



KOMERČNÍ SPECIÁL

5. 12. 2022

VYBÍRÁME DOMÁČÍ KÁVOVAR



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER



KRUPS

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

rok se s rokem sešel a my uzavíráme naši letošní sérii speciálních příloh o domácích spotřebičích tradičním tématem kávy a kávovarů. Trh s touto technikou na tom není aktuálně nejlépe - v současné atmosféře nejistoty a rostoucích cen energií i potravin se mnoho z vás dvakrát zamyslí, jestli investovat do nového vybavení. U kávovaru to může platit dvojnásob, protože nejde na rozdíl od lednice nebo pračky o nezbytně nutné zařízení. Faktem je, že spousta lidí si pořídila nějaký ten kávovar už během covidu. Na odbyt šly hlavně automatické modely připravující kávu na stisk tlačítka, takže jejich prodeje rostly v některých etapách posledních dvou let i dvojnásobně. Přestože se trh do určité míry nasýtl, potenciál je na něm z dlouhodobého hlediska obrovský a jednotlivé značky mají velký prostor k dalšímu růstu. Pokud jste tedy ještě kávovar nekoupili nebo chcete například vyměnit kapslový model s velmi drahým provozem za ekonomičtější a ekologičtější automatický stroj na zrnkovou kávu, neváhejte se začíst do našeho speciálu. Najdete v něm vše, co budete pro výběr potřebovat.

Příjemné čtení přeje

Lubor Jarkovský



Cenově dostupný „automat“

Historicky nejprodávanějším automatickým kávovarem na českém trhu je De'Longhi Magnifica. Její poslední generace Magnifica Start s sebou přinesla modernější design a velmi přehledné a přímočaré ovládání s dotykovými ikonami místo tlačítek. K napěnění mléka slouží parní tryska. Na fotce konkrétně model ECAM220.31.SB prodávaný za 9 990 Kč.

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY PŘIDÁVAJÍ NOVÉ FUNKCE A PODROBNĚJŠÍ NASTAVENÍ. JAK VYBRAT TEN PRAVÝ?

Přestože není automatický kávovar spotřebičem, který je pro chod domácnosti klíčový, na rozdíl třeba od pračky nebo lednice, jakmile ho doma máte, nechápete, že jste bez něj do té doby žili. A když se náhodou porouchá a musí do opravy, nastává v rodině zpravidla jistá panika. Je-li pro vás káva každodenním rituálem i životabudičem, věnujte výběru větší pozornost a neomezujte se pouze na akční „letákové“ výprodeje. Automatických kávovarů najdete na trhu mnoho a liší se provedením, funkcemi, technologiemi a způsoby údržby. Na co si dát pozor a co očekávat, prozradíme v následujícím článku.

Italský způsob přípravy kávy se rozšířil do celého světa, ale nejpoulnější zůstává v domácí Evropě. Vzhledem k tomu, že probíhá extrakce kávy pod tlakem, nejde určitě o tu nejjednodušší metodu. Potřebujete k ní speciální stroj, nikoliv jen trochu vody a rendlík. Výhodou espressa je intenzivní chuť a v případě správně provedeného procesu také absence většího množství škodlivých látek, kterých je naopak plný „český turek“ nebo „české preso“, kdy se v kávovaru nechá voda přes kávu protékat příliš dlouho. Velké množství kofeinu a tříslovin není žádoucí jak z hlediska chuti, tak našeho zdraví.

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY

Takzvané „automaty na espresso“ byly dlouho považovány za velký luxus. Postupně ale začaly v prodejích dominovat, za což vděčí také poklesu cen s tím, jak stoupal počet prodaných kusů. Že dobyly i srdce českých zákazníků, není překvapivé. Automatické kávovary s in-

tegrovaným mlýnkem nabízejí nejvyšší úroveň uživatelského komfortu a současně jsou velmi ekonomickou volbou, co se týče nákladů na jednu kávu. Věnujte pozornost tabulce srovnání nákladů na provoz kávovaru na konci článku. Můžete se v ní přesvědčit o tom, že koupě levného „kapslovače“ vás ve výsledku může vyjít výrazně draž. Kapsle mají smysl hlavně tam, kde se pije káva méně často. Jejich velkou výhodou je, že udrží pomletá zrna čerstvá a plná aroma.

Když se vrátíme zpět k automatickým strojům, jejich obsluha je opravdu velmi jednoduchá. Stiskem jediného tlačítka nebo symbolu na displeji dojde k pomletí zrnkové kávy v integrovaném mlýnku, upěchování a extrakci pod tlakem. To vše bez jakéhokoliv uživatelského zásahu. Automaty se také samy proplachují a provádějí svou základní údržbu, takže vyžadují vaši pozornost pouze jednou za čas, abyste je odvápnili či manuálně vyčistili některé jejich části, jako například vyjímatelnou spařovací jednotku.

Automat vs. plnoautomat

V kategorii automatických kávovarů musíme nabídku 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 našlehat mléko manuálně pomocí parní trysky.

Na našem trhu jsou jednoznačně nejpoblárnější mléčné kávy, jako cappuccino a latte macchiato. Většina z vás proto nepochybně upřednostní plnoautomat, protože u automatu musíte šlehat mléko manuálně pomocí integrované mléčné trysky (jen minimum kávovarů ji nemá, jde většinou o extra levné nebo extra kompaktní modely). Na druhou stranu jsme si vědomi rozdílů v pořizovacích cenách. Automatický stroj se prodává dokonce už okolo 5000 Kč. Model plnoautomatický od cca 9000 Kč. My doporučujeme spíše kategorii nad 15 000 Kč s ohledem na použité materiály, kvalitu konstrukce, jednoduchost obsluhy a údržby. Dražší kávovary s cenovkami mezi 30 až 60 tisíci nabízejí většinou celokovovou nebo jiné prémiové provedení šasi, dále větší možnosti nastavení a personalizace



na barevných displejích. V základu fungují v podstatě všechny automatické a plnoautomatické kávovary stejně - co se týče mletí a extrakce kávy. Je si ale potřeba uvědomit, že rozdíly u dražších modelů panují v mnoha detailech, které na první pohled mohou působit jako marginálie, jenže jsou to právě tyto detaily, které posouvají celou přípravu kávy doma na vyšší a vyšší úroveň. Když si koupíte prémiový stroj za 30 tisíc nebo i více, získáte zpravidla opravdovou domácí kavárnu. Konkrétně se na rozdíly podíváme v následující části článku.

Je líbo studenou kávu se studenou mléčnou pěnou?

Kávovarem, který nemá nadále na trhu konkurenci, je model JURA Z10 s funkcí studené extrakce kávy a tvorby studené mléčné pěny. Stroj otevírá dveře ke zcela novému typu nápojů, vhodnému zejména v letních měsících. Samozřejmě připravuje i tradiční horké kávy, jako espresso, cappuccino a další. Pokud vás zajímá více, zhlédněte naši podrobnou prezentaci tohoto kávovaru.



