



KOMERČNÍ SPECIÁL
4. 12. 2019

KÁVA A KÁVOVARY



PARTNEŘI PŘÍLOHY



KRUPS

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

káva se v životě mnoha z nás hlásí o slovo prakticky denně. Přesto je předvánoční čas obdobím, které jde konzumaci kávy jednoznačně vstříc. Ať už kvůli návštěvám nebo častému zobání cukroví, jehož sladkost dokonale kontrastuje s hořkou chutí kávy. Podzim celkově je pak etapou roku, kdy výrazně stoupají prodeje kávovarů, které si často rodiny nadělují pod stromečkem. Po roce se tedy znovu vracíme v naší příloze k tématu kávy a kávovarů, abychom vás zavedli do tajů její produkce a přípravy, ale také vám odhalili, jaké druhy kávovarů jsou v obchodech na výběr, na co si dát pozor a v neposlední řadě, jak se o takový kávovar starat. V našich podmínkách, kde nemalou část domácností trápí tvrdá voda, je péče o automatický nebo pákový stroj opravdu důležitá a neměli byste ji zanedbávat. Věřím, že na následujících více než dvou desítkách stran najdete odpovědi na všechny své otázky.

Příjemné čtení přeje

Lubor Jarkovský



Žhavou novinkou na trhu je tento celokovový kávovar De'Longhi, s nímž italská firma vůbec poprvé vstoupila do segmentu pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem. Doposud se jim věnovala téměř výhradně značka Sage (dříve byly tyto kávovary pod značkou Catler). Na trh tak konečně dorazila konkurence. Kávovar nese označení La Specialista EC 9335.M. Prodává se za 19 990 Kč.

Káva, životabudič, který si podmanil celý svět. Ohroží ji změna klimatu?

Do hněda pražená zrnka, jejichž vůně po rozbalení sáčku příjemně polechtá naše čichové buňky, patří k nejcennějším komoditám na trhu. Poptávka po ní neustále stoupá, a to nejen díky rozvoji kavárenských řetězců, ale i stabilně stoupajícím prodejem domácích kávovarů. Ze světa však přicházejí varovné signály, že za pár desítek let může být káva nedostatkovým zbožím.

Kávovník roste původně pouze v Etiopii, ale už během prvních století po Kristu se začal šířit do Jemenu a dalších oblastí Arábie. Dnes pěstuje kávu více než 60 zemí v celém tropickém pásmu a většina nejlepších zrn pochází z Latinské Ameriky a Afriky, převážně z výše položených oblastí, kde najdete menší plantáže, na nichž je každému stromu nebo keři kávovníku věnována velká péče. Jednotlivých odrůd jsou dnes desítky a výsledná chuť kávy nezáleží jenom na nich, ale současně na způsobu pěstování, půdě, klimatu, množství slunečního svitu, způsobu sběru, zpracování, pražení, uchovávání, mletí a finální přípravě. Na předlouhé cestě k nám se toho může mnoho pokazit a stačí jedno škobrtnutí, aby úsilí všech, kteří na výsledku v našem šálku pracovali, přišlo vniveč. Při pohledu do vzdálenější budoucnosti v horizontu desítek let se ale možná budeme zabývat úplně jinými věcmi v kontextu s kávou. Změna klimatu jí prý nesvědčí a její produkce může být v druhé polovině století ohrožena.

Kávovníky a změna klimatu

Zkraje letošního roku vyšla v magazínu Science Advances studie, v níž tým vědců přinesl informace o tom, že 75 druhů kávovníků je už dnes ohroženo vyhynutím. Nutno dodat, že dalším 35 zatím nic nehrozí a o 14 je příliš málo informací, aby šlo vynést nějaký soud. Další studie v Global Change Biology pak přinesla informace, že volně rostoucích kávovníků může do roku 2088 ubýtnout o 50 %, a to jen vlivem změn klimatu bez započítání dalších negativních faktorů. Přestože většina divokých kávovníků neslouží jako zdroj kávových

zrn pro člověka a nápoj by z nich ani nebyl dobrý, je důležitým zdrojem genetické rozmanitosti, genů, které mohou v budoucnu pomoci kávovníku přežít v případě šíření nějakých nemocí nebo změn teplot či srážek. Věc tedy nelze brát na lehkou váhu. Obzvláště pokud uvážíme, že se do poloviny století očekává růst poptávky po kávě minimálně o 50 %. Plocha půdy, kde se káva pěstuje, může být přitom do roku 2050 poloviční, než je nyní.

Možná si říkáte, že jsou to přehnané odhady a zbytečné strašení. Pravdou a faktem však je, že kávovník patří mezi velmi citlivé rostliny. Platí to obzvláště pro tolik populární arabiku, která roste v nadmořské výšce od 800 m do 2100 m při teplotě mezi 18 až 22 stupni Celsia, ovšem pod silným tropickým sluncem. Jak vidno, jen malé navýšení teploty může spoustu současných plantáží v budoucnu zničit. A nejde ani o problém hypotetický. Před pár lety způsobila nečekaně velká sucha v Brazílii obrovský propad produkce a zvýšení cen kávy. Producenti kávy proto neberou situaci na lehkou váhu, a přestože se v řadě oblastí lidské činnosti mění návyky a procesy ovlivňující klima jen velmi pomalu, v případě kávy probíhají nemalé investice do šlechtění nových odrůd. Cílem je mít kávovníky, které budou odolnější a méně citlivé na změnu teploty.

