



KOMERČNÍ SPECIÁL

6. 12. 2021

KÁVA A KÁVOVARY



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER



SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

dostává se vám do rukou náš poslední letošní speciál, který již tradičně věnujeme v předvánočním čase tématu kávovarů. Jelikož už trhu jednoznačně dominují automatické modely, tedy ty s integrovaným mlýnkem na kávu, které na stisk tlačítka pomelou a extrahují espresso, případně i napění mléko, dostaly ve speciálu největší prostor. Pákové kávovary ale samozřejmě neignorujeme, protože mají své nesporné výhody. Leckdo na ně nedá dopustit, protože mu umožňují mít nad extrakcí kávy kompletní kontrolu.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Pestrý svět kávy

Plnoautomatický kávovar umožňuje v základu přípravu espressa a z něj odvozených mléčných káv, které se v zásadě liší v množství mléka a stupni jeho napěnění. Vyspělejší modely nabízejí vícero druhů káv, přičemž k jejich výdeji stačí opravdu jen stisknout tlačítko nebo patřičný symbol na displeji. To je i případ nového modelu De'Longhi PrimaDonna Class (na obrázku ECAM550.65.SB), který zvládne celkem 11 různých receptů. Dokonce si u něj nastavíte uživatelské profily s odlišnými parametry káv podle preferencí jednotlivých členů domácnosti. Kávovar se prodává za 23 399 Kč.

JAK VYBRAT AUTOMATICKÝ KÁVOVAR

Trh s kávovary, které připravují kávu na stisk tlačítka, dynamicky roste dlouhé roky. Těsně před příchodem pandemie začalo tempo prodejů postupně zvolňovat. Jenže nucený přesun lidí na home office dal segmentu nový impuls. Kdo si ještě automatický kávovar nepořídil a začne se problematikou zabývat, zjistí, že je na trhu nejen mnoho značek, ale také přístupů ke koncepci, funkcím, čištění a dalším aspektům provozu automatického kávovaru. Na první pohled si mohou být kávovary víceméně podobné. Vězte ale, že jsou mezi nimi obrovské rozdíly. Jaké? Odpovíme v následujícím textu.

Česká cesta k dominanci automatických kávovarů

Na našem území nejprve dominoval „turek“, asi nejnezdavější káva, jaká existuje. Během devadesátých let ho nakonec z trůnu sesadily instantní kávové směsi. Pár lžiček, horká voda a hotovo. Na jednoduchost přípravy a lepší chuť, než jakou nabízel „turek“ s lógreem na dně, Češi slyšeli. Instant se stal tak populárním, že nepřipustil ani masové rozšíření žádných dalších způsobů přípravy. Máme na mysli hlavně překapávače, z nichž je káva nesporně kvalitnější než z instantní směsi. Do překapávače totiž sypeme mletou kávu, kterou si můžeme vybrat dle původu, typu, způsobu pražení. Dokonce můžeme kávu čerstvě pomlít. U instantních směsí o původu nic nevíme, přičemž při troše pátrání člověk zjistí, že do nich samozřejmě směřují spíše méně kvalitní kávová zrna.

Češi začali v novém tisíciletí postupně přecházet z instantních směsí rovnou ke kávovarům na kapsle nebo automatickým kávovarům s integrovaným mlýnkem. Docela velký skok, protože srovnávat instantní kávu s dobrým espresem z kapslovače nebo „automatu“ je asi stejné, jako srovnávat lanýžový olej ze supermarketu s plátkou čerstvě nastrohaného lanýže...

Spotřebitelé postupně zjistili, že ani kapslovače nejsou tou nejlepší volbou. A to hlavně z ekonomického hlediska. Jejich nízká pořizovací cena je vykoupena několikanásobně vyšší cenou kávy, jak ukazuje tabulka. Vítězi se tak staly právě automatické kávovary, protože cena jedné kávy je dvakrát až třikrát nižší než v případě kávovaru kapslového. A přestože mají kapslovače také své nesporné výhody, jako je jednodušší údržba, možnost střídat různé typy káv nápoj od nápoje nebo dlouhá trvanlivost kapslí, klíčové jsou pro většinu lidí náklady na provoz. Pokud vám tedy jde o maximálně jednoduchou a komfortní přípravu, co nejnížší cenu jedné kávy a kvalitu nápoje, je automat jednoduše nejlepší volba.

Káva jedním stiskem

Automatické kávovary alias „automaty“, jak se jim v branži s domácími spotřebiči říká, je potřeba rozdělit do dvou základních skupin. Jednu tvoří dražší plnoautomatické modely, které připraví na stisk tlačítka nejen espresso, ale i cappuccino a další mléčné kávy. Druhou potom levnější automatické kávovary, které po stisku tlačítka vydají pouze čisté espresso. Pro mléčné kávy je nutné napěnit mléko manuálně.

Česko je na rozdíl od Itálie, kde vládne espresso, doménou mléčných káv, jako jsou cappuccino, latte macchiato nebo nyní populární flat white. Pokud se řadíte k většině a preferujete kávy s mléčnou pěnou, měli byste vybírat pouze z kategorie plnoautomatických. U automatů je potřeba manuálně šlehat mléčnou pěnu pomocí parní trysky, pokud ji mají. Popřípadě si pořídit separátní pěnič. Příprava každopádně neprobíhá kompletně automaticky stiskem jednoho tlačítka.