<https://bit.ly/Z10-JURA>

INZERCE

KRUPS Intuition – Věř své INTUICI



Plnoautomatické kávovary KRUPS z řady Intuition ztělesňují sen o dokonalém požitku z přípravy kávy. Navrženy byly od samého začátku tak, aby uchvátily svým moderním vzhledem, ale zároveň byly ergonomické do posledního detailu a uživateli nabízely souhrn těch nejlepších funkcí, bohatou nabídku nápojů, široké možnosti jejich personalizace a daleko více.

Čerstvá spolupráce značky KRUPS a elitní společnosti v oboru testování TÜV Rheinland navíc prokázala perfektní čistotu a hygieničnost kávovarů KRUPS s inovativní technologií uzavřeného thermobloku. Systém zcela automatického čistícího a odvápňovacího procesu za pomoci tablet, který je nutné spustit ve většině případů jen 3x do roka, se postará o veškeré čištění za vás.

Dominantou kávovaru je 3,5" TFT displej s graficky a uživatelsky propracovaným rozhraním, pomocí kterého lze ovládat všechny jeho funkce. Navíc vás displej vždy upozorní a interaktivně provede všemi kroky potřebných zásahů. Nechte se intuitivně provést širokými

možnostmi personalizace k tomu nejlepšímu šálku čerstvě připravené kávy přesně takové, jakou máte rádi.

U modelů EA875, EA876 & EA877 máte navíc možnost vytvořit si několik plně přizpůsobitelných uživatelských profilů a uložit si tak své nejoblíbenější nápoje včetně svého osobního nastavení a názvu příležitosti. Jistě vás také potěší možnost podbarvit si okamžiky s kávou svou oblíbenou barvou či nastavení svého oblíbeného způsobu zobrazení.

Modely EA876 & EA877 prošly úpravou pro zásadní snížení jejich hlučnosti. Využity byly nové materiály součástí kávovaru, jeho pláště i těsnění tak, aby byl od mletí po samotnou extrakci co nejtišší. Dopřejte si tak svou ranní kávu v tichu a pohodě.

Jednou z nejzásadnějších funkcí modelu EA877 je pak možnost přípravy ledových receptů, která je v této cenové hladině zcela unikátní. Horké dny si tak můžete osvěžit například frappé či nitro kávou.

KRUPS Intuition – kávovar, ze kterého se stane z přístroje další člen vaší domácnosti.

www.krups.cz

Kávovary s intuící

Nejnovější řada kávovarů značky KRUPS nazvaná Intuition má velký barevný dotykový displej, komfortní ovládání a spoustu pokročilých funkcí, jaké lze od kávovarů pro náročnější zákazníky očekávat. Unikátní je ale jedna věc – speciální LED lištou, která mění barvy podle toho, co kávovar potřebuje od uživatele (údržbu apod.). Současně se barva mění podle nastaveného uživatelského profilu. Chcete se dozvědět víc? Podívejte se na naše prezentační video.



Mléčná pěna je alfou a omegou

Velmi důležitým a mnohdy přehlíženým aspektem při výběru plnoautomatického kávovaru je kvalita mléčné pěny, která musí být tvořena z mikrobublinek, zajišťujících kompaktnost, stabilitu a stálost. Pěna nesmí během pár minut od přípravy spadnout, nesmí skrze ni propadnout cukr, naopak by ho měla udržet. Při tradičním způsobu přípravy pomocí parní trysky má uživatel vše pod kontrolou a jde i o jeho um a cit. U plnoautomatu vše záleží na výrobci kávovaru a systému, který vyvine, abyste vy mohli pouze a jen mačkat tlačítko. Mléčná pěna je pro výrobce i s ohledem na rychlé kažení mléka, jeho ulpívání a zasychání skutečnou výzvou. Určitě nelze jasně říct, že jedna určitá značka nabízí nejlepší řešení. Žádný z mléčných systémů vás zcela nezabaví manuální péče o některé jeho části či jejich pravidelnou výměnu (např. u variant s hadičkou nasávající mléko je vhodné ji párkrát do roka vyměnit za novou). Obecně však platí, že



Léty prověřený mléčný systém

Značka De'Longhi se už více než 15 let drží v základu stejného řešení mléčného systému, který pouze postupně vylepšuje a zdokonaluje. Odnímatelná nádoba na mléko s integrovanou parní tryskou a čištěním jedním stiskem funguje bezvadně od svého uvedení, a firma tak nemusela vymýšlet žádný jiný systém, jako někteří její konkurenti. Na fotce kávovar z řady Dinamica Plus ECAM370.70.B s barevným dotykovým displejem a plně automatickou přípravou 12 přednastavených receptů. Koupíte ho za 18 990 Kč.

dražší modely používají vyspělejší technologie, ať už jde o samotné pění, nebo údržbu celého systému. Je to také jeden z důvodů, proč nekupovat nejlevnější stroj a raději si připlatit.

Když budeme konkrétní, lídr českého trhu De'Longhi používá u svých kávovarů výhradně jeden automatizovaný systém pění mléka. Nazývá ho jako LatteCrema a tvoří ho odnímatelná nádoba, kterou po použití můžete skladovat v lednici. Výhodou tohoto řešení je snadná údržba integrované parní trysky pouhým otočením ovladače – systém se vyčistí horkou vodou a párou. Nádobku je potřeba často čistit, stejně jako silikonovou trubičku, která mléko nasává. Pozornost byste měli věnovat i místu, kde se nádobka připojuje k parnímu výstupu na čelní straně kávovaru – mléko zde má tendenci ulpívat a usychat. Tato místa je proto potřeba udržovat čistá.

Švýcarská JURA vsází na celkem prostý systém s nasáváním mléka pomocí hadičky do mléčné trysky. Podobně řeší přípravu pěny také KRUPS, Nivona, některé modely Siemens a další značky. Mezi sebou se pak liší způsobem čištění celého systému. Nejvyšší stupeň automatizace má u nejnovějších modelů JURA, kde jen nasypete speciální tablety do dodávané nádoby a o celý hygienický proplach se postará kávovar sám. U většiny kávovarů s hadičkou je ale potřeba pravidelně mléčný výstup na kávovaru rozebrat a umýt pod tekoucí vodou.

Několik různých mléčných systémů má u svých kávovarů Philips, pod který spadá také značka Saeco. Najdete zde nasávání mléka hadičkou, odnímatelné



Automatika, nebo manuál?

Kdo řeší dilema, zda pořídit plnoautomatický kávovar, nebo raději zvolit model s tradiční parní tryskou, protože si chce občas procvičit takzvaný latte art, tedy kouzlení se vzorci a jednoduchými obrázky na cappuccinu, má konečně možnost pořídit řešení „dva v jednom“. Novinka tradiční italské značky Gaggia v podobě inovovaného modelu Accademia má profesionální parní trysku i karafu na mléko s funkcí automatického pění. Co použijete, je zcela na vás. Kávovar právě dorazil na trh a prodává se za 43 490 Kč.

nádobky připojené přímo ke kávovaru či velmi jednoduchý systém LatteGo s otevřenou nádobkou, který sice nevytváří tu nejkompaktnější mléčnou pěnu, ale u zákazníků buduje snadným čištěním.