Co je to arabika? A co robusta?

Když je řeč o kávě coby zdroji pro lahodně hořký a smysly jitřící nápoj, jde vždy o pouhé dva druhy, a to v mezititulku zmíněnou arabiku a robustu. Obecně je kávovník arabský považován za zdroj kvalitnější a lepší kávy, což ale



Kávovníkům se daří v horských oblastech tropů

Fotografie společnosti Nespresso z cesty do oblasti Caldas v Kolumbii, odkud firma také odebírá kávu.

není úplně férové k robustě. Arabika, již existuje více než 200 odrůd, je totiž mnohem náročnější na pěstování a ohrožuje ji více škůdců a chorob, takže se jí farmáři musejí více věnovat, zatímco canephora, přesněji řečeno její nejznámější odrůda robusta, vyžaduje díky své odolnosti péče méně. I to je důvod, proč vlastně neplodí tak dobrou kávu. Arabiky si farmáři váží, šlechtí ji, bobule ručně sklízí, kdežto robustu jen vysadí a povětšinou sbírají její bobule strojově, aby je pak další články zpracovatelského řetězce proměnily v instantní směsi nebo levnou mletou kávu. Přes větší náročnost a citlivost tvo-

ří arabika zhruba 70% světové produkce kávy. Robusta může být také velmi kvalitní, pokud se jí dostane adekvátní péče. Dokonce existuje takzvaná „gourmet robusta“, a ta může být klidně lepší i než nějaká průměrná arabika.

Arabika má menší množství kofeinu a je vhodnější pro přípravu espresa. Robustu oceníte při přípravě většího ranního šálku, hlavně překapávané kávy. Výrazného povzbuzení a možná i probuzení se dočkáte díky tomu, že má robusta zhruba dvojnásobné množství kofeinu.

Kde se káva pěstuje?

Již zmiňovaná Brazílie je dlouhou dobu největším světovým producentem s třetinovým tržním podílem. Pěstování je zde tak rozšířené, že se dokonce i arabika na některých plantážích sklízí strojově, což je jinde ve světě takřka vyloučeno. Situace v Brazílii a jakékoliv nadměrné sucha mají tak logicky na trh s kávou negativní vliv. To samé platí pro světovou dvojku, Vietnam, kde sucha v roce 2016 také napáchala nemalé škody. Sucho potrápilo také pěstitele v Indonésii.

Množství je samozřejmě jedna věc, ale opravdoví milovníci kávy jsou ochotni zaplatit za chuťově vytříbenou kávu až neuvěřitelné sumy. Když pomineme extra drahé „jednodruhovky“ nebo směsi patří mezi země známé vývozem nejkvalitnější kávy Kolumbie, Guatemala a Kostarika. A zahanbit se nenechá původní domovina kávy, Afrika, kde patří mezi nejlepší producenty horské oblasti.

Jak se káva sbírá?

Z předchozího textu je zřejmé, že se levnější kávy sklízí strojově, zatímco ty dražší ručně. Příčinou náročného ručního sběru je



Bobule arabiky

Na větvičce můžete vidět dozrávající červené a nezralé zelené bobule. Postupné dozrávání je hlavní důvod, proč se arabika sbírá v naprosté většině oblastí ručně.

Maximální potěšení z kávy –
čerstvě namletá,
nikoliv z kapsle.

Specialitami v nejvyšší kavárenské kvalitě a skulpturálním designem fascinuje stylový kávovar S8 i ty nejnáročnější milovníky kávy a estéty jako je Roger Federer. Kávovar spojuje to nejlepší z kompaktní třídy s prvky z prémiového segmentu. Inovace jako P.E.P.[®] nebo technologie jemné pěny intuitivně ovládané prostřednictvím barevného displeje 4,3" zaručují nejvyšší požitek ze specialit od Ristretto až po Latte macchiato nebo Flat White. Standardně zabudovaný modul Smart Connect dokonce umožňuje ovládání smartphonem, a systém I.W.S.[®] automaticky rozpoznává vodní filtr. JURA – If you love coffee.

www.jura.com



Káva ze Sumatry

Momentka z ručního sběru kávy v Západní Sumatře v Indonésii, kterou nám poskytl firma Nespresso.



i to, že arabika dozrává ve většině regionů postupně, takže ji ani pomocí stroje sbírat nelze. Sběrači musí totiž pečlivě vybírat pouze zralé bobule a zbytek nechat na keři. Stroje strhávají obsah celé větve a kromě bobulí berou i lístky a větvičky. Extra levné kávy proto mohou obsahovat v sáčku i části větviček, které jsou po pražení spálené a kazí chuť kávy. Asi vás nepřekvapí, že robusta se sklízí především strojově.

Zpracování je složitý proces. Existuje více způsobů

Ručně sbírané bobule bývají zpracovávány povětšinou takzvanou mokrou metodou. Plody jsou na 16 až 36 hodin ponořeny do vodní lázně, aby změkly a bylo z nich možné následně strojově odstranit dužinatý obal. Poté jsou zrna znovu vložena na 36 hodin do vody a fermentována, aby je

zpracovatelé nakonec vyčistili v proudu vody. Pak už jen roztrhání a čistá zrna vystaví slunci, aby vyschla, což je proces na zhruba tři týdny.