Plnoautomatický kávovar si můžete v současnosti pořídit i za cenu pod 10 000 Kč. Jde ale spíše o stroje méně etablovaných značek v kávovém segmentu, většinou čínské výroby, kde je od třetích stran daný subjekt nakupuje. Raději vsadte na ověřené značky, kam určitě řadíme značky De'Longhi, Gaggia,

	Kapslový kávovar	Automatický kávovar na zrnkovou kávu	Plnoautomatický kávovar na zrnkovou kávu
Běžná pořizovací cena	2 000 Kč	7 000 Kč	15 000 Kč
Životnost kávovaru	9 000 šálků	15 000 šálků	15 000 šálků
Cena 1 kávy (7 g)	8 Kč	3 Kč	3 Kč
Celkové náklady na provoz kávovaru (pořizovací cena + náklady na množství káv dle jeho životnosti)	74 000 Kč	52 000 Kč	60 000 Kč
Náklady na 1 kávu se započtenou pořizovací cenou kávovaru (při zohlednění životnosti)	8,20 Kč	3,46 Kč	4,00 Kč

Náklady na 1 kávu dle typu automatického kávovaru

Při výpočtu vycházíme z faktu, že kapslové kávovary mají zpravidla nižší životnost než ty automatické. Například Nespresso u svých kapslových modelů deklaruje až 9000 šálků. Automatické stroje ji mají vyšší – JURA uvádí 15 000 šálků. Do výpočtu jsme nezahrnuli náklady na vodu a energii, které jsou pro jednotlivé vydané kávy zcela zanedbatelné. Navíc nejsou ve spotřebě mezi kapslovači a automaty zásadní rozdíly.

INZERCE



Jednoduše
dobrá káva



JURA ENA 4

je nový jednošálkový automatický kávovar s kompaktními rozměry a schopností vykouzlit v šálku to nejlepší espresso.

JURA, KRUPS, Melitta, Miele, Nivona, Philips, Saeco a Siemens. A v případě plnoautomatů se zaměřte raději na segment okolo 15 000 Kč s ohledem na použité materiály, kvalitu konstrukce, jednoduchost obsluhy a údržby. Dražší kávovary s cenovkami mezi 30 až 70 tisíci nabízejí většinou celokovové nebo jiné prémiové provedení šasi, dále větší možnosti nastavení a personalizace na barevných displejích, které ještě usnadňují a zpřjemňují ovládání.



Dotykové ovládání

Současné nejvybavenější a nejvyspělejší kávovary na trhu disponují velkými dotykovými plnobarevnými displeji a nabízejí podobnou logiku ovládání, na jakou jsme zvyklí z chytrých telefonů. Nejenže je díky tomu veškeré nastavení přehlednější, ale může být i mnohem podrobnější. Například zde vidíte detail modelu JURA Z10, který jako jeden z mála na trhu umožňuje elektronické nastavení mletí.

Konstrukce, design, funkce a ovládání

Většina automatických a plnoautomatických kávovarů má plastové tělo. Důvod? Prostý. Jsou na něj nižší náklady než na kov, za který si musíte připlatit. Jde každopádně o designovou záležitost, protože vnitřek stroje mívá každá značka víceméně stejný. Nelze to prohlásit jako obecně platný fakt, ale jednotlivé modely se u daného výrobce většinou „pod kapotou“ neliší - máme na mysli hlavně mlýnek a spařovací jednotku, která se stará o extrakci kávy z pomletých zrn.

U dražších tedy připlácíte za dražší materiály, lepší systém ovládání s dotykovým displejem místo hardwarových tlačítek a hlavně za podrobnější možnosti nastavení. Můžete často volit více stupňů hrubosti mletí, nastavovat teplotu vody, ukládat vlastní nápoje (objem, množství kávy, množství mléka), vytvářet jednotlivé uživatelské profily pro různé členy domácnosti nebo propojit kávovar s chytrým telefonem a provést veškeré nastavení rychleji a snáze v aplikaci, kde máte k dispozici plnohodnotnou klávesnici. Některé modely vám dokonce dovolí měnit pozice nápojů v nabídce, přejmenovávat je nebo dávat názvy vlastním nápojem. A zapomenout nesmíme ani na možnosti úpravy pořadí výdeje kávy a mléka. Většina au-



Kov a sklo

Kdo chce kávovar s pláštěm z prémiových materiálů, musí sáhnout hlouběji do kapsy. Stroje s kovovým šasi začínají cenově okolo 30 tisíc korun. Na fotce vlnková loď značky De'Longhi s výjimečným designem, který kombinuje kov a skleněné prvky. Jedná se o model Maestosa EPAM960.75.GLM s 5palcovým dotykovým displejem, dvěma oddělenými zásobníky na dva druhy kávy a schopností výdeje dvou mléčných káv najednou. Cena? 60 609 Kč.

Pokud vás model De'Longhi Maestosa zajímá, podívejte se na video prezentaci kávovaru, kterou jsme v době jeho uvedení na trh natočili. Stroj nám prezentovala brand manažerka značky De'Longhi Klára Neugebauerová.

tomatů totiž nejprve vypustí do šálku mléčnou pěnu a následně kávu. Správný baristický postup přípravy cappuccina ovšem je do šálku s espressem dolít z konvičky našlehané mléko.

