



POBIERZ
NUMER!



jura®

WOLNOSTOJĄCE, DO ZABUDOWY CIŚNIENIOWE, KAPSUŁKOWE, PRZELEWOWE



Miele

Ekspresy do zabudowy znakomicie komponują się w liniach stylistycznych.



SIEMENS

W wygodnym użytkowaniu pomagają czytelny panel sterujący.



Breville

Dzięki spieniaczowi przygotowanie kaw mlecznych jest niezwykle łatwe.

Cenimy dobrą kawę



W segmencie drobnego AGD ekspresy do kawy są od lat jedną z najdynamiczniej rozwijających się kategorii. Jak poinformował związek APPLiA Polska, podsumowując rok 2018 w branży

AGD, w tym okresie rynek ekspresów ciśnieniowych był wart ponad 600 mln zł i względem 2017 r. odnotował znaczny wzrost. O ile jeszcze kilka lat temu ekspresy nie były produktami pierwszej potrzeby, to dziś zainteresowanie nimi stale rośnie. Nie ma w tym nic dziwnego – urządzenia są coraz bardziej przystępne zarówno pod względem cen, jak i użytkowania. Polacy doceniają również ich możliwości i to, że bez wychodzenia z domu mogą mieć kawę praktycznie nieustępującą tej z kawiarni. Dotyczy to zwłaszcza ekspresów automatycznych.

Na czym skupiają się producenci, rozwijając tę kategorię urządzeń? Przede wszystkim jest to maksymalne ułatwienie obsługi i dobra jakość napojów. Stąd programy konserwacyjne, które do minimum ograniczają ingerencję użytkownika w czyszczenie sprzętu. Dzięki nim możliwe jest także zapewnienie stałej, dobrej jakości napojów. Oczywiście, ekspresy stają się coraz bardziej zaawansowane. Korzyści przynosi ich integracja ze smartfonami czy coraz bogatsza możliwość konfiguracji. To zresztą domena najlepszych produktów, w których możemy precyzyjnie kontrolować moc kawy oraz ilość wody czy mleka, aby napój idealnie odpowiadał naszemu podniebieniu. Jakie jeszcze rozwiązania są stosowane w najnowszych ekspresach, prezentujemy w kolejnym wydaniu „InfoProduktu”.

Gabriel Niewiński

RODZAJE EKSPRESÓW DO KAWY

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



JAK TO DZIAŁA?

Systemy spieniania mleka w ekspresach do kawy.

PARAMETRY I STEROWANIE

Czynniki te 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.



FUNKCJE W NOWOCZESNYCH EKSPRESACH

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.



EKSPRES W ZABUDOWIE

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.



JAKOŚĆ WODY

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



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.

EKSPRESY W PRAKTYCE

Innowacyjne rozwiązania i trendy w ekspresach do kawy.



jura®

Przyjemność picia kawy –
świeżo mielonej,
nie z kapsułki.



reddot award 2018
winner



Niezwykle bogata gama kaw sprawia, że model E8 stworzony przez JURA, zachwyca nawet najbardziej wymagających smakoszy, takich jak Roger Federer. Dwanaście różnych specjałów dzięki automatycznemu ekspresowi do kawy z serii One-Touch dorównuje zawsze najwyższej jakości, znanej bywalcom kawiarni. Doskonałe ristretto i espresso zapewnia Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®). Wyświetlacz TFT sprawia, że obsługa jest intuicyjna i wygodna. Wszystkie elementy są łatwo dostępne od przodu. Inteligentny System Wody (Intelligent Water System, I.W.S.®) automatycznie rozpoznaje filtr.

JURA – If you love coffee.

www.jura.com

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Przekierowanie

Pokaz slajdów

Globalna strona WWW

Wyświetl film

Przypomnienie daty

Wyślij e-mail

Akcja, promocja

Słownik pojęć

Ściągnij plik

Porady prawne

Alfabet marek

Ekspresy – wydanie IV (poprawione i uzupełnione)



InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 lok. 50, 01-982 Warszawa
tel. (22) 835 19 17
e-mail: redakcja@infomarket.edu.pl

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.



Fot. JURA

RODZAJE EKSPRESÓW DO KAWY

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

W przypadku klasyfikacji i podziału ekspresów istnieje wiele nieścisłości i sztucznie tworzonej różnic. Wynika to głównie z aspektów handlowych oraz marketingowych. Ogólnie jednak wyróżniamy modele domowe i profesjonalne, wolnostojące lub do zabudowy, nisko i wysokociśnieniowe, przelewowe czy kombinowa-

ne. Najbardziej pragmatycznym jednak podziałem, z punktu widzenia przeciętnego użytkownika, jest klasyfikacja oparta o walory konstrukcyjno-funkcjonalne. To one, bowiem decydują, jaki ekspres wybierze- my ze względu na technikę zaparzania, montażu czy ustawienia, ilość i rodzaj naparów albo użytego do tego celu ciśnie- nia, bądź automatyzacji całego procesu.



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.

Fot. Russell Hobbs

EKSPRESY KOMBINOWANE

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



Fot. Delonghi



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.

Fot. JURA

KAWIARKI

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



Fot. Edom



Fot. Breville

EKSPRESY CIŚNIENIOWE, KOLBOWE

Głębokość dołączonych do kolby sitk i perforacja wpływa na intensywność oraz moc naparu. Jeśli sitko jest integralnym elementem kolby, to opróżnienie jej następuje po naciśnięciu odpowiedniego przycisku. Coraz częściej do modeli ręcznych producenci dołączają tzw. adaptery, umożliwiające korzystanie również z kawy w saszetkach. Nowością są ekspresy kolbowe z wbudowanym młynkiem.