Druhým rozšířeným způsobem je takzvaná suchá metoda, která je mnohem rychlejší, jednodušší a levnější. Spočívá v sušení celých bobulí včetně obalu po dobu až jednoho měsíce, kdy jsou pravidelně plody kávovníku obraceny. Teprve poté jsou oloupány a roztrženy podle velikosti a kvality. Jelikož při sušení pronikají do zrna cukry z dužiny, vyznačuje se výsledná káva slabším aroma.

Kromě těchto dvou způsobů zpracování bobulí existuje ještě třetí, který je v podstatě kombinací obou, a tak se nazývá jako polosuchá metoda. Zralé bobule jsou odděleny od nezralých pomocí vody, dužina je odstraněna strojově, zrna obalená ještě zbytkem dužiny se suší na plotech nad zemí.



Mokrý způsob zpracování

Káva se v rámci tohoto způsobu zpracování musí rozprostřít na slunci a nechat několik týdnů vyschnout.



Zelená káva prý pomáhá spalovat tuky. Pražení je ale k odemčení chuťového potenciálu zrn nutné

Zelená kávová zrnka míří ze země svého původu na lodích do celého světa. Jelikož po pražení ztrácejí poměrně rychle aroma, probíhá v případě vzdálenějších destinací, jako je Evropa, poslední krok před prodejem zákazníkovi až v cíli své cesty. Může to být přímo v Česku nebo v rámci Evropy. Malá část produkce se však nepraží vůbec, protože má mít údajně pozitivní vliv při hubnutí.

Při transportu jutových pytlů s kávou musejí být dodrženy přísné normy v oblasti čistoty. Jelikož mají zelená zrnka velmi nepraktickou vlastnost přejímat chuť všeho, s čím přijdou do styku, je vyžadováno, aby i kontejnery byly dokonale čisté. Skvrna od oleje, zemina nebo jakákoliv špína mohou kávu znehodnotit. Přestože jsme v úvodu psali, že káva ztrácí po pražení aroma, což je důvod, proč se k nám nevozí z Afriky

či Jižní Ameriky již upražená, zelená káva vydrží v jutovém pytli při dobrém skladování zhruba rok. Výrobci často hovoří o takzvaném „Pravidlu 15“, které znamená, že zelená zrna lze skladovat 15 měsíců, po upražení je z nich nejlepší nápoj po dobu 15 dní a po umletí ztrácí na vzduchu svou kvalitu za 15 minut. Upraženou kávu lze samozřejmě zabalit do ochranné atmosféry nebo vakuově, což její trvanlivost prodlužuje až na celé měsíce. Pokud koupíte sáček v lokální pražárně, většinou na něm najdete přímo datum pražení a doporučenou spotřebu v řádu několika týdnů. Po tuto dobu dostanete ze zrna maximum chuti a aroma.

Kávové žoky

Pytle z juty ve skladu společnosti Olam Coffee jsou připraveny k převozu do některého ze závodů společnosti Nespresso. Zde bude káva upražená a v případě Nespressa pomleta a vložena do jednotlivých kapslí.



Je zelená káva opravdu takový zázrak?

Se zelenou kávou v posledních letech probíhají různé experimenty a připravují se z ní nápoje, které mají pomáhat s hubnutím. To je samo o sobě téma přitahující nemalou pozornost, a to tak, že je vlastně úplně jedno, zda daná kúra funguje, nebo ne. Vždycky se najde nemalé množství lidí, kteří podobným „zázrakům“ dají přednost před úpravou jídelníčku a pravidelným pohybem. Od zelené kávy určitě nemůžete čekat zázraky. Pravdou je, že obsahuje poměrně

dost kyseliny chlorogenové, která má rozličné pozitivní účinky na organismus a může přispět k redukci hmotnosti. Ale to je tak vše. Určitě nevěřte žádným zázračným pilulkám s výtažky se zelené kávy – jsou jen obratnou reakcí výrobců těchto doplňků stravy na zvýšený zájem o zelenou kávu. Určitě po nich ale nezhubnete. Raději si odpusťte nějaký ten dortík a jděte si zasportovat.

Proč kávu pražíme?

Suchá zelená zrnka kávy postrádají chuť a aroma, která získávají chemickými reakcemi při procesu pražení. Kofein, kyseliny a další látky už mají v sobě, ale jejich skrytý potenciál otevírá až takzvaná Maillardova reakce. Zhruba po 5 minutách pražení se spouští – jedná se o neenzymatickou reakci mezi redukujícími cukry nebo produkty jejich degradace a aminokyselinami či bílkovinami. Netýká se pouze kávy, ale v podstatě jakéhokoliv tepelného zpracování potravin. Mezi její viditelné projevy patří hnědnutí, například i na povrchu pečiva. V případě kávy vznikají při této reakci aminokyselin a sacharidů sloučeniny, dodávající zmu chuť a vůni.

Klíčové faktory – teplota a čas pražení

Pražení kávy je velmi delikátní proces, k němuž se primárně používají takzvané bubnové pražičky, ale na popularitě získávají také pražičky horkovzdušné. V průběhu pražení začnou zrnka praskat, a to ve chvíli, kdy už nejsou schopna pohlcovat více tepla. Pražení ale nadále pokračuje a přichází takzvaná fáze druhého praskání – to už se uvolňují éterické oleje a nastává moment, kdy je nutné zrna rychle zchladit.