ALFA A OMEGA PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVARŮ – PŘÍPRAVA MLÉČNÉ PĚNY

Mléčná pěna pro cappuccino musí být tvořená mikrobublinkami. Měla by být dostatečně kompaktní, že skrz ni skutečně nepropadne kostka cukru. Taková pěna vydrží na kávě delší dobu a nepadne během pár minut po servírování. Systémů pro pění mléka je spousta. A jak to tak bývá, mají své výhody a nevýhody.

De'Longhi

Patentovaný systém LatteCrema od De'Longhi tvoří nádobka na mléko, kterou lze odejmout a skladovat v chladničce. Umožňuje nastavení stupně našlehaní mléka včetně výdeje pouze horkého mléka bez pěny. Celé řešení funguje tak, že kávovar nasává mléko, které se mísí s přiváděnou párou přímo v horní části konve, aby z trysky vycházela mléčná pěna (nebo jen horké mléko) přímo do šálku. Čištění probíhá pomocí páry a horké vody, kdy stačí otočit ovládací kolečko do pozice „Clean“. Jednou za týden je vhodné nádobku rozebrat včetně vrchní části a manuálně umýt. Transparentní část můžete mýt v myčce. Jednotlivé modely De'Longhi mohou mít nádobku s od-

VIDEO



<https://bit.ly/3wjLpmV>

**De'Longhi Magnifica EVO**

lišným designem. Lišit se může i kvalitou izolace, která udržuje mléko déle studené. Kromě toho dodává De'Longhi k některým modelům další typy nádobek – například pro výrobu ledové kávy nebo přípravu horké čokolády.

JURA

Švýcarská značka používá u svých kávovarů systém nasávání mléka pomocí hadičky. U některých modelů přímo do kávové výpusti, u jiných do speciální výpusti určené pro přípravu mléčných káv. Tato výpust je

**JURA E8 + aktivní chladnička na mléko Cool Control**

Nová generace kávovaru E8 byla uvedena na trh koncem loňského roku. V čem se liší od té původní? Vysvětluje Petr Eibl, jednatel českého zastoupení JURA.



<https://bit.ly/3qqWGPP>

umístěna výše (její výšku lze pochopitelně dále upravit), aby se pod ni vešly i extra vysoké sklenice. Kromě nejvyššího modelu GIGA 6 a profesionálních kávovarů, nepoužívá JURA u svých strojů systém pro přípravu dvou mléčných káv najednou. Výdej dvou espress naráz je samozřejmě možný u všech kávovarů s dvojitou výpustí. Ještě je důležité zmínit, že JURA je zatím jedinou firmou na trhu s technologií studeného pění mléka a studené extrakce kávy. A to pouze u letošní novinky v podobě modelu Z10.

U značky JURA doporučujeme nezůstávat u dodávaného příslušenství, ale zainvestovat do doplňků, jako je hadička s kovovým pláštěm a především kontejner na mléko Cool Control, který se připojuje do zásuvky a aktivně chladí mléko. Nemusíte tak chodit do lednice, nic přesouvat, připojovat, ale skutečně jen mačkat tlačítko pro přípravu vybrané kávy.

K čištění mléčných cest používá JURA speciální roztok nebo nově i praktičtější tabletky. Bez ohledu na to, čemu dáte přednost, je zajištěna hygienická čistota celého systému. Výpust byste měli pravidelně rozebrat a propláchnout.

KRUPS

Tento výrobce volí přípravu mléčné pěny rozšířeným způsobem pomocí nasávání mléka přímo z krabice či lahve, popřípadě z dodávané nádoby, kterou můžete po použití skladovat v lednici. Mléčná a kávová výpust jsou kombinovány. Vyšší modely kávovarů jsou dodávány s termo nádobkou, která udrží mléko déle studené, takže není nutné ho hned vracet do chladničky. Výpust byste měli pravidelně rozebrat a propláchnout. Výhodou systému KRUPS je u vybraných kávovarů možnost přípravy dvou mléčných káv najednou.

**KRUPS Intuition**

Podívejte se na naši podrobnou video prezentaci nových kávovarů KRUPS Intuition. Představila nám je přímo brand manažerka značky Kateřina Holíková.



<https://bit.ly/3wYrP0C>

Philips a Saeco

Nizozemský Philips koupil před lety italského výrobce kávovarů Saeco. Nabídku kávovarů rozděluje mezi obě značky a používá hned několik systémů přípravy mléčné pěny na rozdíl od většiny své konkurence. Zákazník má tedy na výběr, na druhou stranu je pro něho tento výběr složitější, protože si logicky musí pokládat otázku, která varianta z dílny Philips/Saeco je vlastně ta nejlepší.

Mezi prodejně nejúspěšnější patří systém LatteGo, který nabízí cenově dostupnější modely Philips. Tvoří ho jednoduchá otevřená nádoba, do níž nalijete mléko, připravíte kávu a nádobku následně opláchnete ve dřezu. Pokud vám v ní mléko zůstane a nechcete ho vylévat (nebo přelévat), můžete použít víčko a vložit karafu do lednice.

Kdo chce kvalitnější mléčnou pěnu, měl by ale raději zvolit vyšší modely z portfolia Saeco. Zde najdeme jak kávovary s nádobkou, která se nasadí na parní výstup kávovaru, tak aktuální novinky z řady Xelsis nebo GranAroma, u nichž firma přešla na externí nádobku a nasávání mléka hadičkou.