A zapomenout nesmíme ještě na německý Siemens, který kromě mléčného systému s hadičkou a nasáváním z externí nádoby nebo přímo krabice nabízí vybrané kávovary ve verzi „integral“ s odnímatelnou nádobkou. Ta se zasouvá částečně do kávovaru. Na rozdíl od LatteCrema od De'Longhi ale neobsahuje nádoba parní trysku - mléko je nasáváno do kávovaru a mléčná pěna do šálku míří z kombinované výpusti.

Obecně můžeme konstatovat, že dražší modely kávovarů vytvářejí kvalitnější mléčnou pěnu, která déle drží tvar. Současně má u nich uživatel více možností v nastavení úrovně pění. Nehledě na větší míru automatizace v oblasti údržby.

U mlýnku záleží na více věcech než jen materiálu kamenů

Věčným tématem, nejen pokud jde o automaty, ale i mlýnky samostatné, je to, zda jsou lepší keramické mlecí kameny, nebo ty ocelové. Většina výrobců volí spíše ocelové, protože jsou méně náchylné k poškození, pokud se mezi kávovými zrny nacházejí nějaké ne-

čistoty (větvičky apod.) - to je typické u nejlevnějších káv, které producenti s ohledem na nízkou cenu důkladně nečistí a nevěnují jejímu zpracování tolik pozornosti. Keramické mlýnky se zase při mletí méně zahřívají, což bývá jeden z hlavních argumentů zastánců mlecích kamenů z tohoto materiálu.

Jenže do této debaty v poslední době vstoupil ještě jeden faktor. Mechanicky ovládané mlýnky bez ohledu na typ kamenů byly u nejnovějších a nejvyspělejších kávovarů nahrazeny elektronickými. Donedávna jsme byli zvyklí, že se hrubost mletí mění pomocí nějakého ovladače přímo v oblasti zásobníku kávy. Navíc výrobci zdůrazňovali, že nesmí uživatel hrubost měnit, pokud kávovar zrovna nemele, protože hrozí zadření a poškození kamenů.

Změna na trh přinesly firmy De'Longhi a JURA, o něco později pak i Siemens, když ve vybraných modelech nasadily novější elektronicky řízené mlýnky, u nichž hrubost mletí nastavujete přímo na displeji kávovaru. JURA a Siemens jdou ještě dál v tom, že jejich elektronické mlýnky umí změnit nastavení ihned takřikajíc „kávu od kávy“. Dokonce si můžete vytvořit v menu vlastní verzi nápojů lišící se nejen objemem, intenzitou aroma, teplotou vody, ale i hrubostí mletí.



Vyspělý mlýnek s elektronicky řízeným chodem

V kávovaru JURA Z10 se nachází nový typ mlýnku nazvaný jako P.R.G. Za zkratkou se skrývá anglický název Product Recognising Grinder, kterou dává výrobce najevo, že mlýnek respektuje různá nastavení hrubosti pro různé druhy nápojů. Uživatel si může přímo v menu kávovaru vybrat pro ranní kávu jinou hrubost než pro odpolední, přičemž není potřeba při přípravě pak nic manuálně upravovat. Kávovar upraví pro daný nápoj hrubost pomletí zrn zcela automaticky.

INZERCE

Nový kávovar Z10 pro kávové speciality hot & cold



jura.com

Proč mají domácí kávovary tlak 15 nebo 20 barů?

Espresso se připravuje standardně ze 7 gramů kávy, přes kterou je v pákovém kávovaru protlačena během 20 až 30 vteřin 90°C voda pod stálým tlakem 9 barů, přičemž se do šálku extrahuje cca 25 až 30 ml tekutiny. Proč oněch 9 barů? Jednoduše proto, že jde o optimální tlak, aby měl výsledný nápoj v šálku lahodnou chuť a z pomleté kávy se extrahovalo maximum chuti bez přílišné hořkosti. Ted se asi ptáte, z jakého důvodu má tedy většina domácích kávovarů, ať už automatických, nebo pákových, tlak 15 nebo dokonce 20 barů. Jednoduše proto, že jde o tlak vody v bojleru, zatímco oněch 9 barů v případě profesionálních strojů se týká tlaku v hlavě kávovaru, tlaku, pod kterým je reálně extrahována káva. Domácí kávovary mají nižší pořizovací cenu a jejich konstrukce tedy nemůže být stejně kvalitní jako u profi stroje za 100 tisíc. Ačkoliv je v bojleru tlak oněch 15 nebo 20 barů, ve spařovací jednotce automatu nebo hlavě pákového stroje je už tlak nižší, protože ho tato kategorie kávovarů není schopna udržet. Kdyby měly v bojleru 9 barů, přes kávový puk by procházela voda pod tlakem nižším a nevzniklo by espresso. Zvýšením tlaku je tedy zajištěno, aby extrakce samotné kávy proběhla pod tlakem 9–10 barů.

Aktuálně nabízí tuto funkci modely Siemens z řady EQ.900, kávovar JURA Z10 a v příštím roce ji nabídne chystaná nová vlnková loď JURA GIGA 10. U kávovarů De'Longhi se změna hrubosti nastavení projeví až po dvou až třech výdejích kávy - elektronický mlýnek mají její modely Maestosa a PrimaDonna Soul.

Možnosti nastavení a personalizace

Přestože mohou vypadat kávovary za 8 tisíc i 40 tisíc na první pohled podobně, panují mezi nimi velké rozdíly nejen u mlýnků a mléčných systémů. Dražší kávovary jsou obvykle vybaveny barevným dotykovým displejem, který není pouhou efektní vějíčkou. Displej výrazně rozšiřuje možnosti nastavení kávovaru, protože na něm lze zobrazit velmi komplexní ovládní včetně spousty detailních nastavení, kterými jednodušší stroje s tlačítky nedisponují.

Základním prvkem jsou již delší dobu takzvané uživatelské profily, mezi kterými lze přepínat, a podle toho si nechat zobrazit upravenou nabídku nápojů dle preferencí daného člena domácnosti. Obecně můžeme říct, že míra „customizace“ nápojů a samotného menu se odvíjí od ceny kávovaru. U modelů s cenou cca 30 tisíc a vyšší už můžete očekávat i funkce, jako je uložení vlastních nápojů s vlastním názvem a konkrétními úpravami objemu, aroma, teploty, množství mléka, případně i hrubosti pomletí zrn. Jednoduše si můžete i nápoje duplikovat a následně dále upravovat, abyste na displeji například měli jak ranní verzi cappuccina, tak odpolední, pokud v různých fázích



Velký displej není zbytečný luxus

Vzhledem k tomu, kolik funkcí a možností úprav nápojů nejvyšší modely kávovarů nabízejí, je u nich velký displej velmi důležitým prvkem. Nejde o efektní zbytečnost, s níž by se snažil výrobce pouze upoutat vaši pozornost. Na velkém displeji jsou veškerá podrobná nastavení přehledná. Na obrázku vidíte displej kávovaru Maestosa od De'Longhi. Displej má úhlopříčku 5 palců. Podrobná prezentace kávovaru a jeho funkcí v našem videu.



