



POBIERZ  
NUMER!

**jura**



## WOLNOSTOJĄCE, DO ZABUDOWY PRZELEWOWE, CIŚNIENIOWE, KAPSUŁKOWE



**SIEMENS**

Aplikacja mobilna to wygodna i szybka obsługa ekspresu.



**Amica**

Modele kolbowe mają kompaktowe rozmiary, są efektywne i funkcjonalne.



**Saeco**

Coraz większą popularność w ekspresach zdobywają wyświetlacze dotykowe.



Fot. Saeco

## W numerze:

|                                 |           |                                |           |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| <b>Determinanty dobrej kawy</b> | <b>4</b>  | <b>Możliwości ekspresów</b>    | <b>12</b> |
| <b>10 pytań</b>                 | <b>6</b>  | <b>Sterowanie w ekspresach</b> | <b>18</b> |
| <b>Typy ekspresów do kawy</b>   | <b>8</b>  | <b>Funkcje i rozwiązania</b>   | <b>20</b> |
| <b>Ważne parametry</b>          | <b>10</b> | <b>Ekspresy do zabudowy</b>    | <b>24</b> |

## Domowa kawiarnia



Kawa to obecnie jeden z najważniejszych artykułów spożywczych na naszym globie. Ten czołowy produkt handlowy ma przy tym wpływ na wiele innych gałęzi przemysłu – od produkcji ekspresów poczynając, a kończąc na potężnym sektorze usług gastronomicznych. Ciekawostką jest fakt, że rynek kawy wart jest dziesiątki miliardy dolarów rocznie i ustępuje na tym polu jedynie ropie naftowej. Nic w tym dziwnego, gdyż kultura picia tego napoju sięga setek lat, a dla wielu z nas poranna filiżanka czarnego napoju stała się już niemal rytuałem. Także rodzimy rynek małej czarnej liczony jest w pokaźnych kwotach i szacuje się go już na blisko 5 mld zł. I choć statystycznie wciąż spożywamy mniej kawowych specjalów niż nasi za-

chodni sąsiedzi, to nad wyraz dynamicznie gonimy czołówkę. Warto zaznaczyć, że z powyższej kwoty blisko 70 proc. stanowi wartość sprzedaży kawy ziarnistej oraz mielonej. Dominują one wyraźnie nad kawą rozpuszczalną. Polacy coraz częściej sięgają przy tym po ziarna z wyższej półki. Aby wydobyć pełny smak i odpowiednią głębię tego magicznego ziarna, niezbędny jest odpowiedni ekspres. Siłą rzeczy, czy to w gastronomii, czy w kuchni, rynek kawy napędzany jest ich sprzedażą. W odniesieniu do segmentu konsumenckiego producenci prześcigają się dziś, by zapewnić klientom w jak najprostszym sposobie najlepszą, najbardziej aromatyczną kawę. Stąd też nastawienie na rozwój funkcji smart i maksymalne ograniczenie ingerencji użytkownika, który w kilku prostych krokach może zdefiniować smak małej czarnej, tak aby było jej jak najbliżej do tej z ulubionej kawiarni. Nowoczesne ekspresy do kawy są więc w praktyce urządzeniami niemal bezobsługowymi. Stale rośnie także zainteresowanie ekspresami z segmentu premium, które oprócz tego, że parzą znakomitą kawę, to stanowią jeszcze niezwykle atrakcyjną ozdobę kuchni i są technicznymi i technologicznymi majstersztykami.

Gabriel Niewiński ■

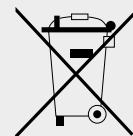
## Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamagami, wiąże się dwie główne instytucje prawne. Są to gwarancja i rękojmia, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest nieco inna od rękojmi dla konsumentów. Zasadniczą różnicą jest fakt, że choć w obu wypadkach termin rękojmi wynosi 2 lata, to w stosunku do przedsiębiorców odpowiedzialność z tytułu rękojmi może w pewnych okolicznościach zostać rozszerzona, ograniczona, a nawet wyłączona. Ponadto przedsiębiorca musi zgłosić wadę w terminie 1 roku od jej stwierdzenia – gdy tego nie zrobi, traci uprawnienia z tytułu rękojmi. Pamiętajmy, że instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa. Przypominamy także, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.



## Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEIE), określany też jako elektrośmieci lub elektroodpady, klient może oddać w sklepie, jeśli kupuje nowy, na zasadzie „jeden za jeden”. Na przykład kupując nową lodówkę, oddaje starą. Bez ograniczeń może też oddać dowolny sprzęt elektryczny i elektroniczny, jeśli jego największy wymiar nie przekracza 25 cm. W ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie. Listy punktów, gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, znajdują się na stronach urzędów gmin, a także na portalu ElektroMapa.pl. Pamiętajmy, że za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie i kosztowo jego właściciel. Oczywiście, za opłatą może on pozbyć się takiego sprzętu i skorzystać z wielu usług komercyjnych. Warto przy tym wiedzieć, że konsument może zostawić bezpłatnie zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, jeżeli jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.



## Magazyn w wersji cyfrowej

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| <b>Lokalna strona WWW</b>  | <b>Akcja, promocja</b>    |
| <b>Globalna strona WWW</b> | <b>Porady prawne</b>      |
| <b>Wyślij e-mail</b>       | <b>Alfabet marek</b>      |
| <b>Ściągnij plik</b>       | <b>Słownik pojęć</b>      |
| <b>Przekierowanie</b>      | <b>Almanach jednostek</b> |
| <b>Inne informacje</b>     | <b>Pokaż prezentację</b>  |
| <b>Przypomnienie daty</b>  | <b>Wyświetl film</b>      |

\*Aplikacje dostępne na zamówienie

**jura**

Przyjemność picia kawy –  
świeżo mielonej,  
nie z kapsułki.