Zelená káva

Takto vypadá již zpracovaná zelená káva. Zde se připravuje na tzv. aging, což můžeme přeložit jako staření kávy. V takovém případě je zelená káva uložena v kontrolovaném prostředí po dobu několika měsíců. U některých druhů může tento proces zlepšit určité chuťové vlastnosti. Fotka z databáze společnosti Nespresso.

303835/48 ▼ INZERCE

KRUPS®

EVIDENCE ONE

EVIDENTNĚ LEPŠÍ KÁVA





Pražená káva

Mix kávových zrn ukazuje světle hnědou slaběji praženou kávu i tmavší až černá zrna. Stupeň pražení má zásadní vliv na výslednou chuť nápoje.

Pokračování v pražení by je spálilo a mohla by se i vznítit. Pražič tedy musí hlídat intenzitu pražení a vystihnout správný moment pro přerušení procesu, protože teprve zchlazením se zastaví chemické procesy probíhající v zrnech. Doslova se v nich rapidním snížením teploty uzamkne chuť a aroma.

Stupně pražení

Aroma a chuť kávy závisí právě na pražení. Můžete mít sebelepší kávu, ale pokud chcete odemknout její určité chuťové vlastnosti,

musíte ji odpovídajícím způsobem upražit. Slaběji pražená a na pohled světlejší zrna se používají primárně pro překapá-

vanou kávu. Naopak Italové, Francouzi a zejména Španělé praží kávu silně, aby potlačili kyselost (aciditu) kávy, přičemž takto pražená zrna slouží pochopitelně k přípravě espresa. Klasifikace stupňů pražení jsou různé.

Uchovávání a mletí

Pokud to myslíte s kávou opravdu vážně, zapomeňte na kupování mleté směsi. Po otevření sáčku mizí éterické oleje a s nimi aroma z obsahu pytlíku skoro v řádu minut. Zrna je potřeba vždy čerstvě pomlít, takže pokud nepořizujete automatický stroj nebo nesázíte na kapsle, musíte do výdajů za kávovar započítat mlýnek. Ani zrnkovou kávu nenechávejte jen tak na vzduchu. Určitě nepořizujte „výhodná“ půlki-logramová nebo kilogramová balení, pokud nemáte stejnou spotřebu kávy jako běžná kavárna. Čtvrťkilový sáček je až až. Nesypte ho celý do zásobníku automatického kávovaru nebo do mlýnku, nýbrž použijte jen polovinu a zbytek dobře uzavřete. Nebo kupte větší balení, ale pořiďte si speciální vzduchotěsnou dózu, jaké vyrábí například americká společnost Planetary Design (více v produktových tipech na straně 38). Část balení uchovávejte v ní.

Kvalitní káva vytlačuje instantní směsi i turka. Při přípravě espresa ale často chybují i restaurace

Přestože je kávový příběh poutavý už od vysazení samotného kávovníku až po upražení jednotlivých zrn, jde o části řetězce, na které nemáme žádný vliv. Naproti tomu extrakci kávy už provádíme většinou sami a kvalitu nápoje můžeme svými zkušenostmi, znalostmi, umem i použitím vhodné metody zásadně ovlivnit.

Především poslední dekáda se nese v Česku ve znamení výrazného zlepšování kávové kultury. Vděčíme za to jednak zahraničním kavárenským řetězcům, ale také rozšířeným možnostem domácí přípravy kávy. Především zjednodušení, které přišlo s nástupem kapslových systémů a automatických kávovarů. Prodeje zrnkové kávy rostou, pozice nezdravého „turka“ slábne a dokonce instantní směsi mají svůj zlatý věk dávno za sebou. Kávoví entuziasté pak nevnímají dominující italskou přípravu jako dogma a pouštějí se do alternativních metod pomocí french pressu, aero pressu a jiných nástrojů, které jsou navíc cenově nejdostupnější cestou k dobré kávě.

Osvěta díky zvýšenému zájmu o gastronomii

Káva jako osvěžení chuťových buněk při požívání dezertu nebo po něm je součástí (nejen) vysoké gastronomie už dávno. Vcelku logicky tak se zlepšováním standardů restaurací, a to i díky všelijakým televizním pořadům typu „Ano, šéfe“, stoupla úroveň přípravy kávy. Teď máme na mysli hlavně italské espreso, popřípadě z něho odvozené mléčné kávy. Přestože se dnes nadále na spoustě míst setkáte s pře-extrahovaným espresem o velkém objemu (tzv. „českým presem“), postupně z českých hospod mizí. Zaměstnanci také přestávají chybovat i v dalších oblastech – například už leckdy nemelou kávu do zásobníku na den dopředu a věnují péči samotným kávovarům jejich povčivým a pravidelným čištěním. Dodavatelé kávy a kávovarů je totiž lépe a intenzivněji školí, předávají důležité informace, zkušenosti a správné postupy.