EKSPRESY NA KAPSUŁKI LUB SASZETKI

To grupa ekspresów ciśnieniowych. Kawa trafia do komory zaparzania w postaci zamkniętych kapsulek. 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 producen-

Fot. Nespresso



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. Miele

**Więcej na
infoprodukt.pl**



SZERZEJ

**O WIELU INNYCH
PRODUKTACH**

RTV

AGD

FOTO

NARZĘDZIA IT

**ARMATURA
ŁAZIENKOWA
I KUCHENNA**



JAK TO DZIAŁA?

Systemy spieniania 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 syste-

się przygotowywania kawy mlecznej i jest automatycznie czyszczona po każdorazowym użyciu.

2 Wbudowany pojemnik na mleko
Jest to bardzo nowoczesne rozwiązanie. Warunkiem przygotowania kawy z dodatkiem mleka jest właściwe przymocowanie specjalnego pojemnika. Taki zbiornik ma specjalną po-

ra), o czym informuje sygnał dźwiękowy. W czasie przygotowywania cappuccino czy latte filiżankę trzeba postawić w taki sposób, by znajdował się w niej nie tylko dzióbek, którą przepływa spienione mleko. Wielu producentów oferuje również funkcję AutoClean, która pozwala tuż po zaparzeniu przepłukać przewody mleczne.

niec podłącza się do przystawki obok wylewki kawy, a drugi umieszcza się w kartonie lub pojemniku z mlekiem, bądź podłącza się do chłodziarki do mleka. Po uruchomieniu funkcji gorącej pary wytwarza się podciśnienie, które zasysa mleko z pojemnika. Zostaje ono podgrzane i napowietrzone już w dyszy, dzięki czemu otrzymujemy gorące spienione mleko. Zmiana ustawienia zaworu dyszy sprawia, że powietrze nie dostaje się do spieniacza, co powoduje, że mleko jest tylko podgrzane, ale niespienione. Z kolei w wypadku ustawienia opcji gorącej pary otwór na mleko jest zamknięty i urządzenie nie pobiera mleka. Oznacza to, że z dyszy wydostaje się jedynie gorąca para, którą można np. podgrzać filiżanki.

4 Pojemnik na mleko z funkcją automatycznego czyszczenia

To rozwiązanie jeszcze bardziej zwiększyło komfort obsługi ekspresu. Wystarczy wlać mleko do specjalnego pojemnika, podłączyć go (zatrzaśki, 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. Po przygotowaniu kawy pojemnik wstawiamy do lodówki.

5 Zintegrowana dysza

Wewnątrz obudowy wylewki znajduje się zintegrowana 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.

3 Niezależny pojemnik na mleko

To dosyć powszechne już dziś rozwiązanie i bardzo praktyczne. Urządzenia wyposażone są w specjalny silikonowy wężyk, którego jeden ko-

mów w ekspresach ciśnieniowych należą:

1 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 wysuwana, która wysuwa się w cza-

krywkę 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 dyfuzo-



SIEMENS



Odbierz do
500
złotych premii*

Ekspresy Siemens. Doceniamy Twój wybór.

Wyrusz w podróż bez wychodzenia z domu. Odkryj to, czego zawsze szukałeś w kawie. Kup ekspres marki Siemens z serii EQ objęty promocją i **zyskaj do 500 zł premii**. Promocja trwa od 4 listopada 2019 r. do 31 stycznia 2020 r. lub do wyczerpania puli premii. Szczegóły promocji na www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

*Wysokość premii zależy od modelu urządzenia.

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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



PARAMETRY I STEROWANIE W EKSPRESACH

Czynniki te 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.

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.

Ważne parametry

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 jak m.in.:

- **pojemność zbiornika gotowej kawy i / lub wody** – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;
- **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia)** – większa prędkość przyrządzania kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzenie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
- **czas zachowania temperatury zaparzonego naparu** – 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 cm³) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu,



Fot. JURA



Fot. JURA



Fot. Siemens

Sterowanie smartfonem jest coraz popularniejsze. Ekspres dzięki temu może być elementem współczesnego „inteligentnego” domu.

i co ciekawe, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz... przelewowych;

- **ciśnienie wody zaparzającej w ekspresie niskociśnieniowym, średnociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawane w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m² (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 zaparzenia i wzmacnia uzyskany aromat;
- **trwanie (czas) zaparzenia pod ciśnieniem** – 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 przemianowego** – 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** – waty lub kilowaty (1000 W = 1 kW) 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) zdoła wytrzymać wspólne obciążenie. Współdecyduje o zastosowa-



Fot. JURA



Fot. Miele

Ekran dotykowy to stosunkowo nowy sposób sterowania. Wciąż dużą popularnością cieszą się tradycyjne panele z przyciskami.

- niu instalacji zasilania 1- lub 3-fazowego – w przypadku ekspresów (w tym do zabudowy) – zasilanie 1-fazowe (16 A);
- **masa ekspresu** – 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

Jak sterować ekspresem?

Uruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. Większość firm proponuje metodę jednego dotknięcia (Siemens, JURA, Miele). Wszelkie funkcje pokazują się na wyświetlaczu, wystarczy dotknąć. Tak jest przede wszystkim w ekspresach w pełni zautomatyzowanych – wolnostojących czy do zabudowy, ale z przelewowymi także nie trzeba się trudzić. Wyświetlacz LCD pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczą braku wody i zia-

ren (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.