Roger Federer  
Największy mistrz  
tenisa w historii

Nowy model ENA 8 to rewelacyjny ekspres na jedną filiżankę. Niewielki, niezwykły, nieskomplikowany – absolutna konieczność dla takich koneserów i estetów jak Roger Federer. Nowoczesny wyświetlacz TFT zapewnia wyjątkowo prostą obsługę od frontu. Dziesięć różnych specjalów o nieskazitelnej jakości jest dostępnych za naciśnięciem jednego przycisku. Szczególną cechą wzornictwa jest cylindryczny zbiornik na wodę, który przypomina wyglądem kryształową karafkę. Nowa ENA 8 jest dostępna w trzech atrakcyjnych wersjach kolorystycznych oraz w wersji Signature Line z maszynowego aluminium. JURA – If you love coffee. [www.jura.com](http://www.jura.com)



Fot. Miele

## DETERMINANTY DOBREJ KAWY

**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.**

**N**ajważniejsze 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. Niezmiennie 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 Gatunek i typ kawy

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 kwasowości. 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 kwasowość 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 kwasowością a gorycz-

ką, napar jest łagodny. I tu można wymienić palenie amerykańskie (210 °C) pozostawia ziarna z wysoką kwasowością 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 kwasowość, posmak karmelu, czekolady;

- **bardzo mocne** – ziarna stają się coraz ciemniejsze i oleiste, zależnie od temperatur 230–250 °C, mają 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 mialka objawi się natomiast cienki strumieniem. 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 kwasowatego posmaku. Jeśli komuś się wydaje, że woda mineralna będzie, zatem najlepsza, jest w błę-

dzie. 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 Typ ekspresu

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 dżwigniowym – także przygotowuje świetny napar. Jednym słowem, przygotowanie kawy i wybór ekspresu to piękna, ciekawa i długa droga. Ale nigdy się nie kończąca.

**Saeco**

*Xelsis*

**WYŚMIENITA KAWA, DOKŁADNIE TAKA, JAKĄ LUBISZ**

15 NAPOJÓW IDEALNIE SKROJONYCH DO TWOICH POTRZEB, DZIĘKI SAECO COFFEE EQUALIZER™



SM7685/00



#### 15 ŚWIATOWEJ KLASY NAPOJÓW ZA JEDNYM DOTKNIĘCIEM

Od mocnego ristretto do perfekcyjnego cappuccino – wystarczy dotknięcie, aby wybrać jeden z 15 dostępnych napojów. Dzięki Coffee Equalizer™ będziesz mógł dostosować moc, ilość, temperaturę parzenia i smak kawy, a także ilość mleka i grubość mlecznej pianki. Z Saeco Xelsis dopasujesz kawę idealnie do swoich upodobań.



#### UTWÓRZ DO 8 PROFILI UŻYTKOWNIKA

Każdy z nas ma odmienny gust. Dlatego możesz łatwo utworzyć do 8 profili użytkownika i zapisać w nich swoje ulubione kawy.



#### HYGIESTEAM – AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE SYSTEMU SPIENIANIA MLEKA

Funkcja HygieSteam automatycznie usuwa z obwodu wszelkie pozostałości po mleku parą wodną pod wysokim ciśnieniem.



#### DO 5000\* FILIŻANEK BEZ ODKAMNIENIANIA

AquaClean to nasz opatentowany filtr, który oczyszcza wodę i zapobiega powstawaniu kamienia w obiegu. Dlatego nie musisz myśleć o odkamienianiu – aż do 5000\* filiżanek.



#### OPATENTOWANE MŁYNKI CERAMICZNE

Nasze ceramiczne młynki, z 12-stopniową regulacją, zapewniają długotrwałe działanie oraz precyzyjne mielenie kawy.



#### BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA DZIĘKI WYJMOWANEMU BLOKOWI ZAPARZAJĄCEMU

W ciągu kilku sekund możesz z łatwością wyjąć blok zaparzający i opłukać go pod bieżącą wodą.

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

**PHILIPS**

Saeco, a Philips brand

## 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 cateringu). 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.

## PYTANIE 3.

**Jaki ekspres wybrać – kolbowy, automatyczny czy na kapsułki?**

W dużej mierze zależy to od naszych przyzwyczajeń i upodobań. Mimo że ekspresy ciśnieniowe przygotowują 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.

# 10 PYTAŃ

**czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?**



## 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 zmiękczenia 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 kwaśna, 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.

## 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.

## PYTANIE 8.

**Używać kawy mielonej czy mielić ją przed zaparzeniem?**

Zmielona już w opakowaniu kawa nigdy nie będzie tak aromatyczna jak kawa ziarna zmielona tuż przed parzeniem. Dlatego tak ważne jest, aby mielić kawę dopiero przed zaparzeniem, w przeciwnym razie aromat kawy wietrzeje. 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, bariersi 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 zaciągają 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.

**Amica**  
for living





## Poranek. Czyli pora na Twój rytuał...

Nie wyobrażasz sobie poranka bez kawy? Z kolbowym ekspresem ciśnieniowym Espris CD1011 każdy dzień możesz zaczynać tak, by sprawiał ci przyjemność!

Czy masz ochotę na idealną „małą czarną”, czy wolisz jednak kawowe wariacje z dodatkiem mleka – ekspres Espris z **800 W mocy** doskonale sprawdzi się w Twojej kuchni! Jak prawdziwy barista wykorzystaj **ruchomą dyszę z parą** – spieniaj mleko na ciepło, by uzyskać idealnie kremową konsystencję pianki. Pewnie jeszcze nie wiesz, jak pyszną kawę potrafisz przygotować! Jeśli zaś masz małe dzieci, docenisz też możliwość szybkiego podgrzania mleka bez konieczności użycia garnka.

A może dziś jednak... herbata? Z funkcją **HotWater** nie musisz już korzystać z czajnika – masz dostęp do gorącej wody bezpośrednio z ekspresu! Wydostaje się ona z dyszy spieniacza, więc możesz dozować jej tyle, ile akurat potrzebujesz.

Espris to ekspres bez zbędnych gadżetów – ma dokładnie takie funkcje, jakich potrzebuje każdy koneser porannej kawy. To ekspres, który docenisz każdego dnia!



Fot. Jura

## TYPY 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.

**E**kspresy 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”.

**Klasyfikacja ekspresów**  
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 czę-

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:

### **A** 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.

### **B** 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 zwykły filtr, który należy czyścić po każdorazowym użyciu.

### **C** Kawiarki

– składają się z trzech części: dolnej na wodę, elementu z sitkiem na mieloną kawę i pojemnik z pokrywą, do którego trafia napar.



Fot. Jura

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.

### **D** Ekspresy ciśnieniowe, kolbowe

– głębokość dołączonych do kolby sitka i perforacja wpływa na intensywność i peroracja wpływa na intensywność



Fot. Amica



Fot. Sharp



Fot. DeLonghi



Fot. Eldom



Fot. Nespresso

ność 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.

