całym czasie użytkowania.
- Unikalna formuła węgla aktywnego zmniejsza poziom herbicydów, pestycydów i chloru.
- Siatka mikroporów usuwa nawet najmniejsze cząsteczki.
- Niepowtarzalna konstrukcja filtrów Aqua Optima zapewnia stałą szybkość przepływu wody w całym czasie użytkowania.

FILTR AQUA OPTIMA EVOLVE
Pasuje również do innych marek dzbanków

GENERALNY DYSTRYBUTOR: metrex
ul. ks. J. Wujka 9-11 | 61-581 Poznań, PL
tel. +48 61 833 12 27 | e-mail: kontakt@metrex.com.pl | www.metrex.com.pl | www.triwater.pl

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł

Marka	BOSCH	JURA	JURA	JURA	JURA
Symbol	TES80329RW	X8	S8	Z6	J6
www	www.bosch-home.pl	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł

Marka	JURA	JURA	KRUPS	KRUPS	KRUPS
Symbol	E6	A1	EA907D	EA893C	EA8931
www	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	www.krups.com.pl	www.krups.com.pl	www.krups.com.pl

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł

Marka	SAECO	SAECO	SAECO	SAECO	SIEMENS
Symbol	SM7685/00	SM7580/00	SM3061/10	HD8926/29	TI915M89RW
www	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy wysoki

AA

od 2000 do 3000 zł

Marka	PHILIPS	PHILIPS	PHILIPS	SAECO	SAECO
Symbol	HD8829/11	EP3551/10	EP3362/00	HD8911/21	HD8918/31
www	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl

Segmenty cenowe ustalane są na podstawie średnich cen detalicznych.

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł

Marka	JURA	JURA	JURA	JURA	JURA
Symbol	E80	A9	A7	D6	Ena Micro 90
www	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł

Marka	KRUPS	KRUPS	MIELE	MIELE	MIELE
Symbol	EA8908	EA8901	CM 7500	CM 6350	CM 5500
www	www.krups.com.pl	www.krups.com.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment premium | Segment wysoki

AAA | AA

powyżej 3000 zł | od 2000 do 3000 zł

Marka	SIEMENS	SIEMENS	SIEMENS	BOSCH	KRUPS
Symbol	TI907201RW	TI903209RW	TE617203RW	TES60321RW	EA860E
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl	www.krups.com.pl

Ekspresy ciśnieniowe, automatyczne

Segment wysoki: AA — od 2000 do 3000 zł

Segment średni: A — od 1000 do 2000 zł

Segment ekonomiczny: A — poniżej 1000 zł

Marka	SAECO	SIEMENS	BOSCH	TEESA	ADLER
Symbol	HD8915/09	TE515209RW	TES50129RW	Aroma 700	AD 4404 R
www	www.philips.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl	www.teesa.pl	www.adlereurope.eu

MODELE ZALECANE

Ekspresy ciśnieniowe, kolbowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 300 zł

Marka	BREVILLE	KRUPS	KRUPS	SCARLETT	TEESA
Symbol	Prima Latte	XP5280	XP5620	SL-CM53001	Aroma 300
www	www.breville-polska.pl	www.krups.com.pl	www.krups.com.pl	www.scarlettagd.pl	www.teesa.pl

Ekspresy ciśnieniowe, kolbowe

Segment premium **AAA** powyżej 300 zł
Segment wysoki **AA** od 200 do 300 zł
Segment średni **A** od 100 do 200 zł

Marka	ZELMER	AMICA	CAMRY	AMICA	SCARLETT
Symbol	ZCM2184X	CD3011	CR 4405G	CD1011	SC-CM33004
www	www.zelmer.pl	www.amica.pl	www.camryhome.eu	www.amica.pl	www.scarlettagd.pl

Ekspresy na kapsułki

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 600 zł

Marka	NESPRESSO	NESPRESSO	NESPRESSO	NESPRESSO	NESPRESSO
Symbol	Lattissima Pro	Expert&Milk	CitiZ&Milk	Expert	Prodigio&Milk
www	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/

Ekspresy na kapsułki

Segment premium **AAA** powyżej 600 zł
Segment wysoki **AA** od 200 do 600 zł

Marka	NESPRESSO	NESPRESSO	NESPRESSO	BOSCH	BOSCH
Symbol	Umilk	Prodigio	CitiZ	TAS4502	TAS1252
www	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl

MODELE ZALECANE

Ekspresy na kapsułki

Segment cenowy wysoki

AA

od 200 do 600 zł

Marka	BOSCH	KRUPS	KRUPS	NESPRESSO	NESPRESSO
Symbol	TAS3203	KP350	KP1108	Pixie Clips	Essenza Mini
www	www.bosch-home.pl	www.krups.com.pl	www.krups.com.pl	www.nespresso.com/pl/pl/	www.nespresso.com/pl/pl/

Ekspresy do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 8000 zł

Marka	FRANKE	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GORENJE+	MIELE
Symbol	Frames by Franke	FCM 4509 TC BK	CM 450 110	GCC800X	CVA 6805
www	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl/	www.miele.pl

Ekspresy do zabudowy

Segment premium **AAA** powyżej 8000 zł
Segment wysoki **AA** od 5000 do 8000 zł

Marka	SIEMENS	BOSCH	BOSCH	TEKA	TEKA
Symbol	CT636LES6	CTL636ES1	CTL636EB6	CLC 855 GM	CML 45
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl

Młynki do kawy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 80 zł

Marka	CONCEPT	MPM	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	TEFAL
Symbol	KM-5005	MMK-05	23120-56	SL-1545	GT110838
www	www.my-concept.pl	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.tefal.pl

EKSPRESY

MODELE ZALECANE

Ekspresy przelewowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 250 zł

Marka	BOSCH	MORPHY RICHARDS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS
Symbol	TKA8631	Accents	HD7761/00	20060-56	21702-56
www	www.bosch-home.pl	www. morphyrichardspolska.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com

Ekspresy przelewowe

Segment premium

AAA

powyżej 250 zł

Segment wysoki

AA

od 150 do 250 zł

Segment średni

A

od 100 do 150 zł

Marka	SIEMENS	PHILIPS	ZELMER	ELDOM	SCARLETT
Symbol	TC86303	HD7459/71	ZCM1111X	KA30	SC-CM33007
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.philips.pl	www.zelmer.pl	www.eldom.eu	www.scarlettagd.pl

Inne urządzenia

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	GORENJE	JURA	JURA	JURA	KRUPS
Symbol	ATCM730T	Hot&Cold	Cool Control Wireless	72229	XL2000
www	www.gorenje.pl	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	pl.jura.com/pl/	www.krups.com.pl

Inne urządzenia

Segment premium

AAA

powyżej 400 zł

Segment wysoki

AA

od 100 do 400 zł

Marka	MORPHY RICHARDS	ADLER	AMICA	ELDOM	MPM
Symbol	Redefine	AD 4478	FD3011	KA40	MKW-01M
www	www. morphyrichardspolska.pl	www.adlereurope.eu	www.amica.pl	www.eldom.eu	www.mpm.pl

Russell Hobbs
At the heart of your home

RUSSELL HOBBS CZAJNIK
LEGACY FLORAL WHITE
21963-70

- Biała obudowa z czarnym, kwiatowym wzorem
- Pojemność 1,7 l
- Przygotowuje wodę na 1 filiżankę w 55 sekund*
- Pozwala zaoszczędzić 66% energii**
- Strefy szybkiego gotowania wskazują 1, 2 lub 3 filiżanki
- Idealny ukształtowany dziubek
- Wskaźnik włączenia urządzenia
- Obrotowa podstawa ze schowkiem na przewód
- Ukryty element grzewczy
- Zdejmowana pokrywa
- Zdejmowany i nadający się do mycia filtr antywapienny
- Wskaźnik poziomu wody
- 2400W

*1 filiżanka = 235ml wody
**Gotowanie 1 filiżanki (235ml)

Obserwuj nas w mediach społecznościowych:

www.russellhobbs.pl

Russell Hobbs - marka należąca do Spectrum Brands, Inc. - Pet, Home & Garden Division.

NESPRESSO®

ESSENZA MINI. WIELKIE PRZYJEMNOŚCI.

reddot design award
winner 2017

19 bar
Ciśnienie 19 barów

2 rozmiary filiżanek

Kompaktowy rozmiar

25
Szybki czas nagrzewania