Opcje konfiguracji

Trzeba też wspomnieć o takich udogodnieniach jak;

- **wskaźnik niskiego poziomu wody** – urządzenie samo-

dzielnie rozpoznaje i sygnalizuje zbyt niski poziom wody w zbiorniku;

- **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 pokrętki (np. Bosch, Saeco, JURA, Miele);
- **automatyczny wskaźnik odkamieniania** – ekspres informuje użytkownika o konieczności usunięcia osadu. Jeśli urządzenie nie ma tej funkcji, należy pamiętać, by robić to zgodnie z zaleceniami producenta;
- **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).

Wybrane modele kompaktowych, wolnostojących ekspresów automatycznych

Beko CEG5331X



Zbiornik na wodę: 1,5 l
Pojemnik na ziarna: 150 g

Beko CEG5311X



Zbiornik na wodę: 1,5 l
Pojemnik na ziarna: 150 g

Bosch TIS30321RW



Zbiornik na wodę: 1,4 l
Pojemnik na ziarna: 250 g

JURA A1



Zbiornik na wodę: 1,1 l
Pojemnik na ziarna: 125 g

JURA A7



Zbiornik na wodę: 1,1 l
Pojemnik na ziarna: 125 g

JURA ENA 8



Zbiornik na wodę: 1,1 l
Pojemnik na ziarna: 125 g

Miele CM 5500



Zbiornik na wodę: 1,3 l
Pojemnik na ziarna: 200 g

Siemens TI131219RW



Zbiornik na wodę: 1,4 l
Pojemnik na ziarna: 250 g



Fot. Siemens

FUNKCJE W NOWOCZESNYCH EKPRESACH

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.

Wybrane modele ekspresów automatycznych wolnostojących w rozmiarze standardowym

JURA E8



Zbiornik na wodę: 1,9 l
Pojemnik na ziarna: 280 g

JURA J6



Zbiornik na wodę: 2,1 l
Pojemnik na ziarna: 250 g

JURA S8



Zbiornik na wodę: 1,9 l
Pojemnik na ziarna: 280 g

JURA Z6



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarna: 280 g

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

Mielenie, czyli młynek w komplecie

Zaczynamy od młynka, gdyż bez zmielonej kawy ekspres nie ma racji bytu. Mimo że sklepowe półki niemal się uginają pod różnymi rodzajami kawy już zmielonej, to nie to samo, co porcja mielona tuż przed parzeniem, w dodatku niemal bez dostępu powietrza. Dlaczego? Bo ta druga nie traci swojego aromatu. Paczka kawy otwarta i w dodatku źle przechowywana (powinna być szczelnie zamknięta i trzymać w suchym i ciemnym miejscu) wytrzymuje niespełna dwa tygodnie, potem po prostu wietrzeje – i po smaku. A jeśli ktoś pije kawę tylko raz dziennie? To tym bardziej młynek w ekspresie jest prawdziwą frajdą dla smakosza kawy. Mają je przede wszystkim ekspresy automatyczne, chociaż nie tylko one. Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miążdżą (na wzór żaren) ziarna, dzięki czemu te nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować, a polega to na tym, że żarna od-

dalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, aby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości jak stal lub ceramika i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie ścierają się, są wytrzymalsze i umożliwiają delikatniejsze mielenie. Młynki różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mielić, np. na sześciu płaszczyznach.

Funkcjonalność urządzeń oczywiście powinna być na pierwszym miejscu, jednak dla wielu z nas duże znaczenie ma również ich wzornictwo.



Fot. JURA



Fot. Miele



Fot. Siemens



Wolnostojące ekspresy Miele CM5

Ekspresy wolnostojące CM5 to linia kompaktowych ekspresów Miele, które pozwolą przygotować wysmienitą kawę dopasowaną do indywidualnych preferencji użytkowników. Są nie tylko nowoczesne i wysublimowane technicznie – cechuje je także **znakomite wzornictwo oraz przykuwająca wzrok kolorystyka**. Dzięki dostępności trzech kolorów można dopasować urządzenie do charakteru wnętrza. Oprócz klasycznej czerni oraz szarości do dyspozycji mamy – **różowe złoto**, które wpisuje się w aktualne trendy we wnętrzarstwie. CM5 oferuje możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw, m.in. ristretto, espresso, cappuccino, czy ulubione latte. Dzięki funkcji **OneTouch for Two** można w nich przygotować dwie takie same kawy jednocześnie, bez konieczności przestawiania filiżanki. Dostępna we wszystkich modelach z linii CM5 funkcja **Dzbanek kawy** pozwoli przyrządzić od 3 do 8 filiżanek tego samego rodzaju napoju jedna po drugiej, co szczególnie sprawdzi się, gdy odwiedzą nas goście. Poza wieloma udogodnieniami, jakie oferuje CM5, model ten jest także **prosty i intuicyjny w obsłudze** nie tylko dla doświadczonych, ale także i początkujących użytkowników. Zawdzięcza to głównie sterowaniu dotykowemu **DirectSensor** – wystarczy kilka ruchów, aby wybrać ulubiony napój i ustawienia. CM5 to niezwykle elegancki i ponadczasowy ekspert w przyrządzaniu wysmakowanej kawy. **Testowany na 25 000 wydań kaw/espresso**, daje użytkownikom gwarancję czerpania radości z doskonałego smaku i jakości przez wiele lat. Cena detaliczna CM 5300 (ObsidianBlack) – 3999 zł. Cena detaliczna CM 5500 (RoseGold, GraphitGrey) – 4499 zł.