### **E** 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.

### **F** Ekspresy na kapsułki lub saszetki

– to najnowsza grupa ekspresów ciśnieniowych. Kawa trafia do komory zaparzania w postaci zamkniętych kap-

sulek. 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 kapsulek 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 do dodanych kapsulek lub saszetek.

### **G** 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 × 60) i kompaktowych (60 × 40).



Fot. Bosch

WSZYSTKIE DROGI PROWADZĄ DO

Ekspres przelewowy KA30

ELEGANCJA I WYGODA!



Fot. JUBA

## 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<sup>3</sup>, czyli 0,

001 litra, 1 litr odpowiada 1 dcm<sup>3</sup> (decymetr sześcienny) czy stanowi to 1000 cm<sup>3</sup> (centymetrów sześciennych) – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządzenia



Fot. Eldom

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. zaparzenie 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 śpieszyć i powinna ona być dostępna, szybkie stygnięcie kawy w urządzeniu jest niepożądane;

■ **zawartość kofeiny zależna od sposobu zaparzenia** – mierzona w g/100 ml, miligramach (0, 001 grama) na 100 mililitrów (100 cm<sup>3</sup>) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu, i co ciekawe, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz... przelewowych;

■ **ciśnienie wody zaparzającej w ekspresie niskociśnieniowym, średnociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawana a w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m<sup>2</sup> (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 używany aromat;

■ **trwanie (czas) zaparzenia pod ciśnieniem (s) – sekundy** – zwiększona szybkość zaparzenia 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.

**SIEMENS**



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

Mistrzowsko parzona kawa w domowym zaciszu.

Dzięki w pełni automatycznym ekspresom do kawy marki Siemens wyruszysz w podróż po smakach i aromatach z ulubionych kawiarni na świecie. Wystarczy jedno dotknięcie, by delektować się, płynącą z innowacji, przyjemnością. Bez wychodzenia z domu.  
[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



Fot. JURA

## MOŻLIWOŚCI NOWOCZESNYCH EKSPPRESÓW

**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.**

**P**omysłowość i 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

**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.**

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 zbliżają, 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 mieć, 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. 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 wyłącz-



Fot. JURA



Fot. Miele

nie 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 umożli-



Fot. Siemens

### Profesjonalny młynek Aroma

Młynek to jeden z najważniejszych elementów automatycznego ekspresu do kawy. Tylko prawidłowe jej zmielenie pozwoli wydobyć z niej pełnię aromatu. JURA, rozwijając swoje produkty, wprowadziła w nowej generacji modelu Z6 profesjonalny młynek Aroma, który wyróżnia się o 12,2

proc. głębszym aromatem mielonej kawy oraz większą trwałością w porównaniu z młynkami tradycyjnymi. Udoskonalona geometria młynka zapewnia optymalną krzywą mielenia. Tym samym większy udział drobnych cząsteczek w mielonej kawie gwarantuje uzyskanie idealnego smaku.



Fot. JURA (x2)

wia 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.

W ekspresie Z6 marki JURA młynek ma nowy kształt żaren, co zmieniło kąt cięcia. I choć nadal mieli około 3 g ziarna na sekundę, jest mniej podatny na uszkodzenia czy blokady związane z dostaniem się do niego ciał obcych. AromaG3 jest sześciostopniowym młynkiem marki JURA z nową konstrukcją zapewniającą lepszy aromat. Także czas mielenia i emisja hałasu są znacznie zmniejszone. Z kolei Nivona proponuje młynek stożkowy ze stali szlachetnej, który pracuje znacznie ciszej z dużą efektywnością, jest także bardzo wytrzymały. Bosch w nowym ekspresie Vero Aroma wykorzystuje ceramiczny młynek CeramDrive, niezwykle odporny na zużycie. Najnowszy model ekspresu marki Siemens model EQ.9 integruje dwa oddzielne młynki z dwoma oddzielnymi pojemnikami na ziarna, podobnie jak w modelach Saeco. Jednym przyciskiem można wybrać rodzaj kawy, którą chce się zmielić i zaparzyć. W ten prosty sposób możemy używać różnych rodzajów kawy bez mieszania ich smaków. W eks-

presie m.in. marki Franke znajdziemy natomiast regulację precyzyjnego stopnia zmielenia ziaren.

### 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 zaparzania – podczas tego procesu woda zostaje wmpompowana 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 ściekającą 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.

**termobloki** – to serca każdego ekspresu. Dzięki nim ekspres szyb-

ciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy, działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz 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, 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 pa-

rzeńia. 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 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 zaparzania i wydobycia wszystkich walo-

R e k l a m a

**ADLER EUROPE GROUP**

**ADLER EUROPE**

**Adler AD 4404cr**  
**Expres ciśnieniowy**

*zawsze aromatyczna kawa*

- Wydajna pompa ciśnieniowa 15 bar
- Wyjmowany zbiornik na wodę 1,6l.
- Nowoczesne wzornictwo

Audio Dom Wypoczynek Kuchnia Zdrowie Łazienka Uroda



Fot. Saeco

rów smakowych oraz zapachowych (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 dowol-

ną 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. GranBa-

## Nowoczesne technologie

Urządzenia z najwyższej półki fascynują „swoimi umiejętnościami”. Doceniają je osoby zapracowane, no i może odrobinę leniwe, bo taki model robi 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 Bluetooth, tabletem z systemami iOS7, Android 4.4

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 zna-



Fot. Russell Hobbs

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

leż również w ekspresach przelewowych. Marka Russell Hobbs proponuje zaawansowaną technologię dozowania wody oraz ulepszone sterowanie temperaturą, dzięki czemu woda osiąga optymalną ciepłotę do przygotowania kawy w krótszym czasie – zgodnie z wytycznymi Europejskiego Stowarzyszenia ds. Jakości Kawy (Speciality Coffee Association of Europe).