Nepijte dřevěnou vodu

Jestliže patříte mezi ty, jimž velký šálek kávy připravený tak, že se přes puk v páce nechá cca 90 vteřin protékat voda,

chutná, nebudeme vám tvrdit, že jste barbaři. Nicméně byste to, zda budete nadále takzvané „české preso“ pít, měli zvážit (viz foto na následující straně nahoře). Chápeme, že česká nátura si žádá velké porce jídla a často se moc nehledí na kvalitu. Důležitější je pro mnoho lidí množství a objem, což platí i pro kávu. Standardní italské espreso o objemu cca 30 ml se u nás neshledávalo s pochopením. Málo kávy za spoustu peněz, takový mělo asi mnoho z nás pocit v dobách, kdy se doma běžně servíroval u stolu velký hrnek s turkem či instantem.

Po revoluci se proto na nastupujících pákových kávovarech připravovala káva ve většině podniků do větších šálků a lidé si na velmi hořkou a vlastně až nepříjemnou chuť zvykli. Kromě hořkosti, která je subjektivním faktorem, je důvodem přestat české preso pít hlavně to, že obsahuje spoustu tříslovin. Výsledek v šálku má proto typickou dřevitou chuť, kvůli níž získalo české preso také hanlivý výraz „dřevěná voda“. Jde o baristickou hantýrku, trochu ironickou, avšak vcelku přesnou.

Italské espreso

Celkem rozšířený slogan „espresso je jen jedno“ patří mezi základní kameny italské kávové kultury. Přestože byla v české společnosti vžitá informace o tom, že espreso je takový kávový zabiják, který při intenzivnější konzumaci pomalu způsobí člověku infarkt, jde o naprostý nesmysl. Espreso totiž na rozdíl od českého presa, překapávané kávy natožpak turka, obsahuje výrazně méně kofeinu a dalších škodlivých látek. Má sice silnou chuť, ale to je tak vše. Několik espres denně je pro váš organismus určitě lepší než jeden ranní turek.

Pojmy jako „(velké) preso“ nebo „piccolo“ asi z našeho jazyka hned tak nezmizí. Jde ale o výsledek naší zdejší



Na této fotce můžete vidět, co pijete, když dostanete nebo si připravíte české preso. V první skleničce je italské espresso, druhé dvě skleničky obsahují tekutinu, která z kávovaru vytéká v dalších 60 vteřinách extrakce. Zejména žlutohnědá voda ve sklenici napravo je příčinou extrémní hořkosti českého presa. Obsahuje také velké množství škodlivých látek.



304529/18 ▼ INZERCE

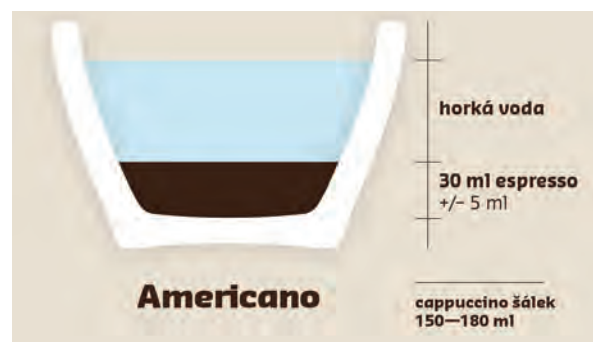
tvořivosti a pokus odlišit pravé espresso od jeho české velkoobjemové úpravy. Přesto se začínají postupně rozšiřovat alternativy – teď není řeč jen o pojmech, ale i přípravě jako takové. Káva s větším objemem není totiž v Itálii tabu, ale její příprava probíhá jinak, takže v ní není přemíra tříslovin a je chuťově mnohem lepší.

Americano a lungo

Jestliže preferujete kávu větší a silné 30ml espresso vám nevyhovuje, raději si připravte takzvané americano, kdy espresso dolijete dle chuti horkou vodou (standard je v poměru 1:5). Anebo takzvané lungo, jež dolijete horkou vodou v poměru 1:1 nebo ho připravíte celé v kávovaru. To ale musíte použít hruběji namletou směs, aby během extrakce, která má u espresa trvat 30 vteřin, vyteklo více vody. Jen pozor v restauracích i některých kavárnách, kde se personálu nechce přenastavovat mlýnek nebo mají v horším případě kávu dopředu namletou v zásobníku, takže pouze prodlužují čas extrakce i na dvojnásobek. Lungo se pak blíží českému presu neboli dřevěné vodě. Jistotou je proto vždy chtít raději americano nebo horkou vodu k dolití zvlášť.

Projekt **PiccoloNeexistuje.cz**

se snaží dlouhodobě o osvětu v oblasti kávy. Jeho grafika ukazuje, jak vypadá espresso. Možná vás zaujme, že v textu píšeme tento název s jedním „s“. Dle pravidel českého pravopisu je to správně. Varianta se dvěma „s“ je italský výraz.



Americano prý vzniklo během druhé světové války, když se američtí vojáci vylodili v Itálii. Jelikož byli zvyklí z USA na překapávanou kávu, v Itálii podávané espresso pro ně bylo moc silné. Začali si ho tak dolévat horkou vodou.

Jak se z šálku kávy stane čisté potěšení? Základem je několik detailů – správná úroveň mletí, optimální teplota a tlak vody. S novými plně automatickými kávovary Siemens EQ.500 si ale s ničím nemusíte dělat starosti. Nejnovější modely z úspěšné řady EQ připraví dokonalou kávu na základě pouhého dotyku na přehledném barevném TFT displeji.



Plně automatické kávovary Siemens – jedinečný požitek z kávy.