www.miele.pl



REKLAMA



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 szczeni się młynkami, bo te znajdziemy teraz również w ekspresach przelewowych, choć wciąż panuje przekonanie, że pracują wyłącznie z kawą już zmieloną. Dlatego też ciekawym rozwiązaniem było wprowadzenie na rynek ekspresów przelewowych z wbudowanym młynkiem, pozwalającym korzystać zarówno z kawy mielonej, jak i ziarnistej – takiej możliwości nie było jeszcze kilka lat temu. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. 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 mielenia ziaren oraz funkcji wyłączenia młynka. W zależności od konkretnego modelu można nawet mówić o dziewięciu ustawieniach – od drobniejszego po grubszy stopień mielenia kawy, a to umożliwia uzyskanie ulubionego smaku napoju. Opcja wyłączenia młynka daje natomiast możliwość przygotowania klasycznej kawy filtrowanej z ziaren wcześniej zmielonych. Jeśli ekspres nie ma młynka i kawę mieli się ręcznie, warto wiedzieć, że do espresso musi być zmielona drobno, natomiast, jeśli będzie filtrowana – grubiej.

Systemy grzewcze

Stała temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego.

go, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najbardziej wydajne systemy grzewcze. Istotna w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparządzającego, 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 zaparządzający odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika.

Rodzaje termobloków

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



Ekspresy automatyczne wyposażone są w najlepszej jakości młynki, które wraz z systemem zaparzenia dbają o uzyskanie m.in. idealnego espresso.

tem wytwarzane jest ciśnienie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzenia dostosowywana jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego etapu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych.

Rozwiązania w ekspresach

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

- **podstawka pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia. W niektórych ekspresach kapsułkowych podstawka pod filiżanki może mieć regulowaną wysokość;
- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego testera, który jest dołączany

Jednostka zaparzenia z regulacją komory
Jej działanie polega na tym, że specjalna konstrukcja tej jednostki wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej porcji kawy. Dzięki temu można dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia z młynka do komory zaparzenia, po-

Wybrane modele ekspresów automatycznych wolnostojących w rozmiarze standardowym

Miele CM 7750	Miele CM 7350	Siemens TI9573X9RW	Siemens TQ507R03
			
Zbiornik na wodę: 2,2 l Pojemniki na ziarna: 150, 180, 210 g	Zbiornik na wodę: 2,2 l Pojemnik na ziarna: 500 g	Zbiornik na wodę: 2,3 l Pojemniki na ziarna: 250, 270 g	Zbiornik na wodę: 1,7 l Pojemnik na ziarna: 270 g



DELEKTUJ SIĘ SMAKIEM PYSZNEJ KAWY, ZAPARZONEJ ZE ŚWIEŻO ZMIELONEGO ZIARNA!

Ekspres przelewowy KA500 CAFE AROMAX to komfortowe i nowoczesne rozwiązanie dla każdego miłośnika dobrej kawy.



Kawowe innowacje marki JURA

Szwajcarska marka w swoich ekspresach stosuje rewolucyjną technologię P.E.P. Pro-wadzi ona do uzyskania idealnego espresso. Jej działanie polega m.in. na tym, że pompowanie wody z termobloku przez jednostkę zaparządzającą odbywa się za pomocą krótkich impulsów, a nie jak dotąd metodą ciągłego strumienia. Poprzez wydłużenie czasu ekstrakcji osiąga się bardziej intensywny aromat espresso. Ta światowa innowacja P.E.P. – Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej – jest dostępna dla „krótkich” na-

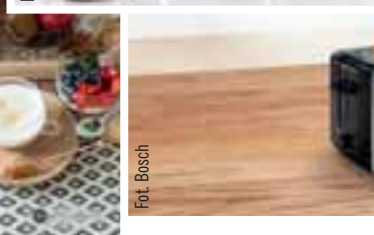
pojów kawowych, takich, jak: ristretto, espresso i espresso macchiato. Funkcja sztucznej inteligencji w ekspresie Z6 sprawia, że ekran startowy jest automatycznie dopasowany do gustu użytkownika. Na podstawie dokonywanych wyborów ekspres wybiera ulubione rodzaje kawy i zapewnia szybki dostęp do nich bezpośrednio z ekranu startowego. 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 cząstek w mielonej kawie gwarantuje uzyskanie idealnego smaku.

ny do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień ekspresu;

- **regulacja parametrów** – w ekspresach automatycznych użytkownik może zaprogramować praktycznie wszystko: od języka menu po godzinę wyłączenia ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka;
- **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;
- **regulacja końcówek wylewki** – pozwala na przygotowanie kawy w nie-standardowych naczyniach przy podwójnym parzeniu;

- **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 uzyskuje 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;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia;

- **podświetlenie LED** – w ekspresach automatycznych zazwyczaj podświetlane są podstawki na filiżanki, są również modele z diodami LED umieszczonymi za wylotem kawy i podświetlającymi filiżanki już w trakcie parzenia napoju;
- **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 ekspresu przelewowego;
- **dzbanek termiczny** – czyli po prostu termos, który chroni napar przed utratą ciepła nawet przez kilka godzin;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – jest szczególnie przydatne, gdy urządzenie nie ma funkcji automatycznego wyłączenia;
- **lampki kontrolne** – informują m.in. o konieczności odkamieniania, przejściu w tryb uśpienia, rozpoczęciu parzenia czy gotowości urządzenia do pracy;
- **zdejmowana podstawka** – ma uchwyty magnetyczne dla kawy z mlekiem, rozwiązanie to bardzo często jest stosowane w ekspresach kapsułkowych;



Wciąż dużą popularnością cieszą się ekspresy przelewowe, które często wchodziły w skład tzw. serii śniadaniowych. Konsumenci cenią je za spójne wzornictwo i pragmatyzm.