Fot. JURA

risto Avanti tej samej marki ma boiler 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 termobloku 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 wydobywania smaku. 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 technologią filtrowania, zapewniającą szybkie i rów-

**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.**

ne pokrycie wodą zmielonej kawy, oraz gwarantując lepsze wydobywanie smaku. Osiąga temperaturę parzenia o 65 proc. szybciej i ma funkcję godzinowego utrzymania ciepła. W modelu CafeRomantica 757 firmy Nivona dynamiczna komora zaparzania w systemie Aromatic 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



Fot. JURA

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

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 pokrętkę, wygodnie umieszczone na kraniku ekspresu, umożliwia płynną regulację ciśnienia w celu zmiany struktury napoju. A propos jeszcze konstrukcyjnych nowinek, to ciekawym rozwiązaniem może być 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:

### Automatyczne odkamienianie



Fot. Miele

Ekspres Miele CM 7750 CoffeeSelect ma funkcję automatycznego odkamieniania oraz dostosowywania wysokości dyszy do podsta-

suwana, 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 pokrętkę 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 przygotowy-

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

wania cappuccino czy latte filiżankę trzeba postawić 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 AutoC-

**Wielu kawoszy pije kawę z mlekiem. Ważne jest więc, aby w ekspresach można było przygotować np. cappuccino, latte czy latte macchiato za pomocą specjalnych systemów spieniania mleka. Im dłużej utrzymuje się pianka mleczna w filiżance, tym lepiej.**

## Sztuczna inteligencja

Ekran startowy jest automatycznie dopasowany do gustu użytkownika. Na podstawie dokonywanych wyborów

ekspres wybiera ulubione rodzaje kawy i zapewnia szybki dostęp do nich bezpośrednio z ekranu startowego.



Fot. JURA

lean, 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 go-

rażąca para, którą można np. pogrzać 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 specjalnego pojemnika, podłączyć go (zatrząski, 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 zin-



Fot. JURA



Fot. Eldom

tegrowana dysza spieniąca, 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.

### Inne rozwiązania w ekspresach automatycznych i przelewowych

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

- **podstawa 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 podstawa 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);
- **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 tempe-

ratwę parzenia albo ilość mleka (występuje w ekspresach JURA, Siemens, Gaggiano, 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);

■ **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);

■ **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 podstawkę na filiżanki, są również modele z diodami LED umieszczonymi za wylotem kawy i podświetlającymi filiżanki już w trakcie parzenia napoju (np. JURA, Teka);

■ **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, rozpoczęcia

parzenia czy gotowości urządzenia do pracy;

■ **zdejmowana podstawa** – ma uchwyty magnetyczne dla kawy z mlekiem, rozwiązanie to bardzo często jest stosowane w ekspresach kapsułkowych (np. Nespresso, Bosch);

■ **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 pokrętki (np. Russell Hobbs);

■ **związek przewodu** – ułatwia przechowywanie urządzenia;

### JURA ENA 8 – czysta forma w aluminiowym wydaniu



Wersja Massive Aluminium nowego ekspresu JURA ENA 8 stanowi kwintesencję stylu szwajcarskiej



Fot. JURA (x3)

marki. Obudowa w całości składa się z aluminiowych płyt o grubości 3 mm. Cały proces produkcyjny podlega ścisłej kontroli i obejmuje m.in. szlifowanie i szczotkowanie powierzchni oraz frezowanie. Całość przechodzi później proces anodowania elektrolitycznego, co uszlachetnia powierzchnię.

**PHILIPS**

5000 series

**LatteGo**



## Philips 5000 LatteGo Wyśmienite kawy w prosty sposób



### LatteGo: 2 części, żadnych rurek

Czyszczenie pod bieżącą wodą tylko w 15 sekund lub **mycie w zmywarce**



**Opatentowane ceramiczne młynki** zapewniające wytrzymałość na lata



6 wyśmienitych kaw ze świeżo zmielonych ziaren w prosty sposób



Fot. JURA

## STEROWANIE W EKSPRESACH

**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.**

**U**ruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. Wię-

szość 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 zautomatyzo-

wanych – 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 pokręteł (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, na-

leży 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.

### Ekspres ze smartfonem na kilka sposobów

Prodigio to 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,

**Aplikacja mobilna pozwala nie tylko sterować ekspresem, można także programować jego ustawienia, uzyskać dostęp do statystyk użycia i instrukcji obsługi, a nawet zamówić akcesoria czy kawę.**



Fot. Siemens



Fot. Saeco

### Ekspres pod kontrolą z J.O.E.

JURA Operating Experience (J.O.E.) to najnowsze rozwiązanie szwajcarskiej marki, które wszystkie funkcje ekspresu udostępnia na ekranie smartfona. J.O.E. pozwala wprowadzić indywidualne ustawienia specjałów. Można im nadać własne nazwy i przyporządkować dowolnie wybra-

ne grafiki. Oprogramowanie wyświetla także komunikaty serwisowe czy powiadomienia, gdy należy dolać wody lub dosypać ziaren kawy. J.O.E. dostępny jest dla wszystkich automatycznych ekspresów marki JURA kompatybilnych ze Smart Connect i w niego wyposażonych.



Fot. JURA

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) i zaprogramować czas. 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.

Sterowanie jednym palcem proponuje w ekspresie GranBaristo Avanti także marka Saeco. To w pełni automatyczny ekspres do kawy, którym użytkownicy dzięki łączności 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 Avan-

ti dostępna jest funkcja zapamiętywania kolejnych napojów kawowych, aplikacja jest też świetną okazją, by poszerzyć swoją wiedzę na temat parzenia kawy czy konserwacji urządzenia, a nawet

**Wciąż popularnym rozwiązaniem jest panel sterowania z tradycyjnymi przyciskami. Firma JURA stosuje również przełącznik Rotary Switch, który znacznie ułatwia wybieranie specjałów kawowych.**



Fot. Russell Hobbs

**Ekran dotykowy są coraz częściej wykorzystywane w ekspresach do kawy. Są doceniane przede wszystkim za intuicyjność.**



Fot. JURA

podzielić się informacjami z innymi użytkownikami w social mediach.

Większość czołowych producentów pozwala na sterowanie swoimi ekspresami za pomocą smartfona. Aplikacja Latte Smart opracowana przez firmę Krups pozwala 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 cie-

kawostek 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. Temperaturę wody można wybierać z trzech poziomów. Aż pięć razy więcej, bo piętnaście, jest automatycznych programów do kawy.



Fot. Saeco



Fot. Miele



Fot. Philips



Fot. JURA

## Podgrzewacz do filiżanek



Fot. JURA

Dwa elementy grzejne utrzymują filiżanki w stałej temperaturze około 55 °C – idealnej do przygotowania zarówno espresso, jak i pokrytego lekką pianką mleczną cappuccino. Dodatkowo górna aluminiowa pokrywa podgrzewana pasywnie stwarza dodatkową przestrzeń do wykorzystania.