Philips Xelsis Suprema

Melitta a Nivona

Obě německé značky vsadily na přímočaré nasávání mléka z krabice/lahve nebo dodávané nádoby. Kávová výpusť je kombinovaná s mléčnou, takže jsou jejich kávovary schopné nabídnout přípravu dvou mléčných káv najednou. Po použití můžete aktivovat čisticí program mléčných cest, který se postará jak o výpusť, tak o proplach hadičky.

Siemens

Německá značka představila letos množství novinek EQ.700, které postupně nabíhají na trh. Některé dorazí až po Novém roce. Ty se dělí na klasické varianty s externí nádobkou na mléko a modely „integral“ s nádobkou, která se částečně zasouvá z boku do kávovaru. Vždy jeden z těchto systémů najdete i u dalších řad



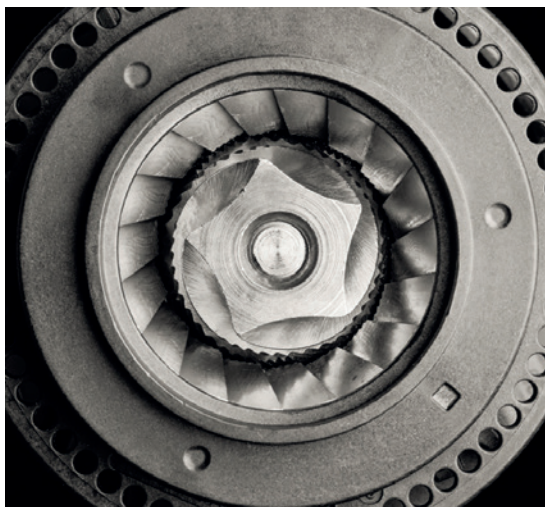
Siemens EQ.700 Integral

včetně vlnkové EQ.9. Jedinou výjimkou je řada EQ.3, již tvoří vlastně takové poloautomaty. Ke šlehání mléka používají vysouvací parní trysku, již zasunete přímo do mléka v šálku. Po výdeji nápoje ji lze vyjmout a opláchnout.

Mlýnek

Přestože se často vedou i mezi odborníky spory, zda je vhodnější mlýnek s keramickými, nebo ocelovými mlecími kameny, vás by mělo hlavně zajímat, jak přesné nastavení hrubosti mletí kávovar má. Levné modely mohou disponovat nastavením jen v několika krocích, ty lepší až v desítkách.

Co se týče materiálu kamenů, používá většina výrobců ty ocelové, protože jsou méně náchylné k po-



Mlýnek kávovaru

Jak vypadá mlýnek v kávovaru, ukazuje tato detailní fotografie značky KRUPS, která používá ocelové mlecí kameny.

škození, pokud se mezi kávovými zrny nacházejí nějaké nečistoty (větvičky apod.) – to je typické u nejlevnějších káv, které producenti s ohledem na nízkou cenu důkladně nečistí a nevěnují jejich zpracování tolik pozornosti. Keramické mlýnky se při mletí méně zahřívají, což je jeden z hlavních argumentů zastánců mlecích kamenů z tohoto materiálu. Ocelové kameny mají kávovary Beko, De'Longhi, JURA, KRUPS, Nivona, Philco a Sencor. Keramické pak stroje Gaggia, Philips, Saeco a Siemens.

Úpravu nastavení mlýnku provádějte výhradně ve chvíli, kdy probíhá mletí. Jinak můžete mlecí kameny zadřít. Novinkou jsou na trhu kávovary s elektronickým nastavením mlýnku. Jedná se však o ty nejdražší automatické stroje na trhu, jako je De'Longhi Maestosa nebo JURA Z10.

Konektivita

Spojení kávovaru s chytrým telefonem nebo tabletem bude znít mnohým čtenářům jako zbytečnost. Nezapracujte ovšem hned technologické inovace. Všichni se asi shodneme, že možnost přípravy kávy na dálku je skutečně jen pro efekt. Konektivita má ale smysl, pokud jde o sledování statistik, diagnostiku či pohodlnější nastavení uživatelských profilů, úprav jednotlivých nápojů apod. Většina kávovarů se spojuje s telefony pomocí Bluetooth. Vybrané modely mají praktičtější wi-fi, u níž nejste závislí na přímém spojení s kávovarem, ale máte k němu přístup v podstatě odkudkoliv, kde má váš telefon připojení k internetu.



Kávovary s wi-fi

Konektivita nemusí být u kávovarů jen efektní funkcí, která oslní při prezentaci nebo na veletrhu, ale doma ji zřídka využijete. Kávovar připojený k wi-fi a integrovaný do systému chytré domácnosti lze na dálku zkontrolovat. V případě potřeby vás upozorní na nutnost odvápnění či jiného čištění formou notifikace. A samozřejmě máte přístup ke statistikám o výdeji káv. V neposlední řadě pak může nabídnout aplikace i další kávové receptury, které přímo v daném přístroji nejsou, jak tomu je u nové řady Siemens EQ.700. Ceny již uvedených modelů začínají na 40 000 Kč.