Wybrane modele ekspresów przelewowych

Bosch Styline TKA8631



Pojemność 1,25 l
Funkcja podgrzewania

Eldom KA500 Cafe Aromax



Pojemność 1,2 l
Funkcja podgrzewania

Russell Hobbs Inspire Black 24391-56



Pojemność 1250 ml
Funkcja podgrzewania

Sharp SA-BC20021



Pojemność 1,8 l
Funkcja podgrzewania

Breville

BARISTA MAX

Ekspres do kawy kolbowy z wbudowanym młynkiem



UNIKATOWA TECHNOLOGIA
TAP&GO™
mielenie na żądanie

- ŚWIEŻO ZMIELONA KAWA
- 30 USTAWIEŃ MIELENIA
- JEDNOLITE PORCJE



TECHNOLOGIA
THERMOBLOCK



ZAPEWNIAJĄCA
SZYBKIE NAGRZEWANIE

ZAAWANSOWANY
REGULATOR PID



STABILIZUJĄCY
TEMPERATURĘ

FUNKCJA ŁAGODNEJ
PREINFUZJI



UMOŻLIWIAJĄCA BARDZIEJ
RÓWNOMIERNĄ EKSTRAKCJĘ



EKSPRES W ZABUDOWIE

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.

Fot. Miele

Ekspres w zabudowie – dlaczego warto?

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

ne rodzaje kawy: od mocnego espresso, przez macchiato, latte, po cappuccino. Producenci nie zapominają także o funkcjach dodatkowych, np. wyborze gorącej wody, spienionego mleka itd. Modele automatyczne do zaparzenia kawy wykorzystują wysokie ciśnienie, rzędu od 8 do 19 barów, a także optymalną temperaturę 40–90 °C. W ekspresach spotkać można zinte-

Ekspresy do zabudowy utrzymują spójną linię stylistyczną z pozostałymi urządzeniami AGD.



growany 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).

Funkcje w ekspresach

Zaletą urządzeń do zabudowy jest wszechobecna automatyka. W tych modelach często wystarczy jeden przycisk, aby ekspres zaczął nalewać boski napar. Funkcje automatyczne znajdują odzwierciedlenie także w zastosowaniu czujników (m.in. braku ziaren kawy w zbiorniku, zapełnionego pojemnika na fusi, czujnika odpowiedzialnego za informowanie o konieczności dolania wody). To one są kluczem do sukcesu w wielu nowoczesnych modelach, tym bardziej, że dziś użytkownik oczekuje, aby urządzenie było w pełni „inteligentne” i całkowicie samowystarczalne. Dlatego jeśli nie chcemy pamiętać, czy analizować, co przy ekspresie powinniśmy aktualnie zrobić, warto zakupić właśnie taki sprzęt. Poinformuje on nas o potrzebie umycia, dolania wody czy dosypania ziaren kawy. Ponadto ekspresy

do zabudowy są wyposażone m.in. w wybór czasu mielenia, a nawet wielkości zmielonego ziarna. Dodatkowo wyświetlacze LCD lub LED pozwalają wyświetlać praktyczny zegar, a nawet dzień tygodnia! Równie praktyczne okazuje się zastosowanie oświetlenia podczas nalewania kawy. Niektóre ekspresy do kawy wyposażone są w automatyczną regulację wysokości dozownika kawy, który samodzielnie ustawia dozwolone, dostosowując jego położenie do wysokości naczynia. Inne modele pozwalają na dostosowanie wysokości w sposób ręczny, nie mniej funkcjonalny.

Dla amatorów białej kawy (cappuccino czy café 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 użytkowania 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 zaparzanie 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.

Szuflada do podgrzewania – przydatny dodatek

Jak na wstępie wspomnieliśmy, ekspresy do zabudowy mogą być również wyposażone w opcjonalną podgrzewaną szufladę. Taki element może być dołączony do urządzenia w zestawie (ale nie musi). Wtedy możemy nawet regulować temperaturę w szufladzie z poziomu ekspresu do kawy. Jeżeli urządzenie nie ma takiego rozwiązania, warto zakupić taki sprzęt osobno. Pamiętajmy, że profesjonalni bariści zalecają, aby używać do kawy za-

Uzupełnieniem ekspresu może być szuflada do podgrzewania, w której będą czekać szklanki i filiżanki w temperaturze idealnej do serwowania kawy.

wsze ciepłych filiżanek, ponieważ kawa wówczas staje się bardziej aromatyczna, a ciepła filiżanka dodatkowo utrzymuje dłużej jej temperaturę.