## Aplikacja Home Connect



Fot. Bosch

Umożliwią podłączenie ekspresu do domowej sieci WiFi. Pozwala to na zdalne sterowanie urządzeniem, programowanie kaw oraz tworzenie ich list np. w trakcie przyjęcia.

## Chłodziarka Cool Control



Fot. JURA (2)

W najnowszej wersji ma pojemność 1 l i zapewnia utrzymanie temperatury do 4 °C. Dostępna jest w kolorze czarnym i białym. Pojemnik ze stali szlachetnej można myć w zmywarce. Utrzymanie chłodziarki Cool Control w czystości jest łatwe i higieniczne. Dostępny jest także moduł łączności bezprzewodowej.

# FUNKCJE I 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!

**D**zięki 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 pięknymi modelami, wykonanymi w wielu różnych 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 brzo-

wych. 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 przemieścić 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 lep-

sza 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 wchodzi nie tylko ekspres, 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 linię produktów dotyczących śniadaniowej tematyki. Tosty i kawa lub herbata, to przecież znakomite połączenie. Pozostając jeszcze przez chwilę w obrębie wzornictwa, nie można nie wspomnieć o przeciwwadze dla retro, czyli swobodnych, 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 Inu czy powierzchnia typu carbon z wykorzystaniem struktury włókien węglowych.

### Chłodziarki, podgrzewacze, spieniacze...

Bardzo wiele ekspresów ma w zestawie chłodziarki do mleka, co jest bardzo wy-

godnym 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 stosowane w nich granulaty (np. węgiel aktywowany) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i udatnianie wody ma znaczący wpływ na jakość samego ekspresu.

## Opatentowany młynek ceramiczny



Fot. Saeco

Umożliwia wydobycie pełni aromatu z ziaren kawy oraz gwarantują wydajne działanie przez długi czas. Dzięki temu kawa będzie zawsze zmielona tak jak za pierwszym razem. Młynek jest też wyposażony w możliwość ustawienia grubości mielenia ziaren na 12-stopniowej skali.

## Spieniacz LatteGo



Fot. Philips

Z dużą prędkością miesza mleko z powietrzem w okrągłej komorze spieniącej, a następnie aksamitna warstwa pianki o odpowiedniej temperaturze wpływa do filiżanki bez rozpryskiwania. Składa się tylko z 2 części i nie posiada żadnych rurek i ukrytych elementów.

## OneTouch for Two



Fot. Miele

Funkcja pozwala na równoczesne przyrządzenie dwóch pysznych kaw za jednym naciśnięciem przycisku. Każdy program zostaje uruchomiony automatycznie.



Fot. Nespresso

## 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 dzbanuszu. Porażający jest fakt, że nadal zdarza się to często w dobrych lokalach wyposażonych w dobre maszyny. Po zostawmy 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

**Podgrzewacz filiżanek pozwoli utrzymać ich właściwą temperaturę.**

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 zmienia te proporcje. Przeciętna zawartość kofeiny w jednej filiżance palonej



Fot. Siemens

kawy (150 ml) wynosi około 85 mg, w jednej filiżance kawy rozpuszczalnej – około 60 mg. Kofeina blokuje receptory adenyliny, 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 szej kolacji pozwala pójść do łóżka z „lekkiem” 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.

### 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 ilościowo 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 domowe 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.

### 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 spodkach. 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 „przeplukać” kubki smakowe w jamie ustnej.

**Od jakości samego napoju nie mniej ważny jest sposób jego podania.**



Fot. JURA

Wszystkie rodzaje napojów kawowych poza mrożonymi podaje się w podgrzanych naczyniach. Można tu wykorzystać specjalne tace z podgrzewaczem (posiada je część ekspresów), bądź wyposażać 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 uchwytem, jej pojemność to 250 ml;
- **frappé** – potrzebuje szklanki 250 ml i słomki;
- **irish coffee** – serwuje się w szklance z uchwytem, jej pojemność to 240 ml.

# Breville®

[www.breville-polska.pl](http://www.breville-polska.pl)

ESPRESSO  
CAPPUCINO  
LATTE MACCHIATO

Za naciśnięciem  
JEDNEGO  
PRZYCISKU



ekspres do kawy  
**PrimaLATE™**





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.**

**D**ecydując 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. Znakomitą dodatkową cechą 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 półau-

tomatyczne, 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 (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:



Fot. Miele

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).

### 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 fusu, 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 „inteligent-

ne” 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 dosypiania 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! Również 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 producenci 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 zaparzenia 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 tempe-



ratwę 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 zobacz 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, klasyczne-



Fot. Siemens



Fot. Gaggenau (x2)

go, stosowanego w kuchniach angielskich i francuskich czy retro. Stosowane są także różne wykończenia „pomiedzy”, które łączą nowoczesny efekt ze zdobieniem ornamentyką lub klasycznymi

relingami. Kolorystyka urządzeń do zabudowy zachowana jest najczęściej w podobnej paletce – 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.

### 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 eksploataowania 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 instrukcją 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,



Fot. Teka



Fot. Gorenje

formacja: 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 poja-

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 sprawdźonej marki). Aby wykonać tę czynność, należy opróżnić zbiornik na wodę i włączyć 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 każ-

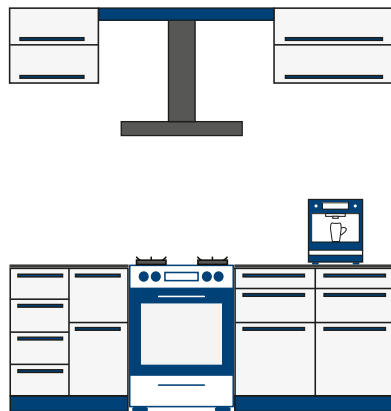
dy ekspres jest inny, a wiele z nich aktywuje konkretne funkcje po naciśnięciu kombinacji przycisków. Po wyborze tej funkcji na wyświetlaczu urządzenia powinien pojawić się komunikat, który wskazuje, że odbywa się odkamienianie. W języku angielskim prawdopodobnie pojawi się in-