Údržba

Především mléko představuje pro výrobce kávovarů opravdovou výzvu. Jedná se živočišný produkt, který ulpívá, zasychá, kysne, rozkládá se... Je to svým způsobem hotová noční můra. Ostatně samotná káva spolu s vodou nejsou žádnou optimální kombinací také. Zbytky mokré kávy mohou začít plesnivět. U automatických kávovarů tak výrobci svádějí se sedlinou, vodou a mlékem nekonečný souboj. Vysílají do bitvy různé automatické proplachy a čištění, avšak bez určité péče ze strany uživatele se kávovary neobejdou. Většina lidí má přitom představu, že „automat“ znamená pouze jednu věc – mačkat tlačítko. Opak je samozřejmě pravdou. Kávovar se proplachuje sám a udržuje se v základu čistý, jak to jen jde. Komplexnější údržba je ale nutností a neměli byste ji zanedbávat. Minimálně byste negativně ovlivnili chuť kávy, v horším případě se nakonec stroj porouchá.

Kávovar doporučujeme vybavit filtrem vody, i když jde o volitelný prvek. Filtr zlepšuje chuť kávy a současně chrání útroby přístroje před vodním kamenem. Přesto se po čase dočkáte výzvy, abyste provedli odvápnění. Neodkládejte ho. Co se týče pravidelnější údržby, u modelů, které umožňují vyjmout spařovací jednotku, ji párkrát do měsíce opláchněte a vyčistěte. Kávovary, které nemají „spařovačku“ vyjímatelnou, používají speciální čisticí tablety. Nešetřete na nich a neignorujte výzvy k čištění. Některé kávovary dokonce monitorují, zda údržbu provádíte. Pokud dojde k poruše a diagnostika ukáže, že jste tuto povinnost zanedbávali, servis pak neuzná reklamaci a vy budete muset opravu zaplatit.



Čištění spařovací jednotky

Většina značek na trhu umožňuje vyjmutí spařovací jednotky kávovaru a její manuální čištění. Na fotce detail kávovaru De'Longhi a ukázka, kde se jednotka nachází a jak se vyjímá.



Nová řada kávovarů



Ocelový mlýnek

Jemné a rovnoměrné mletí je základním předpokladem k získání toho nejlepšího aroma z kávy. Kávovary De'Longhi mají zabudovaný ocelový mlýnek se 13 stupni nastavení hrubosti mletí.



Inovovaný ovládací panel

Objevte intuitivní ovládací panel s barevnými tlačítky pro přímou volbu vašeho oblíbeného nápoje. Kávovar také umožňuje nastavit velikost a intenzitu kávy, a následně uložit do paměti přístroje.



LatteCrema systém

Patentovaný LatteCrema systém připraví dokonalé cappuccino s hustou a krémovou mléčnou pěnou. Do karafy stačí dát potřebné množství mléka a chytrý senzor proces automaticky zastaví, jakmile bude karafa prázdná.

Magnifica Evo

Perfetto,
od zrnka po šálek.

DeLonghi

N°1

v kávovarech
na espresso*

*Podle odborných hodnocení
za rok 2022, zdroj: Euromonitor



MyLatte funkce

Kávovary Magnifica Evo s LatteCrema systémem disponují funkcí „MyLatte“, která umožňuje přizpůsobit váš oblíbený mléčný nápoj podle libosti a následně uložit do paměti přístroje.



Odkápávací tácek

Řada kávovarů Magnifica Evo se pyšní inovovaným odkápávacím táckem. Díky vystouplé spodní mřížce již nebude docházet k poškrábání nerezového tácku a kávovar bude stále jako nový.



ECAM 290.81.TB

MAGNIFICA
— EVO —

[delonghi.com](https://www.delonghi.com)

PÁKOVÝ KÁVOVAR JE VĚDA. TY NEJKVALITNĚJŠÍ MODEL CHYBY NEODPOUŠTĚJÍ

Použití automatického kávovaru je hračka. Samotná příprava kávy se omezuje pouze na stisk tlačítka. U pákových kávovarů je situace naprosto odlišná. Záleží na kvalitě mlýnku, jeho nastavení hrubosti, správném upěchování a mnohem větší roli také hraje kvalita kávy a samotného kávovaru.



Trh s pákovými kávovary se dělí v zásadě do dvou kategorií. První tvoří velmi levné stroje s cenami v jednotkách tisíc, které popravdě nemají ambice dělat to nejlepší espresso. Jejich účelem je zajistit levnou cestu ke kávě slušné kvality. Všechny tyto kávovary používají takzvané přetlakové sítko, jsou to ty se zpravidla dvojitým dnem. Účelem této misky je v podstatě kompenzovat slabší stránky spousty domácích kávovarů, jako je neschopnost udržet stabilní tlak a ohřát vodu na správnou teplotu. Současně miska nevyžaduje přesné dávkování kávy a promine vám i nevhodně nastavenou hrubost mletí. Přestože to teď zní, jako kdyby tyto kávovary byly špatné, a spousta nadšenců do přípravy by je tak i označila, nesouhlasíme s tím. Běžný domácí uživatel si nebude ke kávovaru za tři tisíce kupovat třikrát dražší mlýnek, nebude si každých pár dní kupovat čerstvě praženou kávu a hrát si s nastavením hrubosti mletí pro konkrétní směs zrn. Běžný domácí uživatel chce dobrou kávu bez velkého zápolení s její přípravou, která je v případě stroje s nepřetlakovými miskami opravdu složitá a vyžaduje zručnost a dostatek zkušeností.