Spójne wzornictwo w kuchni

Montaż ekspresu do zabudowy pozwala nam zachować spójną linię stylistyczną z pozostałymi urządzeniami. Style w projektowaniu i produkcji ekspresów do zabudowy, ale i tego typu sprzętu AGD w ogóle są bardzo różnorodne. Z jednej strony stosowane są wykończenia na-

Wybrane modele ekspresów automatycznych do zabudowy

Bosch CTL636ES6



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarno: 500 g

Bosch CTL636EB1



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarno: 500 g

Franke CM FS 45 CH



Zbiornik na wodę: 1,8 l
Pojemnik na ziarno: 200 g

Gaggenau CM470101



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarno: 500 g

Gaggenau CMP250131



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarno: 500 g

Gaggenau CM450111



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarno: 500 g

Küppersbusch CKV6550.0W



Zbiornik na wodę: 1,8 l
Pojemnik na ziarno: 250 g

Miele CVA 6800



Zbiornik na wodę: 2,3 l
Pojemnik na ziarno: 500 g



wiążące do prostego i bardzo eleganckiego minimalizmu, z drugiej zaś bryły ekspresów do zabudowy nawiązują do stylu prowansalskiego, klasycznego, stosowanego w kuchniach angielskich i francuskich czy retro. Stosowane są także różne wykończenia „pomiędzy”, które łączą nowoczesny efekt ze zdobieniem ornamentyką lub klasycznymi relingami. Kolorystyka urządzeń do zabudowy zachowana jest najczęściej w podobnej 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.

Montaż w zabudowie

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

Dostępne są zarówno modele kolbowe jak i w pełni automatyczne, które za naciśnięciem przycisku przygotowują kawę mleczną.

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. Podczas samego montażu należy wziąć pod uwagę również optymalny przepływ powietrza między urządzeniem a meblem. Pomiędzy ścianą a obudową ekspresu powinien

być zachowany odstęp wynoszący min. 2 cm. Zależnie od modelu na początku zaleca się wyjąć 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

Konfiguracja wstępna

Po prawidłowym montażu, ustawieniu godziny oraz języka obsługi (jeśli to możliwe) niezwłocznie należy ustawić twardość wody. Jest to bezwzględny wymóg prowadzący do długotrwałego eksploatacji 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 ekspresu przystosowane są do informowania o konieczności odkamieniania. Kiedy tylko na wyświetlaczu pojawi się komuni-

kat o potrzebie wykonania tej czynności, nie powinniśmy z tym zwlekać, tym bardziej, kiedy model jest na gwarancji – zaniechanie tej czynności może stać się podstawą do nieuznania usterki na warunkach gwarancyjnych.

Większość producentów sugeruje, aby używać środków rekomendowanych przez nich, jednak w wielu przypadkach nie będzie problemem, jeśli użyjemy tradycyjnego, powszechnie dostępnego środka do odkamieniania (ale sprawdzonej marki). Aby wykonać tę czynność, należy opróżnić zbiornik na wodę i wlać tam specyfik (w zależności od środka można go także rozcieńczyć z wodą). Zgodnie z instrukcją obsługi należy wykonać dokładnie wszystkie kroki ustalone przez producenta. Najczęściej jest to po prostu włączenie funkcji odkamieniania lub aktywowanie płukania. Nie chcemy sugerować dokładnie, jak to wykonać, ponieważ każdy ekspres jest inny, a wiele z nich aktywuje konkretne funkcje po naciśnięciu kombinacji przycisków. Po wyborze tej funkcji na wyświetlaczu urządzenia powinien pojawić się komunikat, który wskazuje, że odbywa się odkamienianie. W języku angielskim prawdopodobnie pojawi się informacja: Decalcification (podajemy tę wskazówkę, gdyż wiele modeli nie jest wyposażonych w menu w języku polskim). Czynność odkamieniania powinna trwać średnio 30 - 45 min. Na wyświetlaczu powinien również pojawić się komunikat o zakończeniu procesu. Potem powinniśmy napełnić ponownie zbiornik z czystą wodą i przepłukać po raz kolejny przewody do opróżnienia zbiornika. Gdy płukanie się zakończy, można eksploatować urządzenie. W razie wątpliwości można zrobić „próbna” kawę. O czyszczeniu i konserwacji ekspresów przeczytać można w poświęconym temu dziale.



BOSCH

Technologia bliżej nas

Mistrzowskie inspiracje. Doskonałe rezultaty pieczenia. A na koniec mała kawa...

PerfectRoast

Nowe modele piekarników Serie | 8 z termosondą **PerfectRoast** upieką mięso zgodnie z Twoim życzeniem, sterując automatycznie mocą oraz czasem grzania na podstawie stałego pomiaru temperatury w kilku punktach. Odkryj więcej wysmakowanych detali na www.bosch-home.pl



Wybrane modele ekspresów automatycznych do zabudowy

Miele CVA 7440



Zbiornik na wodę: 2,7 l
Pojemniki na ziarna: 2 x 300 g

Miele CVA 7845



Zbiornik na wodę: 2,7 l
Pojemniki na ziarna: 2 x 150 i 300 g

Siemens CT636LES6



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarna: 500 g

Siemens CT636LEW1



Zbiornik na wodę: 2,4 l
Pojemnik na ziarna: 500 g

Łatwy przepis na **perfekcyjny efekt**



Polecam
Hatens Gessler



JAKOŚĆ WODY

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

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

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



Fot. Aquaphor

Nic, zatem dziwnego, że specjaliści od ekspresów do kawy współpracują z tymi od filtrowania wody. Zdaniem fachowców ekspresy do kawy stawiają wodzie wysoką poprzeczkę, gdyż konieczna jest nie

tylko ochrona wysokiej jakości ekspresów, ale także kawa powinna zadowalać klientów doskonałym smakiem, aromatem i stabilną pianką. Tymczasem filtry skutecznie zmniejszają twardość węglanową wody oraz usuwają z niej wszystkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpływać na smak i zapach. Filtrowana woda ma wysoką jakość o niezmiennych właściwościach, a w urządzeniach nie gromadzą się osady wapienne, zaś minerały, potrzebne do wydobycia aromatu, pozostają w wodzie w odpowiednich ilościach.