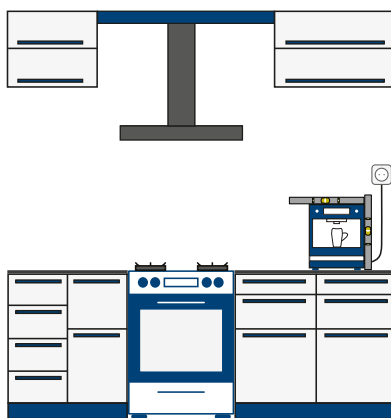
Fot. Fulgor Milano



**Ekspres wolnostojący powinien być ustawiony na suchym, stabilnym podłożu**



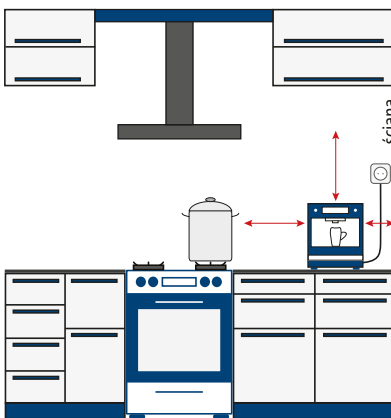
**Istotną kwestią jest wypoziomowanie modelu oraz wygodny dostęp do gniazdka elektrycznego**



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



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



Fot. Bosch



## USTAWIENIE, PODŁĄCZENIE, MONTAŻ

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

**S**amo 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 zmiękczenia. 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 urządzone jest według przemysłowego stylu i z uwzględnieniem ergonomii, tego typu

urządzenie należy ustawić tak, by możliwe było korzystanie z niego. Nie powinien być 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 kuchnię i/lub wybierając miejsce dla ekspresu nie wolno popełnić błędów, ale nagminnego i uciążliwego błędu, jakim jest ustawienie ekspresu w ciasnej niszy, czy obok np. kuchenki mikrofalowej lub ściany. W praktyce niemożliwe stać 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.

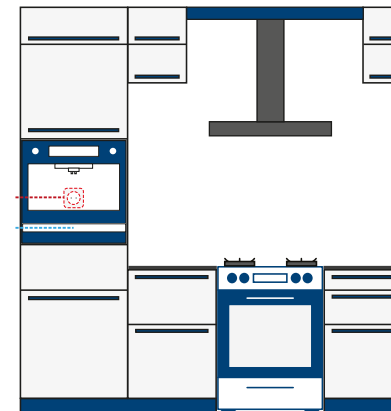
**Ciśnieniowe do zabudowy**

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

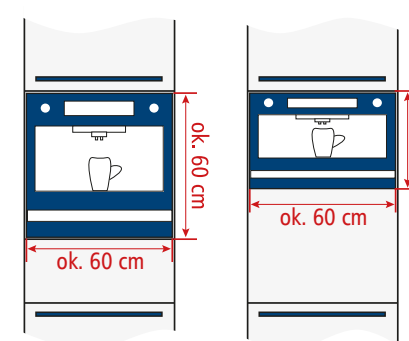
zabudowy pod kątem zestawienia kilku urządzeń (mogą one być ustawione jedno obok drugiego, w słupku, a nawet w kształcie litery „T”). Z drugiej jednak strony możliwy jest montaż urządzenia bez sąsiedztwa, np. na ścianie w biurze, w przestronnym salonie, restauracji czy na korytarzu ekskluzywnego centrum 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. Pomiedzy 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)**



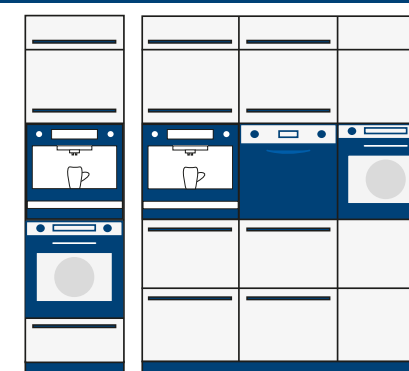
**Od strony konstrukcyjnej możemy wybrać ekspres do zabudowy standardowy lub kompaktowy**



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**



szuflada grzewcza



Fot. Miele

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**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 nie-

wielkich 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.

### O czym należy pamiętać

Przed 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 wymiawne 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. Dzbaneł 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 podmu 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 wypuszcza 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 wymiawny pojemnik (leży na nim kratka ociekowa), do którego skupują resztki kawy oraz woda.

**O tym jak podczas codziennego korzystania dbać o ekspres informuje instrukcja obsługi. Dla niektórych modeli ekspresów porady możemy znaleźć też w aplikacji mobilnej.**

### 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 kateria. 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 mogłyby nawet powstać pleśń.

### Inne metody

Można je znaleźć w najbardziej zaawansowanych technologicznie ciśnieniowych ekspresach automatycznych, które

**Bezawaryjna praca ekspresu jest możliwa tylko, jeśli stosujemy odpowiednie środki do czyszczenia i konserwacji. Oferowane są one zarówno przez producentów ekspresów jak i firmy niezależne.**

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 odkamienienia, a jeśli tego nie zostanie to zrobione – odmówi wręcz zaparzenia kawy.



Fot. Saeco

Fot. Jura

Fot. Webber

to ochrona – składniki aktywne zawarte w preparacie pokrywają warstwą ochronną elementy ekspresu, co na długi czas zapobiega osadzeniu 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. Siemens



Fot. Philips



Fot. Jura

Fachowcy od brudnej roboty!

Dystrybucja: Metrex, ul. Ks. J. Wujka 9, 61-581 Poznań, tel. + 48 61 833 12 27, metrex.com.pl

webber.com.pl



## TOP MODELE

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

powyżej 4000 zł



jura.



jura.



jura.

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Pojemność zbiornika na ziarna [g]  
Rodzaj wyświetlacza

Strona www

Z6

1450

15

2.4

280

TFT

pl.jura.com/pl/

J6

1450

15

2.1

250

TFT

pl.jura.com/pl/

S8

1450

15

1.9

280

TFT dotykowy

pl.jura.com/pl/

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

powyżej 4000 zł



jura.



Miele



Miele

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Pojemność zbiornika na ziarna [g]  
Rodzaj wyświetlacza

Strona www

E60

1450

15

1.9

280

TFT

pl.jura.com/pl/

CM 7500

1500

15

2.2

500

dotykowy

www.miele.pl

CM 5500

1500

15

1.3

200

dotykowy

www.miele.pl

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

2500-4000 zł



BOSCH



BOSCH



BOSCH

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Pojemność zbiornika na ziarna [g]  
Rodzaj wyświetlacza

Strona www

TES60729RW

1500

19

1.7

300

LCD

www.bosch-home.pl

TES60523RW

1500

19

1.7

300

LCD

www.bosch-home.pl

TES60321RW

1500

15

1.7

300

LCD

www.bosch-home.pl

1/3

2/3



## TOP MODELE



jura.



jura.



jura.



jura.