Nadšenci, tedy takoví domácí baristé, pochopitelně nenechávají na přetlakových miskách suchou nit. Dá se to pochopit. Ani fotbalista amatér, který hraje nějakou místní ligu, nebude chodit na hřiště v teniskách, ale koupí si slušné kopačky. Kdo si jde ob-

čas kopnout s kamarády do parku, si nejspíš vystačí i s těmi teniskami. Uživatel obyčejného pákového kávovaru s přetlakovou miskou si pravděpodobně ani nepořídí mlýnek a bude kupovat kávu již mletou. S ním by se u nepřetlakového sítka pořádně natrápil, a tudíž je pro něj přetlaková miska komfortnější volbou. Pokud se poohlížíte po dražším modelu s nepřetlakovými miskami, v podstatě platí, že k němu musíte koupit ještě mlýnek. A to kvalitní mlýnek. Pro tento typ kávovaru je nezbytné vždy čerstvou kávu čerstvě pomlít.

Pákové kávovary s integrovaným mlýnkem

Uživatelsky velmi přívětivá je kombinace pákového kávovaru a mlýnku do jednoho přístroje. Toto řešení reprezentuje na trhu hlavně značka Sage, ale předloni do segmentu vystoupila také italská firma De'Longhi. A stroje tohoto typu dodávají ještě méně známá italská značka Lelit nebo belgicko-česká firma DOMO. Najdeme zde jak modely s přetlakovými, tak nepřetlakovými miskami.

Obecně je výhodou těchto kávovarů, že na kuchyňské lince budete mít jeden velmi elegantní stroj místo dvou. Vyšší modely těchto kávovarů mohou mít dva bojler, což umožňuje extrahovat kávu a současně pění mléko. U běžných pákových kávovarů to možné není a buď extrahujete kávu, nebo pěníte mléko.

La Specialista ve verzi Maestro

Mezi žhavé novinky na trhu řadíme nový kávovar od De'Longhi, který navazuje na prodejní úspěchy původního modelu La Specialista. Verze s přízviskem Maestro (EC9665.M) již používá nepřetlakové misky a cílí jednoznačně na náročnější kávové entuziasty. Zajímavá je u ní možnost automatického pění mléka systémem LatteCrema. Více informací ke kávovaru najdete v produktových tipech na straně 31. Cena je 34 990 Kč.

Automatický pákový kávovar? Nesmysl? Nikoliv

Kdo chce mimořádně kvalitní pákový kávovar s integrovaným mlýnkem, ale současně se nechce zabývat dopodrobna baristickými postupy, může vsadit na model Sage Oracle Touch (SES990BSS), který kávu po pomletí sám upěchuje. Vy jen vyjmete „páku“, nasadíte na hlavu kávovaru a na dotykovém displeji vyberete, jakou kávu chcete. I pění mléka je částečně automatické – tryska totiž obsahuje teploměr a zastaví pění přesně dle zvolených parametrů na displeji. Manuální režim je k dispozici také. Kávovar se prodává za 62 990 Kč.

Přetlaková miska



Nepřetlaková miska



JURA Z10

Jediný kávovar na trhu pro horké a studené speciality

Plnoautomatický kávovar švýcarské značky JURA je největší a nejvýraznější novinkou letošního roku na trhu kávovarů. Přichází totiž s jedinečnou inovací v podobě funkce studené extrakce kávy. Kromě horkých nápojů, jako je espresso, cappuccino a mnoho dalších, umožňuje také výdej studených variant. Za studena neprobíhá pouze příprava kávy, ale i mléčné pěny. Přidejte pár kostek ledu nebo kopeček vanilkové zmrzliny a rázem máte ve sklenici lahodné letní osvěžení.



Studená extrakce Z10 jako unikát na trhu

Připravit si doma ledové caffè latte není složité. Stačí espresso, mléko a led. Můžete použít jakýkoliv automatický kávovar a nepotřebujete žádnou speciální výbavu. Všechny kávovary na trhu bez ohledu na značku ovšem provádějí extrakci klasickým způsobem – horkou vodou. Kávu pak zchladíte ve sklenici studeným mlékem a ledem. Proč je tedy JURA Z10 zcela jedinečným řešením na trhu? Jednoduše proto, že přináší jako vůbec první domácí kávovar na světě takzvanou studenou extrakci kávy. V praxi to znamená, že přes kávový puk protéká voda pod tlakem, jak jsme zvyklí, ovšem voda neohřátá. Výsledná káva vás příjemně osvěží, má ovocnější chuť a není tak hořká. Jde opravdu o nový druh kávového nápoje, protože i stále populárnější „cold brew“ vzniká úplně jiným způsobem – jedná se o přípravu ve french pressu, bez tlaku a s dobou trvání několika hodin. JURA Z10 používá při studené extrakci tlak a je díky tomu jediným domácím kávovarem svého druhu na trhu.

Studená mléčná pěna

Ruku v ruce se studenou extrakcí kávy jde i příprava studené mléčné pěny. Na stisk tlačítka kávovar vydá jak studené espresso, tak studené mléčné kávy. Přestože nevzniká mléčná

pěna pomocí horké páry, jak je obvyklé, tvoří ji ty nejjemnější mikrobublinky. Je kompaktní a pouhým zrakem nepoznáte mezi horkou a studenou mléčnou pěnou rozdíl. Stačí však ochutnat, abyste otevřeli ve svém životě úplně novou kávovou kapitolu. Přidat můžete klidně led. Nebo vykouzlit po obědě báječný kávový dezert, když do studeného latte macchiata dáte třeba kopeček vanilkové zmrzliny.