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

Filtrowanie wody

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

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

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

Ekspres może być wyposażony w filtr wody. Jeśli go nie ma sami musi zadbać o jej jakość np. przy pomocy dzbanka filtrującego lub systemu podzlewozmywakowego.



Fot. Aquaphor



Fot. JURA

Klasyfikacja wody wg twardości*	
< 5 dH	woda bardzo miękka
5–10 dH	woda miękka
10–20 dH	woda średnio twarda
20–30 dH	woda twarda
> 30 dH	woda bardzo twarda

*skala niemiecka

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

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

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

AQUAPHOR®
filtry do wody

SPECJALIŚCI OD WODY

Jestem hydrologiem

specjalistą od wody. Moja praca polega na badaniu i ulepszaniu jej jakości.

Dziedziną, w której szukam nowych rozwiązań jest jej wpływ na organizm człowieka.

Jestem świadoma jak wiele mikroelementów może zawierać dobra woda, dlatego zależy mi na tym, aby ta, którą pijemy była wyjątkowa.

Poszukuję jej dobrego źródła – w zgodzie z naszą planetą.



AQUAPHOR RO-1015 Marlon

www.aquaphor.pl



Fot. JURA

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 niewielkich przekrojach. Dlatego też producenci ekspresów dbają o systemy czyszczące i bardzo precyzyjnie przekazują wiedzę na ten temat we wszelkiego rodzaju instrukcjach, także w Internecie. Warto dokładnie to prześledzić, bo właściwa konserwacja ma wpływ nie tylko na trwałość i bezawaryjność ekspresu, ale też na smak i zapach kawy.

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 wymiawiane 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 zmniejszający 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 mo-



Fot. JURA



Fot. Miele



Fot. Siemens

Najbardziej zaawansowane ekspresy niemal samodzielnie dbają o czyszczenie i konserwację programami automatycznymi. W razie konieczności o innych czynnościach przypominają słownymi komunikatami.

że również zrobić to samodzielnie – kolejność prac podaje mu samo urządzenie. Zresztą niektóre ekspresy potrafią też sygnalizować konieczność ręcznego czyszczenia dyszy.

W ekspresach kolbowych

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

Czyszczenie kawiarki

Tradycyjne 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. Oprócz

niać 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 skróconym wnętrzu mogłyby nawet powstać pleśń.

Pozostałe metody czyszczenia

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

■ **tabletki** – polecane są specjalne dwufazowe tabletki stworzone właśnie z myślą o zintegrowanym programie czyszczącym ekspresy danej marki, które nie tylko czyszczą wnętrze maszyny, ale również pokrywają je warstwą, zapobiegając odkładaniu się tłuszczów zawartych w kawie. W pierwszej fazie specjalna formuła tabletek idealnie oddziela tłuszcz

i cząsteczki w systemie zaparzania i sitku. Druga faza to ochrona – składniki aktywne zawarte w preparacie pokrywają warstwą ochronną elementy ekspresu, co na długi czas zapobiega 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.

Okresowa konserwacja nie może obyć się bez detergentów. Oferują je zarówno producenci urządzeń jak i firmy niezależne specjalizujące się w produkcji środków do utrzymania czystości. Najlepszą jakość kawy zapewni też użycie filtra do wody.



Fot. Webber

Fot. JURA

Wybrane modele ekspresów kolbowych

Adler AD 4404cr	Amica CT3011	Amica Espris CD1011	Blaupunkt CMP601	Breville VCF045X	Breville VCF109X	Breville Barista Max	Mesko MS 4403
Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 1,6 l	Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 1,5 l	Ciśnienie 5 barów Zbiornik na wodę: 0,25 l	Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 1,8 l	Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 1,5 l	Ciśnienie 19 barów Zbiornik na wodę: 1,5 l	Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 2,8 l	Ciśnienie 15 barów Zbiornik na wodę: 1,6 l

EKSPRESY W PRAKTYCE

Filtry i niezbędna filtracja



Filtry stosuje się powszechnie w każdym już niemal domu. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa składa się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę. Nowoczesne filtry są w stanie bez odkamieniania przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku

tysięcy filiżanek. Warto zainwestować w filtry oryginalne, bowiem zamienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulat (np. węgiel aktywowany) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody mają znaczący wpływ na jakość samego ekspresu.

Funkcja OneTouch

Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, aby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a ka-

czy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, aby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiająca jednocześnie przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej.



wa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystar-

Podgrzewacz filiżanek



sumenckim produkty takie oferują tylko najbardziej wyrafinowane marki, np. JURA. W podgrzewaczu zmieścimy 12 filiżanek do cappuccino, więc jest to idealne rozwiązanie, np. na przyjęcie. Ekspres do zabudowy możemy uzupełnić o stylową szufladę podgrzewającą.

Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wystudzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspresy w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które zmieszczą nawet kilkanaście naczyń. Na rynku kon-



Chłodziarka do mleka



Dla smakoszy kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pieni się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zalety chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwieństwie do np. karmfki. Biorąc pod uwagę, jak mocno projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący karton mleka. Na rynku dostępne są zarówno

chłodziarki, do których trzeba przelewać mleko, lub takie, w których umieszczamy cały karton.