<https://bit.ly/maestosa>

dne preferujete odlišný chuťový charakter nápoje. Současně mívají dražší kávovary funkci konektivity, takže je spojíte s chytrým telefonem a veškerá nastavení můžete provést pohodlně v aplikaci. Oceníte to hlavně při pojmenovávání vlastních nápojů, protože na telefonu se ťukají písmenka určitě lépe než na displeji kávovaru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA JSOU NEMÉNĚ DŮLEŽITÉ

Automatický kávovar je přístroj, který pracuje s vodou, organickým materiálem, jako je káva a mléko, teplotou a tlakem. Jde o kombinaci, která nemá v rámci domácích spotřebičů skoro obdoby a má na daný přístroj vysoké nároky. Zbytky kávy mohou plesnivět, mléko kysnout a zasychat, vodní kámen blokovat vodní cesty... Nemluvě o spařovací jednotce, která se musí posunout pod mlýnek a následně změnit pozici, aby mohla být káva extrahována vodou pod tlakem. To vše pochopitelně zvyšuje možnost poruchy a současně vyžaduje neustálou péči. Kávovary našťástí provedou spoustu věcí za vás. Přesto nemůžete očekávat, že budete neustále jen mačkat tlačítko pro výdej kávy, aniž byste provedli sami některou nezbytnou údržbu. O to déle vám bude kávovar sloužit. A čistota přístroje má pochopitelně nemalý vliv také na chuť kávy v šálku a kvalitu mléčné pěny.

Čistící programy

Základní proplachy kávových cest včetně výpusti provádí všechny automaty samy - při spuštění a vypnutí. Samozřejmě můžete tento proplach spustit i manuálně, ale není to nutné. Někteří výrobci umožňují výpusť částečně rozebrat a manuálně vyčistit.

Větší pozornost byste měli věnovat mléčnému systému. U automatických modelů s klasickou parní tryskou je údržba jednoduchá. Trysku otřete žínkou



Čištění mléčných cest

Kávovar JURA EB, ale i další vybrané modely z dílny švýcarské značky mají nově zcela automatický systém pro čištění mléčného systému. Nasypete tablety do nádobky, připojíte hadičku a kávovar už vše udělá za vás. Pak jen vylijete vodu do odpadu.

nebo mokrým hadříkem, následně aktivujete výdej páry naprázdno. Pokud jde o plnoautomatické kávovary, zde se čištění odvíjí od toho, jaký mléčný systém mají. Všechny modely na trhu mají nějaký automatizovaný proplach. A všechny vyžadují, abyste určité části jednou za čas rozebrali a manuálně vyčistili.

Jak už jsme psali v předchozí části, nejen u De'Longhi, ale i dalších značek a jejich modelů s odnímatelnou nádobkou je důležité ji pravidelně rozebrat a vyčistit. Pokud budete mléko jen dolévat, za pár dnů zjistíte, že kysne a kazí se od staršího zbytku, který v nádobce zůstal. Některé firmy, jako JURA, dodávají speciální čisticí roztoky nebo tablety pro čištění mléčných cest - výsledkem je i hygienická čistota. U všech značek bez výjimky platí, že údržbu mléčného systému nesmíte podceňovat, jinak nebudete mít v šálku kvalitní nápoj.

Čištění spařovací jednotky

Většina automatů na trhu má vyjímatelnou spařovací jednotku, kterou byste měli alespoň jednou za týden opláchnout pod tekoucí vodou a očistit houbičkou část, kam padá káva z mlýnku. Samozřejmě bez použití saponátu. KRUPS nebo JURA vyjmutí „spařovačky“ neumožňují a raději volí automatické čištění, které provede sám kávovar. Je pro něj ale potřeba dokupovat čisticí tablety.



Čištění pomocí tablet

Nejen značka KRUPS preferuje čištění kávových cest i spařovací jednotky pomocí speciálních tablet, které mají i odmašťovací účinek.

Čištění mlýnku

U samostatných mlýnků bývá čištění celkem jednoduché pomocí dodávaného štětečku. U automatů, ale i pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem je situace komplikovanější, protože je mlýnek většinou zakrytý a nachází se pod zásobníkem na zrna. Rozebírat kávovar určitě nedoporučujeme, abyste nepřišli o záruku. Možnosti vyčištění konzultujte s prodejcem nebo výrobcem. Rozhodně do automatického kávovaru nesypte populární čistič mlýnku Grindz vyráběný z obilovin a dalších organických materiálů. Pomletá směs by v případě automatu zamířila do spařovací jednotky. Jelikož při kontaktu s vlhkostí nabobtná, mohly by její zbytky kávovar poškodit.

Odvápňování

V našich podmínkách s velmi tvrdou vodou je pravidelná dekalifikace kávovaru nutností. Stroj si o odvápnění sám řekne a vy byste ho neměli určitě ignorovat. Dekalcifikátor pro své kávovary dodávají všechny značky - některé v podobě roztoku a některé v podobě prášku rozpustného ve vodě.

Vodní filtr

Snad všechny automatické kávovary na trhu dnes umožňují vložit do nádržky vodní filtr. Přestože nejsou filtry zrovna nejlevnější a vydrží jen asi tři měsíce, doporučujeme je kupovat a měnit. Jejich používáním prodloužíte životnost kávovaru, snížíte frekvenci odvápnování a v neposlední řadě vylepšíte chuť kávy.

Vybavenější a vyspělejší kávovary používají filtry s čipem, takže nemusíte v menu kávovaru vložit nové číslo filtru nastavovat a potvrzovat. Kávovar pozná jeho přítomnost sám.

Proč nekupovat automatický kávovar na internetu nebo v řetězci?

V běžných obchodech nejsou kávovary zapojeny, takže nemůžete vyzkoušet jejich funkce a ochutnat kávu. Při objednávce přes internet pak už vůbec nevíte, co kupujete. U některých spotřebičů to tolik nevádí. U kávovaru ovšem doporučujeme zajít do specializované prodejny, kde mají kávovary zapojeny a vy se můžete přesvědčit o tom, jak kvalitní mléčnou pěnu dělají, na co si dát při používání pozor, jakou údržbu kávovar vyžaduje a tak dále. Tato rada se týká hlavně těch, kdo chtějí do kávovaru investovat sumu 15 000 Kč nebo vyšší.

JE VÝHODNĚJŠÍ KAPSOVÝ KÁVOVAR, NEBO AUTOMATICKÝ S MLÝNKEM?

	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 (7g)	8 Kč	3 Kč	3 Kč
Celkové náklady na provoz kávovaru*	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

*Pořizovací cena kávovaru a náklady na množství kávy dle jeho životnosti.