Elektronické nastavení mlýnku a úprava mletí pro každý nápoj

Další revoluční technologií, s níž model Z10 přichází, je elektronicky řízený mlýnek P.R.G., u něhož lze měnit hrubost mletí mezi jednotlivými kávami. Změna hrubosti probíhá totiž okamžitě, což u běžných kávovarů s mechanickým nastavením neplatí.

Kávovar s nadčasovým designem a dílenským zpracováním na nejvyšší úrovni je nabízen v prémiovém provedení Aluminium Dark Inox s čelním a svrchním opláštěním z 3 mm silného hliníku. Alternativně můžete zvolit verze Aluminium White (bílá) nebo Aluminium Black (černá), které mají hliníkovou čelní stranu.



JURA Z10 Aluminium Dark Inox
69 990 Kč



JURA Z10 Aluminium White
59 990 Kč



JURA Z10 Aluminium Black
59 990 Kč

VIDEO



<https://bit.ly/3rB8IFy>

Podrobná video
prezentace kávovaru



JURA Z10 všemi smysly. Přijďte si novinku prohlédnout osobně

Nejen tento model, ale i všechny zbývající z našeho portfolia vám rádi představíme v našem JURA Hospitality Center. Najdete ho na adrese Poděbradská 1020/30, Praha 9. Otevřeno je každý všední den od 9:00 do 18:00. Centrum nabízí i veškeré servisní služby a prodej příslušenství.

ANKETA

Jakou péči o kávovar by neměl uživatel zanedbávat?
A jaká jsou specifika péče o kávovary vaší značky?



DUŠAN HOLEC

Senior Category Manager Czech Republic and Slovakia
BSH domácí spotřebiče

Pravidelná údržba je u kávovarů naprosto klíčová. Kávovar by se měl pravidelně čistit i odvápnovat. Všechny kávovary Siemens jsou vybavené vodním filtrem Brita, který snižuje obsah vodního kamene ve vodě a zajišťuje delší životnost spotřebiče. Navíc redukuje látky ovlivňující chuť a vůni (např. chlor) a přirozené aroma kávy se může lépe rozvinout. Také konstrukce kávovarů je přizpůsobena tak, aby bylo čištění co nejjednodušší. Spařovací jednotku lze snadno vyjmout a opláchnout pod tekoucí vodou. Kávovary Siemens navíc samy upozorňují na potřebu čištění nebo odvápnění. Zvláštní pozornost je třeba věnovat čištění mléčného systému. Proto nabízí Siemens funkci autoMilk Clean. Tento plně automatický proces čištění párou funguje po každé přípravě nápoje a zaručí tak maximální hygienu, aniž byste museli mléčný systém denně ručně čistit. V neposlední řadě čištění usnadňuje i to, že řadu částí kávovaru je možné mýt v myčce nádobí.



KATEŘINA HOLÍKOVÁ

brand manažerka – KRUPS
Groupe SEB

V případě našich nejnovějších kávovarů Intuition je péče o ně stejně intuitivní jako jejich používání. Kávovar vás prostřednictvím světelného LED pásu a změn jeho barvy informuje o tom, co kávovar vyžaduje. Samozřejmě máte podrobnosti zobrazeny i na displeji. Podle barvy světla ale po pár dnech používání tohoto kávovaru už budete hned vědět, co je potřeba. Základní proplachy a čištění probíhají automaticky, nebo je stačí jednoduše potvrdit tluknutím na displej. Ani údržba mléčného systému není složitá. Připojíte hadičku, vložíte ji do teplé vody ve sklenici a necháte mléčné cesty propláchnout. Pravidelně byste také měli vyčistit kávovou a mléčnou výpusť, v níž se dokonce nachází drobný nástroj pro důkladné odstranění případných zbytků mléka. Sundat ji a omýt ve dřezu je otázkou minutky. Vše je opravdu velmi jednoduché. A to samé platí také pro naše další řady kávovarů. Obecně by neměl uživatel zanedbávat žádnou péči. Kávovary používají vodu, mléko, pracují s teplotou a tlakem. Jejich pravidelná údržba se majiteli vrátí v podobě dlouhých let spolehlivé služby.



PETR EIBL

jednatel
JURA Czech

Uživatelé by neměli výzvy kávovaru k čištění a údržbě ignorovat a tyto procesy oddalovat. Nutno podotknout, že kávovary JURA jim tuto nepopulární činnost významně usnadní, protože vyžadují minimum asistence. V našich kávovarech nemusíte vyjmout spařovací jednotku a manuálně ji čistit. Používáme automatizovaný systém, kdy se do kávovaru po výzvě vhodí čistící tableta, která vnitřek stroje důkladně a hygienicky vyčistí. Aktuálně jsme uvedli dokonce vylepšenou 3fázovou verzi. Původní byla pouze 2fázová. Nové tablety nejen čistí a chrání kávovar před zbytky kávy, ale ještě poskytují dlouhodobou ochranu před vodním kamenem. Přesto doporučuji používat i naše chytré vodní filtry CLARIS Smart. Kávovar tento filtr sám načte díky zabudovanému čipu a upozorní vás, kdy je potřeba výměna. Čištění mléčného systému bylo u našich nových modelů, jako je JURA E8 nebo JURA Z10, výrazně zjednodušeno a nevyžaduje po zahájení asistenci ze strany uživatele.



KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ

brand manažerka
De'Longhi

Ačkoliv se zdá, že kávovary jsou natolik automatické, že není potřeba jim věnovat dodatečnou péči, tak opak je pravdou. Káva je organický materiál, který může nadělat pěknou neplechu. Výhodou našich kávovarů je vyjímatelná spařovací jednotka, kterou je dobré jednou za čas opláchnout pod tekoucí vodou. Při přípravě oblíbeného cappuccina se také pracuje s živým materiálem. Systém LatteCrema od De'Longhi má funkci automatického čištění, takže po přípravě nápoje je možné otočit kolečkem a horká voda pročistí karafu, aby ji bylo možné zase uložit do lednice. Dalším důležitým faktorem je voda, která obsahuje minerály, a ty se pak usazují v kávových cestách. Kávovar je tedy důležité pravidelně odvápnovat pomocí určených prostředků. Rozhodně doporučuji používat vodní filtry, které jednak kávovar před vodním kamenem chrání a jednak zlepšují chuť kávy.

PRODUKTOVÉ TIPY |



Přímočará cesta k perfektní kávě

Jednošálkový automatický kávovar JURA ENA 4

Tato žhavá novinka v portfoliu švýcarské značky vsází na maximální jednoduchost a cílí na konzervativnější uživatele, kteří za prvé preferují tradiční tlačítkové ovládání a za druhé stroj zaměřený výhradně na přípravu černé kávy. Přestože jde o jednošálkový model, dokáže vydat dvě kávy, a to za sebou. Dva-krát tedy pomele a extrahuje každou dávku zvlášť. Při extrakci je použit systém P.E.P. (pulzní extrakční proces), který optimalizuje přípravu i malých káv, jako je espresso nebo ristretto. Všimněte si i designové nádržky na vodu, ve které lze používat filtry CLARIS Smart (kávovar je sám detekuje). ENA 4 je v prodeji ve dvou provedeních – Nordic White a Metropolitan Black. Doporučujeme zhlédnout naši video prezentaci. Kávovar jsme ihned po jeho uvedení přijeli sami vyzkoušet do pražského showroomu značky JURA.

Doporučená cena: 16 990 Kč



<https://bit.ly/2XbKx7T>

Nablýskaná mašina pro kávové nadšence

De'Longhi La Specialista Maestro EC9665.M

Italský lídr trhu kávovarů vstoupil před dvěma lety do poměrně mladého a dynamického segmentu pákových modelů s integrovaným mlýnkem. Firma nyní přišla s výrazně vylepšenou verzí, která se pyšní nepřetlakovými miskami, 6 přednastavenými nápoji a možností zcela automatické přípravy mléčné pěny. Manuální pění je samozřejmě možné také. Důležitá je přítomnost termobloku a nezávislého topného tělesa pro ohřev páry. Zachována zůstává chytrá pěchovací stanice, u níž stačí po pomletí zrn jen stlačit páku na boku. A opomenout nelze ani povedený design a prémiové provedení z nerezové oceli s pochromovanými detaily.

Doporučená cena: 34 990 Kč



Kávové recepty z celého světa

Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.700 TQ703R07

Německý Siemens uvádí na trh novou řadu kávovarů EQ.700. Jedním z prvních modelů, který se dostal do prodeje ještě letos, je tento stroj typu „Integral“. U něho se nádobka na mléko zasouvá do boku kávovaru. Siemens nabízí i modely ve stejném designu, ovšem s klasickou nádobkou připojenou ke kávovaru hadičkou. Nám se designově víc líbí systém „Integral“. Novinka má velký barevný a dotykový displej, který přehledně zobrazuje nabídku káv i veškerá nastavení. Do paměti si lze uložit až 15 vlastních káv pomocí menu Oblíbené nápoje. Zajímavá je i přítomnost wi-fi, která vám umožní propojit kávovar s telefonem a aplikací coffeeWord, v níž najdete dalších 19 kávových specialit z různých koutů světa. Aplikace odešle instrukce kávovaru, a ten nápoj připraví.

Doporučená cena: 40 990 Kč

Štíhlá „páka“ pro všechny

Pákový kávovar KRUPS Virtuoso XP442C11

Loni uvedla na trh značka KRUPS tento kompaktní pákový kávovar v prémiovém kovovém provedení. Firma klade velký důraz na detaily, jako je například protiskluzové provedení držadla páky nebo zapuštěná tlačítka na čelní straně. Mezi další přednosti můžeme zařadit bleskurychlý ohřev a možnost připravit espresso do jedné minuty od zapnutí. Do páky můžete vložit buď filtr pro 1 šálek, nebo pro 2 šálky. Nádržka na vodu má objem 1 l. Příslušenství také obsahuje odměrku kávy kombinovanou s pěchovadlem.

Doporučená cena: 4 990 Kč



DeLonghi

Perfetto,
od zrnka po šálek.

DeLonghi
N°1
v kávovarech
na espresso*
*Podle odborných hodnotitelů
na základě průzkumu provedeného v roce 2017



Ovládněte umění přípravy kávy

Máte dnes chuť na nadýchané Cappuccino, nebo lahodné Americano? Máte rádi zvuk trysky, když pění mléko a vůni čerstvě namleté kávy, která se line z vaší oblíbené kavárny? A víte, že to všechno můžete mít u vás doma? Představujeme vám La Specialista Maestro, nový pákový kávovar od De'Longhi. Pro ty, kteří přípravu kávy milují stejně tak, jako kávu samotnou.



EC 9665.M

La Specialista
MAESTRO

delonghi.com