Objevte nejvyšší kvalitu v přípravě kávy, která vám umožní prozkoumat všechna zákoutí světa kávy u vás doma.

Dalí byste si hedvábně jemné latte macchiato, espresso s výraznou chutí nebo tradiční caffè crema? Nové plně automatické kávovary Siemens nabízejí rychle a jednoduše bezpočet kávových specialit. Na barevném TFT displeji coffeeSelect v horní části spotřebiče pohodlně a snadno vyberete, na co máte zrovna chuť. Modely EQ.500 jsou ideální volbou pro zákazníky, kteří upřednostňují špičkový design a intuitivní ovládání.

Inteligentní systém iAroma a keramický mlýnek zaručují dokonalý požitek z kávy. Zrna umelou přesně tak, jak je pro vybraný nápoj potřeba. Chytrá pumpa upravuje množství

vody a rychlost, aby se plně rozvinulo aroma. Inteligentní průtokový ohříváč zase zajistí vždy optimální teplotu. Všechny tyto prvky fungují v dokonalé harmonii a nabízejí výjimečný chuťový zážitek.

Skvělá káva chutná ještě lépe v dobré společnosti, proto umožňují nové plně automatické kávovary EQ připravit dva šálky najednou jediným stisknutím tlačítka oneTouch Double Cup. Mléčný systém se postará o tu nejjemnější mléčnou pěnu – klíčovou složku lahodného cappuccina nebo dokonalého latte macchiato. Automatické parní čištění systému po každé přípravě mléčného nápoje

zaručuje dokonalé výsledky a hygienicky čistý spotřebič bez jakékoli námahy.

Atraktivní design, dokonalá funkčnost a maximální pohodlí

Nejnovější přírůstky do rodiny EQ neoslní jen dokonalými kávovými nápoji, ale i svým moderním a stylovým designem, ať už v nerezové nebo černé variantě. Údržba je maximálně pohodlná – s dvířky v přední části spotřebiče je čištění rychlé a jednoduché.

Více informací na:
www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Automatické kávovary pobláznily Česko. Letos se jich prodá přes 100 tisíc. Jak vybrat ten pravý?

Automatické kávovary bývaly před dvaceti lety považovány za stroje snů, před deseti za velký luxus...a dnes? Dnes se prodávají o sto šest. Primárním důvodem je výrazný pokles cen, kdy nejlevnější modely oscilují okolo hranice neuvěřitelných 5000 korun. My bychom takový stroj z výběru spíše vynechali z důvodů, které rozebereme v následujícím textu, nicméně to něco vypovídá o situaci na trhu.

Automat s jednoduchým ovládáním

Celá řada kávovarů KRUPS Evidence se vyznačuje velmi snadným ovládáním pomocí displeje a dotykového pásu s ikonami nejpopulárnějších káv, abyste je připravili opravdu jedním stiskem. Evidence dokonce zvládne výdej dvou mléčných káv najednou. Doporučená cena vyobrazeného modelu Evidence One je 23 990 Kč. V obchodech je ale v akčních cenách i výrazně levnější.



Světlu kávy dominuje na Starém kontinentu espresso, což je italský způsob přípravy pod tlakem, standardně v takzvaném pákovém kávovaru. Namelete 7 gramů kávy, upěchujete do páky a necháte přes ní projít pod tlakem 9 barů cca 90 °C vodu po dobu 20 až 30 vteřin. V kavárnách i mnohých restauracích se drží přípravy v pákovém kávovaru, nicméně domácnosti preferují jednoduchost koncentrující se do jednoho jediného stisku tlačítka. A takovou přípravu espresa nabízí pouze dva druhy kávovarů - automatické s integrovaným mlýnkem a kapslové, jimž se věnujeme na straně 36. Automaty jsou celkem logicky tahounem hodnoty celého trhu, protože mají výrazně vyšší pořizovací ceny než „kapslovače“, navíc meziročně po dlouhou dobu dvouciferně rostou. Kapslové modely také pro automaty částečně vyšlapaly cestu



- uživatelé, kteří před lety přešli z turky nebo instantních káv ke kapslím jsou v současnosti nejvážnějšími kandidáty na pořízení automatu. Primárním důvodem pro ně může být výrazně levnější provoz tohoto stroje - při koupi běžné zrnkové kávy vás bude stát šálek nějaké 3 koruny. V domácnostech, kde se káva pije často a hodně, je automatický stroj jednoznačně nejeekonomičtější řešením při zachování jednoduchosti obsluhy.

Na stisk tlačítka

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 našlehat mléko manuálně.

Celá střední Evropa je na rozdíl od Itálie, kde vládne čisté 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 páni trysky, pokud ji mají. Popřípadě pořídit separátní pěnič.

Plnoautomat lze v současnosti pořídit výrazně 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 De'Longhi, Gaggia, JURA, KRUPS, Melitta, Miele, Nivona, Philips, Saeco nebo Siemens. A v případě plnoautomatických se zaměřte minimálně na segment okolo 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 celokovové nebo jiné prémiové provedení šasi, dále větší možnosti nastavení a personalizace na barevných displejích, které ještě usnadňují a zpřijemňují ovládání. Na vše se podíváme v následujícím odstavci.