Řada pákových La Spe

Objevte kouzlo

Perfektní namletí kávových zrn

Každý druh zrnkové kávy potřebuje specifické nastavení mlýnku. Aby bylo dosaženo vždy perfektních výsledků v šálku, má kávovar La Specialista mlýnek s 8 stupni nastavení hrubosti mletí. Chytré senzory navíc zajistí konzistentní dávku kávy pro jedno nebo dvě espressa. Vyjímatel-ný zásobník na kávová zrna má kapacitu 250 g a unikátní čidlo "Senzor kávových zrn" vás informuje o nedostatku kávy v zásobníku.



Stabilní teplota pro excelentní chuť

Každý druh kávových zrn vyžaduje specifické nastavení teploty vody. La Specialista nabízí až 5 teplotních profilů, což odpovídá rozsahu teplot mezi 90 a 98 °C. Technologie „Aktivní kontrola teploty“ pak zajistí, aby vybraná teplota byla stabilní v průběhu přípravy, a tím zajištěna i ideální extrakce kávy. Dvě nezávislá topná tělesa zajišťují přípravu kávy a mléka bez jakýchkoliv prodlev.



Správné upěchování, unikátní aroma

Důležitým krokem pro dokonalé espresso je konzistentní upěchování pod správným tlakem. Aby nedocházelo k tomu, že je káva ve filtru utlačena příliš nebo naopak příliš málo, pomůže „Chytrá pěchovací stanice“. Mletí a pěchování je prováděno uvnitř kávovaru, takže v okolí přístroje není rozsypaná káva a okolí kávovaru zůstane vždy čisté.



A co více?

Design kávovaru rozhodně zaujme na první pohled, provedení je z nerezové oceli v kombinaci s pochromovanými detaily. Nádržka disponuje objemem až 2,5 l a senzor předem upozorní na nedostatek vody. V balení kávovaru najdete konvičku na mléko, odvápňovací prostředek, štěteček a sítko pro jeden nebo dva šálky. U kávovaru La Specialista Arte je součástí pěchovadlo, set na pěchování a podstavec na espresso šálky.



ych kávovarů Specialista

kávového rituálu

DeLonghi

Nápoje přesně podle chuti

La Specialista nabízí až 6 přednastavených receptů, které je možné si zvolit na digitálním panelu. Pro milovníky černé kávy je k dispozici americano, káva a espresso. Nadšenci do mléčných nápojů uvítají nápoje cappuccino, flat white a latte macchiato. Kávovar disponuje funkcí "Dynamické předspáření", které zajistí optimální vlhkost kávového puku před samotnou extrakcí.



Optimální dávka kávy

Inovované sítko u kávovaru La Specialista již nemá dvojitě dno a proto je možné pracovat s větším množstvím namleté kávy. Sítko na jednu porci pojme až 12 gramů, dvojitě sítko až 20 gramů kávy. Dávku lze jednoduše přizpůsobit otočením kolečka na ovládacím panelu.



My LatteArt systém

Pomocí inovované trysky na pění mléka našleháte mléčnou pěnu přesně podle vašich představ. Tryska inspirována profesionálními kávovary zajistí přiměřený objem páry pro našlehání hedvábné textury s mikrobublínkami, ideální pro chvilku kreativity s LatteArt.



Dokonalé mléčné nápoje bez námahy

Pro ty, kteří si chtějí dopřát mléčné nápoje bez námahy, je k dispozici automatický systém pění mléka. LatteCrema systém využívá osvědčenou technologii a vytváří krémovou mléčnou pěnu s dokonalou hustotou, která vydrží až do poslední kapky.



ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVA S DŮRAZEM NA JEDNODUCHOST

V posledních letech výrazně stoupl zájem o alternativy ke kapslovým kávovarům nebo automatickým modelům. Mezi nejvýraznější trendy patří nástup pákových modelů s integrovaným mlýnkem, kde značka Sage postupně přibyla nemalá konkurence. V segmentu alternativ k espressu pak začínají opět vystřikovat růžky dlouho přehlížené překapávače nebo moka konvičky.



Řada kávovarů La Specialista

Italská značka De'Longhi nabízí aktuálně tři modely pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem. Vlajkovou lodí je La Specialista Maestro s určitými prvky automatizace včetně možnosti automatické přípravy mléčné pěny. Prodává se za 36 990 Kč. Zlatou střední cestu tvoří La Specialista Prestigio s chytrou pěchovací stanicí a cenou 20 990 Kč. Cenově nejdostupnější je model La Specialista Arte, nově nabízený i v zelené nebo žluté barvě, který je plně manuální. Všechny stroje představujeme v našem videu.



Jiných způsobů extrakce kávy, než je ten italský pod tlakem, existuje spousta a v minulých letech jsme se jim ve speciálech věnovali. Letos jsme se rozhodli vyměnit povrchnější popisy většího množství metod za podrobnější text o třech druzích přípravy, které na trhu rezonují. První z nich není vyložena alternativou, protože jde o pákové modely na espresso, které se od většiny nabídky na trhu liší integrací zásobníku na zrna a mlýnku. Rozhodli jsme se jim ovšem věnovat prostor, protože jsou jednak na vzestupu a jednak jde o zajímavé řešení pro ty, kdo nechtějí automat a mají zájem o manuální proces přípravy espressa, s nímž jim kávovar v některých ohledech výrazně pomůže.

Pákové kávovary s mlýnkem

Náročnější kávoví entuziasti, kteří jsou ochotni do domácí přípravy kávy investovat něco málo přes 10 000 korun anebo víc, mohou sáhnout po jedinečné kombinaci pákového kávovaru a mlýnku. Nejde v žádném případě o kompromisní řešení, protože máte plnou kontrolu jak nad mletím, tak extrakcí. U levnějších modelů samozřejmě nečekejte takové množství nastavení hrubosti mletí jako od pořádného samostatného mlýnku. Celkově ale tyto stroje opravdu příliš kompromisů nedělají.

Poměrně dlouho měla v této kategorii monopol značka Sage, ale před třemi lety jí přibyla zásadní konkurence, když do tohoto segmentu vstoupila společnost De'Longhi. Na první vlnu navázaly postupně další modely a vznikla celá nová řada La Specialista, která aktuálně čítá konkrétně tři kávovary ve třech různých cenových kategoriích. Sage má portfolio pochopitelně ještě mnohem pestřejší, protože se tomuto typu kávovarů věnuje spoustu let. Nejvyšší model Sage Oracle Touch lze dokonce považovat za takový pákový automat, protože má kávovar dotykový displej, automaticky po umletí zrn provede je-



Poloautomatický pákový kávovar

Práce s pákovým kávovarem není samozřejmě tak jednoduchá jako s automatem. Kdo touží po stroji, který mu s přípravou maximálně pomůže, ale na druhou stranu poskytne všechny výhody pákového stroje, mohl by ho zaujmout nejvyšší model značky Sage zvaný The Oracle Touch. Kávovar má barevný dotykový displej, na kterém vás přípravu vede a zobrazuje i spoustu rad a pokynů. Po pomletí zrn kávy sám upěchuje a dokáže pěnit mléko bez asistence uživatele díky integrovanému čidlu teploty. Na displeji jen vyberete stupeň napěnění a teplotu. Jakmile je hodnota dosažena, kávovar parní trysku vypne. Prodává se v čistém nerezovém a matně černém, a to za 62 990 Kč. Podívejte se na prezentaci vybraných modelů Sage včetně Oracle Touch v našem videu.



jich upěchování a najdete u něho zjednodušené pěnění mléka s parní tryskou disponující teploměrem.