S80

1450

15

1.9

280

TFT dotykowy

pl.jura.com/pl/

E8

1450

15

1.9

280

TFT

pl.jura.com/pl/

ENA 8

1450

15

1.1

125

TFT

pl.jura.com/pl/

E6

1450

15

1.9

280

TFT

pl.jura.com/pl/



Saeco



Saeco



SIEMENS



SIEMENS

SM7685/00

1850

15

1.7

450

TFT dotykowy

www.philips.pl

SM7683/00

1850

15

1.7

450

TFT dotykowy

www.philips.pl

TI909701HC

1500

19

2.3

435

TFT

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

TI915M89RW

1500

19

2.3

235

TFT

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



jura.



jura.



jura.



KRUPS

A7

1450

15

1.1

125

tekstowy

pl.jura.com/pl/

D6

1450

15

1.9

200

tekstowy

pl.jura.com/pl/

A1

1450

15

1.1

125

podświetlane symbole

pl.jura.com/pl/

Evidence EA893C

1450

15

2.3

250

LED

www.krups.com.pl



## TOP MODELE

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

2500-4200 zł



PHILIPS



PHILIPS



PHILIPS

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]

Ciśnienie pompy [bar]

Pojemność zbiornika na wodę [l]

Pojemność zbiornika na ziarna [g]

Rodzaj wyświetlacza

Strona www

EP5340/10

1850

15

1.8

250

podświetlane przyciski

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

EP5331/10

1850

15

1.8

250

podświetlane przyciski

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

EP5364/10

1850

15

1.8

250

podświetlane przyciski

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

2500-4200 zł



Saeco



Saeco



SIEMENS

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]

Ciśnienie pompy [bar]

Pojemność zbiornika na wodę [l]

Pojemność zbiornika na ziarna [g]

Rodzaj wyświetlacza

Strona www

SM5573/10

1850

15

1.8

250

LCD dotykowy

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

SM5479/10

1850

15

1.8

250

LCD

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

TE657319RW

1500

19

1.7

300

LCD dotykowy

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/)

### Ekspresy ciśnieniowe

automatyczne

1500-2500 zł



beko



BOSCH



PHILIPS

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]

Ciśnienie pompy [bar]

Pojemność zbiornika na wodę [l]

Pojemność zbiornika na ziarna [g]

Rodzaj wyświetlacza

Strona www

CEG 7425 Black

1550

15

1.4

125

podświetlane symbole

[www.beko.pl](http://www.beko.pl)

TIS30321RW

1300

15

1.4

250

LCD

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

EP3362/00

1850

15

1.8

250

LCD

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)



## Nowe produkty Sharp

Rodzina marki SHARP powiększyła się o nowe produkty z kategorii małego AGD! Eleganckie wzornictwo, praktyczne funkcje i łatwa obsługa przełamują rutynę codziennych obowiązków w każdym domu. A zaoszczędzony dzięki nim czas jest Twój. Możesz spędzić go tak, jak tylko chcesz.

[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

**SHARP**  
Be Original.



## TOP MODELE

### Ekspresy ciśnieniowe

do zabudowy

8000-20000 zł



**Miele**



**Miele**



**SIEMENS**

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]/ kawę [g]  
Rodzaj wyświetlacza  
Sterowanie smartfonem

Strona [www](#)

**CVA 6805**

3500

15

2.3/500

dotykowy

+ (opcja)

[www.miele.pl](#)

**CVA 6800**

3500

15

2.3/500

dotykowy

+ (opcja)

[www.miele.pl](#)

**CT636LES6**

1600

19

2.4/500

TFT

+

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)

### Ekspresy ciśnieniowe

do zabudowy

2500-8000 zł



**BOSCH**



**BOSCH**



**BOSCH**

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]/ kawę [g]  
Rodzaj wyświetlacza  
Sterowanie smartfonem

Strona [www](#)

**CTL636ES6**

1600

19

2.4/500

TFT

+

[www.bosch-home.pl](#)

**CTL636ES1**

1600

19

2.4/500

TFT

-

[www.bosch-home.pl](#)

**CTL636EB6**

1600

19

2.4/500

TFT

+

[www.bosch-home.pl](#)

### Ekspresy ciśnieniowe

kolbowe

200-1000 zł



**ADLER**  
EUROPE



**Amica**



**Amica**

#### Marka

#### Model

Moc urządzenia [W]  
Ciśnienie pompy [bar]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Funkcja Cappuccino  
Funkcja gorącej wody

Strona [www](#)

**AD 4404cr**

850

15

1.6

+

+

[www.adler.com.pl](#)

**CT3011**

1400

15

1.5

+

+

[www.amica.pl](#)

**CD1011**

800

5

0.254

+

+

[www.amica.pl](#)

2/2



## TOP MODELE



**FULGOR**  
MILANO



**FULGOR**  
MILANO



**GAGGENAU**



**GAGGENAU**

**FCM 4509 TC BK**

2000

12

2.5/400

dotykowy

-

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

**FCM 4509 TC X**

2000

12

2.5/400

dotykowy

-

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

**CM470101**

1600

19

2.4/500

dotykowy TFT

-

[www.gaggenau.com/pl/](#)

**CMP250131**

1600

19

2.4/500

dotykowy TFT

-

[www.gaggenau.com/pl/](#)



**gorenje+**



**SIEMENS**



**teka**



**teka**

**GCC800X**

1350

15

1.8/200

LCD

-

[www.gorenjeplus.com/pl/](#)

**CT636LEW1**

1600

19

2.4/500

TFT

-

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)

**CLC 855 GM**

1350

15

1.8/200

LED

-

[www.teka.com.pl](#)

**CLC 835 MC**

2900

19

1/kapsułki

dotykowy TFT

-

[www.teka.com.pl](#)



**Ariete**



**Breville**



**camry**  
Premium



**mesko**

**1389/15 Vintage**

900

15

0.9

+

+

[www.ariete.pl](#)

**VCF045X**

1238

15

1.5

+

bd

[www.breville-polska.pl](#)

**CR 4405g**

850

15

1

+

+

[www.adler.com.pl](#)

**MS 4403**

850

15

1.6

+

+

[www.adler.com.pl](#)