Konstrukce, design, funkce a ovládání

Většina automatických a plnoautomatických kávovarů je oděna do kabátu z plastu. Za kov si připlatíte. Nutno podotknout, že základní platforma (vnitřek stroje) bývá u každé značky víceméně stejná. Nelze to prohlásit jako obecně platný fakt, ale jednotlivé modely se u daného výrobce většinou neliší ve svém nitru - máme na mysli hlavně mlýnek a spařo-

Sklo a kov

Nová vlajková loď značky De'Longhi, model Maestosa, patří mezi nejzajímavější novinky letošního roku. Kromě prémiového provedení vnějšího pláště kombinujícího sklo a kov přichází s množstvím nadstandardních prvků - dvěma zásobníky na zrna, dvěma mlýnky, novou adaptivní technologií mletí či konektivitou. Prodává se za 63 990 Kč.

jura[®]

Maximální potěšení z kávy –
čerstvě namletá,
nikoli z kapsle.



Rafel

Roger Federer
Největší tenisový šampion
všech dob

Nová ENA 8, jednošálkový plně automatický kávovar extra třídy. Malý, krásný, jednoduchý – je imperativem pro všechny, kdo milují kávu a estetický vzhled, jako například Roger Federer. Moderní displej TFT zajišťuje jednoduché ovládání na čelní straně. Jediným stisknutím tlačítka je na výběr deset různých specialit v dokonalé kvalitě. Působivým akcentem celkového designu je kulatá nádržka na vodu, která připomíná ušlechtilé křišťálové karafy. Nový kávovar ENA 8 je k dostání ve třech atraktivních barvách a v provedení Signature Line v masivním hliníku. JURA – If you love coffee.

www.jura.com

Kávovar s největším displejem

Již popisovaný model De'Longhi Meastosa se vyznačuje ovládáním s největším displejem na trhu. Na čelní straně se totiž nachází 5palcový výklopný a dotykový displej v plné barvě. Můžete si na něm nabídku káv upravit dle libosti, vytvářet kávy vlastní a pojmenovávat je například podle jmen členů domácnosti.



vací jednotku, která se stará o extrakci kávy z pomletých zrn.

U dražších strojů 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. 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 automatů totiž nejprve vypustí do šálku mléčnou pěnu a následně kávu. Správný baristický postup přípravy cappuccina ovšem je do šálku s espresem dolít z konvičky našlehané mléko.

Největší výzva pro výrobce – systém pro pění mléka

Pokud si nehodláte pořídit levnější a jednodušší automatický kávovar, ale toužíte po plnoautomatu, měli byste mezi nejdůležitější aspekty výběru zařadit to, jak výrobce řeší pění mléka. Mléko totiž představuje u některých kávovarů jejich Achillovu patu. Ulpívá, zasychá, kysne, tudíž je nutné mléčné cesty pravidelně čistit. Kávovary se o základní proplachy starají, nicméně bez zásahu uživatele se zcela neobejdou.

Větší část výrobců, jako jsou například JURA, Melitta, Nivona nebo KRUPS, používá hadičku nasávající mléko do kávovaru. Výhodou tohoto řešení je jednoznačně možnost u většiny modelů výdeje dvou mléčných káv najednou. Určitou nevýhodou pak nutnost hadičku pravidelně měnit a celý systém čistit pomocí speciálního hygienického roztoku, který musíte kupovat. Některé značky pak nabízejí, většinou jako zvláštní příslušenství, speciální termonádobky



Aktivní chlazení mléka

Pokud vám nevyhovuje nasávání mléka přímo z krabice nebo lahve a nechcete ani systém s odnímatelnou karafou, kterou lze skladovat v lednici, poříďte si kávovar JURA. K němu pak můžete dokoupit jednotku Cool Control. Jde vlastně o takovou malou kompresorovou chladničku, která je stabilně umístěna vedle kávovaru. Její vnitřní nerezovou nádobu na mléko jednoduše umyjete v myčce. Na obrázku největší model s objemem 1 litr. Na výběr je bílá nebo černá. Doporučená cena: 4490 Kč



Mléčné řešení z Německa

Značka Siemens u svých kávovarů z modelové řady EQ.9 a EQ.9 plus používá mléčný systém s karafou, která se zasune do boku kávovaru. Stroj mléko nasává, pění a vydává z kombinované výpusti pro kávu a mléčnou pěnu. Kávovary se prodávají od 39 990 Kč. Na výběr jsou různé modely.

na mléko. JURA jde dokonce tak daleko, že má aktivně chlazené externí jednotky. Jde vlastně o takové minichladničky – nazývá je jako Cool Control.

Méně přehledně působí šlehání mléka u společnosti Philips, která navíc vlastní i značku Saeco. Nabízí totiž různé systémy od přímočarého LatteGo s jednoduchou mléčnou nádobkou, z níž vytéká mléko do šálku, až po velké mléčné karafy nasazené na kávovaru, z nichž stroj nasává mléko do svých útroh.

Siemens vsází až na jednu výjimku na systém karafy připojené ke kávovaru, z níž stroj nasává mléko a vydává pěnu z kombinované výpusti, odkud míří do šálku také espresso.

Lídr českého trhu značka De'Longhi má vlastní patentovaný systém nazývaný jako LatteCrema. Ten tvoří odnímatelná mléčná karafa s tryskou. Nádobka se zasune na parní výstup na čelní straně kávovaru. Mléko se tedy pění v „hlavě“ nádoby a vytéká z trysky, již pak kávovar vyčistí pomocí vody a páry. Nádobku pak uživatel odejme a skladuje v chladničce.