Nejvyšší model De'Longhi La Specialista Maestro sice nepřechuje kávu automaticky a musíte použít páku na boku kávovaru, ale italská firma k němu zase přibalila systém LatteCrema. Vedle tradiční parní trysky lze tedy využít plně automatické přípravy mléčné pěny - stačí připojit nádobku s mlékem stejně jako u plnoautomatických modelů De'Longhi.

Filtrovaná káva

Možná se vám zdá zvláštní, že řadíme do článku vcelku běžnou a tradiční metodu přípravy, nicméně si zde svou pozici zaslouží. V našich končinách je totiž značně podceňovaná, i když posledních pár let zažila určitou renesanci. Dnes tuto kávu servírují i ty nejlepší kavárny a kvalitní filtrovaná káva je mezi kávovými gurmány vyhledávaná.

Překapávač je cenově dostupný typ kávovaru, který vytváří chuťově slabší kávu, která je vhodná hlavně v roli ranního životabudiče. Příprava probíhá poměrně jednoduše - kávovar ohřívá vodu a nechává ji protékat přes mletou kávu ve filtru. Nápoj teče nejčastěji do skleněné konvice, která bývá zespodu ohřívána, aby si káva udržela teplotu. Někdy bývá dodávána termokonvice. Naprostá většina překapávačů na trhu nemá přesně řízenou teplotu - většinou přes kávu protéká voda o nižší teplotě, než by bylo třeba. Řeší to vyspělejší modely překapávačů s vyššími cenami. Některé pak mají dokonce integrovaný mlýnek a pro každou extrakci kávu čerstvě pomelou. Že by někdo kupoval ke klasickému překapávači ještě mlýnek, není určitě běžné. Modely s integrovaným mlýnkem jsou tak vítanou novinkou.

Existují ovšem překapávače bez elektrického napájení. Používají se tak, že vodu ohřejete sami a nalévá-

te přes filtr. Mezi nejpovedenější řadíme určitě slavný Chemex.

Moka konvičky

Italská klasika, kterou naleznete snad v každé tamní domácnosti bez ohledu na další typy kávovarů. Osmihránná konvička, kterou lze buď používat na klasické plotně, nebo má sama integrované topné těleso, je reprezentována hlavně značkou Bialetti, s níž pronikla do celého světa. A jak funguje? Konvičku otevřete, vyšroubujete vnitřní část, nalijete vodu, horní díl vrátíte na místo a nasypete do něj na kávový filtr mletou kávu. Zahříváním je voda pod tlakem cca 1 baru hnána přes kávu vzhůru, kde zůstává v horní nádobce. Pak už ji lze servírovat. Káva má intenzivnější chuť než ta překapávaná, ale ne tak silnou, jak jsme zvyklí z espressa. Výborně se hodí například pro ranní šálek k snídani. Moka konvičky se prodávají už od zhruba 500 Kč.



Přetlaková, nebo nepřetlaková?

U pákových kávovarů se často řeší téma přetlakových (dual wall) a nepřetlakových (single wall) síték. První jmenovaná používají profesionální kávovary, ta druhá vznikla pro domácí stroje, aby pomohla uživatelům i na levném kávovaru vykouzlit na espresso cremu (pěnu). Tyto filtry prominou uživateli menší konzistenci v mletí zrn a práce s nimi je jednodušší, aniž by uživatel musel pronikat do oné „magie jménem extrakce espressa“. Nepřetlaková síťka chyby nepromijejí a je potřeba se naučit pracovat s nastavením mlýnku, upravovat ho podle zakoupených zrn a mnohem více experimentovat, aby člověk dosáhl požadovaného výsledku. Odměnou je ale pravé italské espresso s cremou a plnou chutí.

Nejvyspělejší překapávač na trhu

Chystaný kávovar německé značky Severin, kterého se dočkáme na českém trhu v příštích týdnech, stojí skutečně za pozornost. Vedle prémiového provedení v nerezové a elegantního designu je u něho důležitá i technologická část. Kávovar má totiž integrovaný zásobník na zrnkovou kávu a mlýnek. Současně velmi přesně kontroluje teplotu vody, aby neprotékala přes kávu nedostatečně ohřátá. Předpokládaná cena je 6 990 Kč. S kávovarem jsme se již seznámili a brzy vydáme jeho video prezentaci na našem youtubeovém kanálu @sellcz. Sledujte nás!



PRODUKTOVÉ TIPY |



<https://bit.ly/laspecialista2022>

„Páka s mlýnkem“ v osvěžujících barvách

Pákový kávovar s mlýnkem De'Longhi La Specialista Arte EC9155.GR

Řada kávovarů La Specialista od De'Longhi chce oslovit opravdové milovníky kávy, které nebaví tento nápoj jen popíjet, ale také připravovat. Cenově nejdostupnější plně manuální model s přízviskem Arte se už nějakou dobu prodává. Nově je dostupný i ve vyobrazené světle zelené, případně světle žluté barvě. Tato provedení jsou v prodeji exkluzivně jen na oficiálním webu značky De'Longhi. Kávovar má integrovaný mlýnek s 8 nastaveními hrubosti, umožňuje zvolit 3 stupně teploty vody a má profesionální parní trysku MyLatte Art. Vrchní strana kávovaru skrývá za výklopnými dvířky prostor pro různé dodávané příslušenství. Součástí dodávky je tamper, podložka usnadňující přechování a trychtýř zajišťující, aby káva při mletí spadla skutečně do filtru. Doporučujeme zhlédnout naši prezentaci kompletní řady La Specialista.

Doporučená cena: 12 990 Kč

Nejúspěšnější kávovar švýcarské značky

Plnoautomatický kávovar JURA E8

Značka JURA uvedla na trh už před časem inovovanou verzi svého nejprodávanějšího modelu E8. Co vylepšený model přinesl nového, můžete vidět i v našem videu. Stačí naskenovat QR kód nebo zadat odkaz do prohlížeče. Pokud bychom měli zmínit několik klíčových věcí, je to určitě nový typ mlýnku Professional Aroma Grinder s ještě kvalitnějším pomletím zrn. Zásadním vylepšením je přidání výpusti horké vody přímo do výpusti kávy – výstup je samozřejmě separátní, aby byla voda zcela čistá. Nová E8 díky tomu připravuje na stisk tlačítka větší kávy typu „americano“, u kterých se dopouští espresso horkou vodou. Nemusíte tedy výdej vody aktivovat manuálně. Nechybí možnost podrobných úprav nápojů i toho, co bude kávovar ukazovat na první obrazovce. Nabídka se může dokonce variabilně měnit podle toho, jak přístroj používáte a které kávy připravujete nejčastěji. JURA také vylepšila čištění mléčných cest – nyní probíhá celý proces automaticky bez asistence uživatele v průběhu čištění. JURA E8 je dostupná v bílém, dark inox a stříbrném (na fotce) provedení.