## TOP MODELE

### Ekspresy

przelewowe

200-800 zł



**beko**



**BOSCH**



**BOSCH**

#### Marka

##### Model

Moc urządzenia [W]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Rodzaj dzbanka  
Funkcja podtrzymywania ciepła  
Wyświetlacz

Strona www

**CFD6151W**

1000

1.5

szklany

+

+

[www.beko.pl](http://www.beko.pl)

**TKA8631**

1100

1.25

szklany

+

+

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

**TKA6A683**

1200

1

termos ze stali nierdzewnej

+

-

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

### Ekspresy

przelewowe

200-800 zł



**REDMOND**



**Russell Hobbs**



**Russell Hobbs**

#### Marka

##### Model

Moc urządzenia [W]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Rodzaj dzbanka  
Funkcja podtrzymywania ciepła  
Wyświetlacz

Strona www

**M1509S-E**

1000

1.5

szklany

+

+

[www.redmond.company.pl/](http://www.redmond.company.pl/)

**20060-56**

1000

1.5

szklany

+

+

[pl.russellhobbs.com](http://pl.russellhobbs.com)

**24320-56**

1000

1.8

szklany

+

+

[pl.russellhobbs.com](http://pl.russellhobbs.com)

### Ekspresy

przelewowe

poniżej 200 zł



**eldom**



**MPM**



**PHILIPS**

#### Marka

##### Model

Moc urządzenia [W]  
Pojemność zbiornika na wodę [l]  
Rodzaj dzbanka  
Funkcja podtrzymywania ciepła  
Wyświetlacz

Strona www

**KA30**

900

1.2

szklany

+

-

[www.eldom.eu](http://www.eldom.eu)

**MKW-02**

800

1.25

szklany

+

-

[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)

**HD7459/71**

1000

1.2

szklany

-

+

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)



**BOSCH**



**MPM**



**PHILIPS**



**PHILIPS**

**TKA6A643**

1200

1.25

szklany

-

-

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

**MKW-04**

900

0.6

szklany

+

-

[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)

**HD7769/00**

1000

1.2

szklany

+

+

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

**HD7767/00**

1000

1.2

szklany

+

+

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)



**Russell Hobbs**



**Russell Hobbs**



**SHARP**



**SIEMENS**

**23370-56**

1600

1.25

szklany

+

+

[pl.russellhobbs.com](http://pl.russellhobbs.com)

**21700-56**

1000

1.25

szklany

+

-

[pl.russellhobbs.com](http://pl.russellhobbs.com)

**SA-BC2003I**

900

1.8

szklany

+

+

[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

**TC86303**

1160

1.25

szklany

+

+

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/)



**PHILIPS**



**SCARLETT**



**SCARLETT**



**zelmer**

**HD7435/20**

700

0.6

szklany

-

-

[www.philips.pl](http://www.philips.pl)

**SC-CM33002**

650

0.45

termos ze stali nierdzewnej

+

-

[www.scarlettagd.pl](http://www.scarlettagd.pl)

**SC-CM33007**

750

1.25

szklany

+

-

[www.scarlettagd.pl](http://www.scarlettagd.pl)

**ZCM1111X**

975

1.8

szklany

+

+

[www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)



## TOP MODELE

### Ekspresy

na kapsułki

500-2000 zł



NESPRESSO



NESPRESSO



NESPRESSO

#### Marka

#### Model

|                                           |
|-------------------------------------------|
| Moc urządzenia [W]                        |
| Pojemność zbiornika na wodę [l]           |
| Rodzaj sterowania                         |
| Automatyczne czyszczenie i odkamienianie  |
| Regulacja wysokość podstawki na filiżanki |

Strona [www](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Lattissima Pro

|          |
|----------|
| 1400     |
| 1.3      |
| dotykowe |
| +        |
| +        |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Expert&Milk

|               |
|---------------|
| 1260          |
| 1.2           |
| elektroniczne |
| +             |
| +             |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Lattissima Touch

|          |
|----------|
| 1300     |
| 0.9      |
| dotykowe |
| +        |
| +        |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

### Ekspresy

na kapsułki

500-2000 zł



NESPRESSO



NESPRESSO



NESPRESSO

#### Marka

#### Model

|                                           |
|-------------------------------------------|
| Moc urządzenia [W]                        |
| Pojemność zbiornika na wodę [l]           |
| Rodzaj sterowania                         |
| Automatyczne czyszczenie i odkamienianie  |
| Regulacja wysokość podstawki na filiżanki |

Strona [www](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Citiz&Milk

|               |
|---------------|
| 1260          |
| 1             |
| elektroniczne |
| -             |
| +             |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Essenza Mini & Aeroccino 3

|               |
|---------------|
| 1150          |
| 0.6           |
| elektroniczne |
| -             |
| -             |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

#### Pixie

|               |
|---------------|
| 1260          |
| 0.7           |
| elektroniczne |
| -             |
| -             |

[www.nespresso.com/pl/](http://www.nespresso.com/pl/)

### Ekspresy

na kapsułki

250-500 zł



BOSCH



BOSCH



BOSCH

#### Marka

#### Model

|                                           |
|-------------------------------------------|
| Moc urządzenia [W]                        |
| Pojemność zbiornika na wodę [l]           |
| Rodzaj sterowania                         |
| Automatyczne czyszczenie i odkamienianie  |
| Regulacja wysokość podstawki na filiżanki |

Strona [www](http://www.bosch-home.pl)

#### TAS6003

|          |
|----------|
| 1500     |
| 1.3      |
| dotykowe |
| +        |
| +        |

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

#### TAS1402

|                          |
|--------------------------|
| 1300                     |
| 0.7                      |
| przycisk i wskaźniki LED |
| +                        |
| +                        |

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

#### TAS3205

|                          |
|--------------------------|
| 1300                     |
| 0.7                      |
| przycisk i wskaźniki LED |
| +                        |
| +                        |

[www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

# NESPRESSO®

## ODKRYJ NOWE KAWY MASTER ORIGIN

ZESTAW  
KAW  
za 1 zł\*



\*Szczegóły promocji na [www.nespresso.pl](http://www.nespresso.pl)



Uczyń dzień bardziej niezwykłym,  
dzięki urządzeniom do zabudowy  
marki Siemens.

Urządzenia do zabudowy marki Siemens fascynują nieograniczonymi  
możliwościami, łącząc najnowszą technologię z unikatowym stylem  
i innowacyjnymi rozwiązaniami. [www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/)

The future moving in.

Siemens Home Appliances