Ekran dotykowy



Spieniacz do mleka

Producenci ekspresów do kawy na cztery różne sposoby podchodzą do kwestii serwowania kawy mlecznej. Niektóre urządzenia przeznaczone są jedynie do zaparzenia kawy czarnej, nie wyposażono ich w spieniacz. Jeśli od wielkiego dzwonu zdarza się nam lub gościom pić kawę mleczną, można wybrać model z dyszą parową do spieniania. Wystarczy zanurzyć ją w zimnym mleku w dzbanku, a następnie spienione mleko przelać do fi-



liżanki. Praktycznym rozwiązaniem do przygotowywania kawy mlecznej jest również spieniacz, który zasysa mleko bezpośrednio z pojemnika i już spienione dostarcza je do szklanki, którą następnie wystarczy podstawić pod wylewkę do espresso, by otrzymać mleczną kawę. Dla tych, którzy piją codziennie kawę mleczną, polecamy ekspresy z systemem OneTouch. Spieniacz jest na tym samym poziomie co wylewka kawy. Wystarczy więc wcisnąć przycisk z wybranym specjałem i cappuccino lub latte zostanie przygotowane w kilka chwil.



Sterowanie za pomocą aplikacji

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie,

które przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim na domowym przyjęciu można utworzyć listę specjalów, których zażyczyli sobie nasi goście, i po kolei je przygotować. Aplikacja zawiera także informacje dotyczące



Intuicyjnym sposobem sterowania są ekrany dotykowe. Coraz częściej znajdziemy je też w ekspresach. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przy-

gotowania specjały i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają.

Wzornictwo i styl

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



cenci 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 znakomitą przykładem są mo-

dele mini. Tym rozwiązaniem mogą być szczególnie zainteresowani także studenci – smakosze kawy, ponieważ taki ekspres łatwiej przenosi się z miejsca na miejsce, szybko i wygodnie. Świetnie sprawdzi się także w biurach czy małej gastronomii, gdzie liczy się każdy centymetr.

obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjał kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

Gatunek i typ kawy



Fot. Miele

Spośród dwóch liczących się w handlu gatunków arabika jest łagodna w smaku i taki też daje napar, robusta natomiast jest ostrzejsza, a zaparzona z niej kawa ma więcej goryczki i kwasowości. Na smak, aromat oraz moc kolosalny wpływ ma także sam proces palenia. 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 goryczką, napar jest łagodny. I tu można wymienić palenie amerykańskie (210 °C), które pozostawia ziarna z dużą 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 sposobów takiego 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 temperatury (230–250 °C), mają one różne nazwy, a ziarna stają się coraz ciemniejsze, niemal czarne, zmniejsza się zawartość kofeiny, a coraz bardziej wyczuwalny jest smak palenia, pozostaje też goryczka.

Bardzo istotny w wypadku kawy ziarnistej jest stopień jej zmielenia. Za grubo zmielona sprawi, że napar z ekspresu ciśnieniowego popłynie szybko i dużym strumieniem, a to znaczy, że wyjdzie lura. Zbyt

mięka objawi się natomiast ciekłym 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.

Odpowiednia woda



Fot. Aquaphor

■ **twardość ogólna 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

Od niej zależy bardzo dużo, jeśli 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. 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;



Fot. Jura

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 tzw. kawy rozpuszczalnej.

wartością kofeiny. Jeśli ktoś docenia przede wszystkim walory smakowe kawy, a z powodów zdrowotnych powinien unikać nadmiernego spożycia kofeiny, w drugim zbiorniku może przechowywać kawę bezkofeinową.



Fot. Siemens

Zbiorniki na kawę



Fot. Miele

Ekspresy automatyczne najczęściej wyposażone są w jeden zbiornik na ziarna oraz drugi na kawę mie-

loną. Na rynku są jednak modele, w których dostępne są nawet trzy pojemniki na kawę ziarnistą. Jakie korzyści przynosi takie rozwiązanie? Przede wszystkim domownicy mogą pić różne mieszanki kawy według własnych indywidualnych preferencji. Konkretnie mieszanki można także przyporządkować wybranym specjałom kawowym. Rozwiązanie to jest również niezwykle praktyczne, gdy spożywamy kawę w różnych celach. Osoby, którym zależy na mocnym pobudzeniu, mogą wybrać mieszanki z dużą za-



Nadaj smak codziennym czynnościom

Zestaw śniadaniowy marki Sharp został stworzony z myślą o tym, by nie tylko usprawnić codzienne czynności, ale również umilić każdy poranek. Kubek aromatycznej kawy z ekspresu Sharp gotowej zaraz po przebudzeniu, dzięki opcji automatycznej godziny włączenia. A może filiżanka zielonej herbaty, zaparzonej z pomocą czajnika bezprzewodowego Sharp, z możliwością ustawienia pożądanej temperatury? Do tego chrupiące tosty lub ciepłe bułki będą przygotowane w tosterze, który podgrzewa i rozmraża pieczywo.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com



Aromat luksusu. Indywidualne podejście do kawy.



The difference is Gaggenau.

Z ekspresami marki Gaggenau każda filiżanka kawy jest bogata w smaku. Automatyczny ekspres do kawy CM 470 jest prawdziwym mistrzem tej różnorodności. Dzięki indywidualnemu zapamiętywaniu preferencji za każdym razem idealnie odtworzy ulubioną kompozycję. Możliwość regulowania proporcji kawy i mleka daje początek poszukiwaniom własnego smaku.

Po więcej informacji zapraszamy na www.gaggenau.com

GAGGENAU