Doporučená cena: 31 990 Kč



<https://bit.ly/e8-2020>



<https://bit.ly/krups2021>

Kávovar s intuicí

KRUPS Intuition Preference+ EA875U10

Nejnovější řada kávovarů KRUPS chce dostát svému názvu Intuition a nabízí velmi intuitivní ovládání. Řeč je jak o přehledném dotykovém displeji, tak zejména o světelném LED pásu, který najdete na čelní straně stroje v jeho dolní části. Pásek svítí v různých barvách podle toho, co kávovar od uživatele potřebuje. Kromě toho můžete přiřadit určité barvy jednotlivým uživatelským profilům, a ještě lépe se tak v nabídce orientovat. Zajímavá je i možnost úpravy nabídky na barevném LCD displeji – buď lze zvolit zobrazení káv klasickým „dlaždicovým“ způsobem, nebo v inovativním módu „slider“, kdy se pohybuje v menu podobně jako na mobilu, když si prohlížíte fotky. Dokonce si v rámci profilu můžete nastavit, v jakou denní dobu si vybraný nápoj běžně připravujete, abyste k němu získali ještě rychlejší přístup. Bude totiž v daný čas zobrazen jako jeden z prvních. Na výběr má KRUPS vícero modelů v různých barevných provedeních.

Doporučená cena: 19 999 Kč

Němci posouvají hranice

Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.900 TQ907R05

Nová nejvyšší řada kávovarů Siemens byla prezentována letos na veletrhu IFA včetně absolutní vlajkové lodi nabídky. Krátký video vstup a informace o ní najdete v naší komplexní reportáži z veletrhu. Na první pohled upoutá stroj pozornost díky svému designu v čele s 6,8" dotykovým displejem. Na něm má uživatel na výběr mezi tradičním (jednodušším) menu a variantou baristaMode pro velmi přesnou individuální kontrolu nad jednotlivými parametry přípravy. Další zajímavostí je systém beanIdent pro přizpůsobení mletí a extrakce kávy typu zrn a stupni pražení. Samozřejmostí je konektivita pomocí wi-fi (systém Home Connect). Co ovšem rozhodně typické není, je přítomnost 2 zásobníků na zrna (270 g / 250 g), přičemž každý má k dispozici vlastní mlýnek, aby byla chuť kávy vždy čistá a neovlivněná zbytky kávy z druhého zásobníku.

Doporučená cena: 77 890 Kč



<https://bit.ly/iffavideo2022>





Prémiové kávovary JURA

Ikonický model Z10 i další stroje nabízejí jedinečné technologie a funkce

Studené i teplé kávové speciality jedním stiskem

Kávovar JURA Z10 nabízí jako první domácí automatický kávovar takzvanou studenou extrakci kávy. V případě specialit typu cold brew prochází přes kávový puk ve spařovací jednotce studená voda pod vysokým tlakem a impulzně, takže vzniká velmi osvěžující nápoj, zcela odlišný od klasického espressa, které byste následně zchladili ledem. JURA Z10 zůstává jediným domácím kávovarem na trhu s touto funkcí, což platí i pro systém přípravy studené mléčné pěny, která umožňuje jedním stiskem zahájit výdej například studeného cappuccina. V příštím roce pak s touto technologií dorazí na trh nová vlnková loď katalogu značky JURA, model GIGA 10.

Pochopitelně zůstává zachována funkce plnoautomatické přípravy teplých káv. Ať už černých, či mléčných. Celkem najdete v menu kávovaru Z10 neuvěřitelných 32 nápojů.



Spařovací jednotka 8. generace

Mnoho baristů a kávových nadšenců nedá dopustit na pákové kávovary. Pravdou je, že leckterý automat na trhu nedokáže připravit srovnatelně aromatické a chuťově vyvážené espresso, jaké dostaneme z pákového kávovaru. JURA ovšem patří dlouhodobě ke špičce na trhu, jak dokládají i její vítězství v různých testech včetně dTestu, a model Z10 značku posouvá ještě o kus dál, protože jako vůbec první model dostal do vínku spařovací jednotku 8. generace – ta používá novou „3D“ extrakci kávy. Co to znamená v praxi?

Voda prochází přes puk rovnoměrně na více úrovních. Z čerstvě pomletých zrn dokáže kávovar získat ještě více aroma a chuti. A to jak při klasické horké, tak nově studené extrakci.



P.E.P. (Pulse Extraction Process)

Zajišťuje optimální dobu extrakce tím, že v přesných dávkách nechává protékat horkou vodu pomletou kávou, aby i u objemově malých nápojů, jako jsou ristretto nebo espresso, došlo k uvolnění co největšího množství chuti a aroma do nápoje. Díky této technologii lze připravit plnohodnotné ristretto v pohodlí domova, a to o objemu 15 ml.

Dotykové ovládání a personalizace nabídky

Na nejnovějších modelech kávovarů JURA včetně modelu Z10 si nabídku nápojů můžete kompletně přizpůsobit. Buď vsadíte na umělou inteligenci, která vám podle používání kávovaru zobrazuje ty nejčastěji připravované kávy, nebo si vše nastavíte sami. Ať už je to počet nápojů, počet obrazovek, názvy nápojů, ukládání



vlastních nastavení pro jednotlivé kávy a tak dále. Možnosti úprav jdou tak daleko, že si lze pro vybraný nápoj nastavit hrubost mletí, množství vody, teplotu, sílu aroma a u mléčných káv teplotu mléčné pěny, prodlevu mezi výdejem pěny a extrakcí kávy a další detaily.

Mlýnek P.R.G.

Přestože na sebe strhl kávovar Z10 největší pozornost díky studené extrakci kávy a přípravě studené mléčné pěny, mezi profesionály z oboru prodeje kávovarů se o něm hovoří především pro jeho inovovaný a elektronicky řízený typ mlýnku P.R.G. (Product Recognising Grinder). Na rozdíl od naprosté většiny automatických kávovarů na trhu se nastavuje hrubost mletí u modelu Z10 elektronicky, nikoliv mechanicky, a lze ji měnit nápoj od nápoje, což u běžných strojů není možné.



CLARIS Smart+

Inovovaný vodní filtr CLARIS Smart+ neodstraňuje z vody pouze vodní kámen, který negativně ovlivňuje chuť kávy a usazuje se v kávovaru, ale nově zabraňuje i tvorbě nepříjemného filmu na vnitřním povrchu nádržky. Jelikož má v sobě CLARIS Smart+ zabudovaný čip, je výměna starého filtru za nový opravdu hračkou. Kávovar sám pozná, že je v nádržce vyměněný filtr. Upozorní i na nutnost jeho výměny.

www.jura.com

ANKETA

U automatických kávovarů je nejproblematictější používání mléka. U jednotlivých značek se liší systémy pro údržbu mléčných cest. Jak funguje vaše řešení? A jaké jsou jeho výhody?



KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ

brand manažerka
De'Longhi

U kávovarů De'Longhi se mléčná pěna připravuje pomocí systému LatteCrema. Jedná se o exkluzivní technologii, která automaticky dodává krémovou, dlouhotrvající pěnu v optimální teplotě. Automatický systém zvládne napěnit jak klasické mléko, tak dokonce rostlinné alternativy, jako je mandlový nebo ovesný nápoj. Karafa umožňuje nastavit mléčnou pěnu ve 3 různých úrovních. Hustá pěna je vhodná hlavně pro cappuccino, zatímco krémovou byste měli zvolit především pro latte macchiato. Nastavení jemné pěny pak zase flat white. Pouhým stisknutím tlačítka si tak můžete vychutnat širokou škálu mléčných receptů.

Čištění systému LatteCrema funguje zcela automaticky, stačí otočit voličem do polohy „clean“ a kávovar sám spustí čističící cyklus. Nádobka je také snadno rozebíratelná a všechny její části lze pro vyšší úroveň hygieny vložit do myčky nádobí.



KATEŘINA HOLÍKOVÁ

produktová manažerka
Groupe SEB

Kávovary KRUPS využívají u svých kávovarů řad Evidence a Intuition systém Milk Advanced a Milk Expert. Jeho hlavní výhodou je jistě jednoduchost použití, poměrně nízké nároky na jeho údržbu a v neposlední řadě kvalita a jemnost výsledných nápojů, a to bez problému i při přípravě dvou nápojů zároveň.

K přípravě mléčných nápojů stačí pouze připojit trubičku k výpusti kávovaru a její druhý konec ponořit klidně přímo do kartonu s mlékem. Celý proces šlehání je velmi rychlý a spotřebuje vždy jen právě tolik mléka, kolik je potřeba.

Co se údržby týče, naše doporučení je po přípravě nápojů systém pročistit vlažnou vodou. Na konci každého dne pak systém rozebrat a umýt pod tekoucí vodou. Nejedná se však o nic náročného. Návod, jak postupovat, lze najít na YouTube kanále značky KRUPS. Celý proces zabere méně než 5 minut a kávovar je posléze možné okamžitě používat.



PETR EIBL

jednatel
JURA Czech

Značka JURA klade velký důraz jak na kvalitu mléčné pěny, tak hygienickou čistotu celého systému. Naše kávovary proto připravují vysoce kompaktní pěnu, která drží tvar a nepadne po pár minutách. Většina našich plnoautomatických kávovarů má speciální výpusť pro mléčné kávy. U některých modelů je kombinovaná s výpusť kávovou. Bez ohledu na konstrukci je údržba vždy jednoduchá. A to především u našich novějších modelů, kde jsme systém čištění vylepšili, aby probíhal zcela automaticky. Uživatel musí jen nalít vodu do dodávané nádoby, vhodit do ní čističí tablety a aktivovat celý cyklus, k němuž ho sám kávovar v případě potřeby vyzve. Samozřejmě ho může spustit i manuálně. Každopádně následně už nemusí kávovaru asistovat, protože vše je provedeno automaticky. Za důležité považuji, že získalo naše řešení certifikaci od nezávislé testovací organizace TÜV Rheinland, která potvrdila vysokou hygienickou úroveň celého systému. Uživatelům automatických kávovarů, a to nejenom těch JURA, bych každopádně doporučil, aby dodržovali postupy uvedené v návodu a údržbu nezanedbávali. Kávovary JURA obsahují systém, který vše zaznamenává a odhalí, pokud někdo ponechá stroj nevyčištěný či neodvápňený. V takovém případě hrozí porucha, která není chybou samotného stroje. Správnou péčí o kávovar lze předejít velkému množství technických potíží a servisních zásahů.



KRUPS Evidence Eco – Maximální chuť kávy, minimální dopad na přírodu

Již v minulém roce otevřela značka KRUPS zcela nové téma ve světě plnoautomatických kávovarů, a stala se tak jeho průkopníkem v této kategorii. Řeč je samozřejmě o tématu udržitelnosti a šetrnosti k životnímu prostředí. Důležité ale je o tématu nejen mluvit, ale také se mu postavit přímo čelem.

Tak značka KRUPS učinila představením nového přírůstku do oblíbené řady plnoautomatických kávovarů Evidence – konkrétně modelu Evidence Eco EA897, který je vyrobený z 62 % recyklovatelných plastů a sám až z 90 % recyklovatelný. Optimalizováním designu veškerých komponentů a výrobního procesu se navíc podařilo snížit emise CO₂ na minimum již během samotné výroby.

Vyšší nároky na udržitelnost ovšem nemusí vždy znamenat snížení kvality či ztrátu funkcí u výsledného produktu a právě toho je kávovar Evidence Eco důkazem.

Díky čerstvé spolupráci značky KRUPS s jednou z nejuznávanějších společností v oboru testování TÜV Rheinland se nově kávovary KRUPS Evidence & Intuition pyšní prestižním certifikátem TÜV Rheinland dokazujícím dokonalou čistotu a hygieničnost jedinečného řešení uzavřeného termobloku značky KRUPS.

Dokonalá chuť a aroma perfektně připravené kávy

S technologií Quattro Force se kávovar postará o každý detail přípravy lahodné kávy. Od rychlého mletí zrn, precizního stlačení namleté kávy přes správnou teplotu kávy od prvního šálku. Funkce AutoClean po každé přípravě nápoje kávovar vyčistí, a minimalizuje tak nároky na manuální údržbu. Stačí si jen jedním stiskem zvolit svůj oblíbený nápoj.

Široká nabídka nápojů

Širokou nabídku nápojů máte na dosah – včetně espressa, ristretta, cappuccina, latte macchiata a dalších – navíc s nastavitelnou výpustí kávovaru pro přípravu velkých nápojů do vašich oblíbených šálek.

Uživatelsky přívětivé rozhraní

Instinktivní ovládání ještě více podtrhne radost z dokonale připravené kávy. Velký černobílý panel s okamžitou odezvou nabízí přímý přístup ke všem přednastaveným nápojům i jejich personalizaci.

Systém one-touch cappuccino

Nechte se rozmazlit dokonale sametovou pěnou cappuccina nebo latte macchiata. Objevte snadný způsob přípravy jednoho nebo dvou mléčných nápojů zároveň přímo z nápojového kartonu – stačí stisknout příslušné tlačítko.

Snadné čištění & údržba

KRUPS Evidence Eco je kávovar, který se o veškerou údržbu postará sám. Systém automatického čištění vyžaduje jen tři čisticí cykly ročně – perfektní chuť kávy s nižší potřebou údržby než většina automatických kávovarů. Kvalita a dokonalá hygieničnost tohoto řešení byla navíc nově potvrzena nezávislou testovací organizací TÜV Rheinland.



DeLonghi

La Specialista

Objevte kouzlo kávového rituálu

N°1

v kávovarech
na espresso*

*Nezávislý výzkumný institut,
lídř v prodeji pro rok 2021



Nové barevné varianty exkluzivně na **delonghi.com**



EC 9155.GR



EC 9155.YE