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 umožňovat nastavení jen v několika krocích, ty lepší až v desítkách.

Co se týče materiálu kamenů, používá většina výrobců ty ocelové, protože jsou méně náchylné k poškození, pokud se mezi kávovými zrny nacházejí nějaké nečistoty (větvičky



Úprava hrubosti mletí

Všechny automatické kávovary na trhu mají integrovaný zásobník na zrnkovou kávu a mlýnek. Různé druhy kávy si žádají různé nastavení hrubosti. Pokud se úprava neprovádí elektronicky přes nastavení na displeji, ale mechanicky, jako v případě tohoto stroje KRUPS Evidence One, vždy měňte hrubost pouze za běhu mlýnku. Nikdy ne, když mlýnek nemele. Můžete poškodit jeho mlecí kameny.

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.



Dva zásobníky a dva mlýnky

Nejeden kávovar na trhu je vybaven dvěma zásobníky na zrna, abyste mohli používat dva různé druhy kávy a přepínat mezi nimi. Standardně mají kávovary jen jeden mlýnek, takže po přepnutí mezi zásobníky je částečně chuť kávy ovlivněna zbytkem předchozí dávky. Kromě již prodávaných modelů De'Longhi Maestosa nebo Siemens EQ.9 plus connect s700 budete moci příští rok přidat do výčtu dvoumlýnkových kávovarů model JURA GIGA 6, který bude stát 89 990 Kč a půjde o domácí kávovar profesionálních parametrů.

Údržba

U kávovaru se určitě věnujte i tomu, jak se o něj budete muset starat. Většina lidí má samozřejmě představu, že „automat“ znamená pouze jednu věc - mačkat tlačítko. Jelikož jde ale o celkem složitý stroj, který ke svému fungování potřebuje vodu a ve kterém se šlehá mléko a extrahuje pod tlakem káva, automatické proplachy nestačí. Musíte provádět i komplexnější údržbu a odvápnění, kterým se věnujeme v samostatném článku na straně 32.

Konektivita

Spojení kávovaru s chytrým telefonem nebo tabletem bude znít mnohým čtenářům jako zbytečnost. Neztracujte ovšem hned technologické výstřelky. Všichni se asi shodneme, že možnost přípravy kávy na dálku je skutečně jen efekt-ní pouťovou atrakcí. 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, pouze modely Miele a Siemens aktuálně využívají wi-fi a zapojení do celého konceptu chytré domácnosti.



Vestavný kávovar

Kapitolu samu pro sebe tvoří takzvané vestavné kávovary s výškou 45 cm. Pod tento typ lze instalovat například ohřevnou zásuvku na talíře, aby byl kávovar v jedné linii s troubou. Výhodou je designová sladkost s dalšími spotřebiči v rámci jedné produktové řady. Nevýhodou vyšší cena a u některých modelech horší přístup do jejich nitra pro provádění údržby. Na obrázku plnoautomatický model Siemens z řady studioLine. Hledejte ho po označení CT836LEB6. A cena? 59 990 Kč.

GfK: Kávovary v plusu

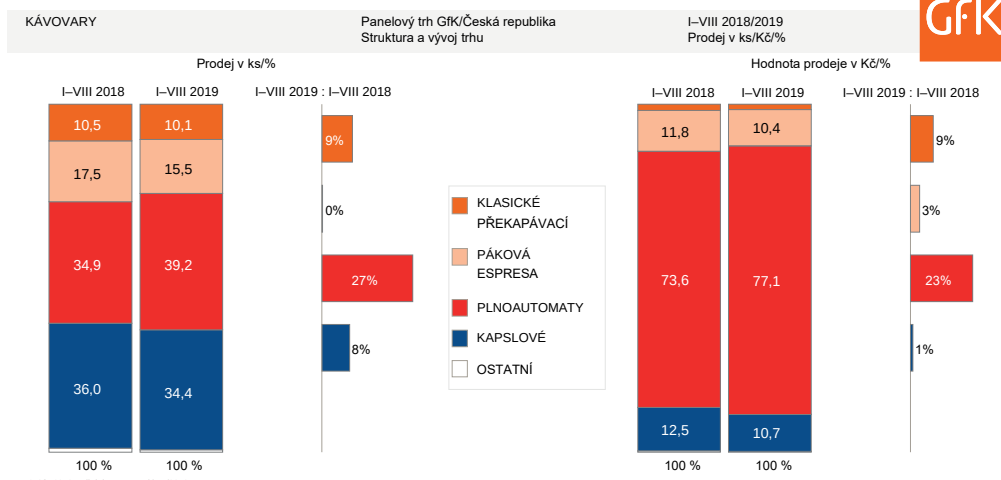
Poptávka se za leden až srpen letošního roku zvedla meziročně o 13 %, tržby narostly o 18 %, čímž se dostaly zhruba na polovinu loňského výkonu. Výsledky obchodního panelu¹ GfK ukázaly za prvních osm měsíců tohoto roku na výrazný přírůstek plnoautomatických, jednocičerně se zvedla hodnota prodeje u překapávacích kávovarů, pákových espres a drobně také u kapslových kávovarů.

Plnoautomaty s 23% přírůstkem v hodnotě

Tahounem růstu tržeb (i celkové průměrné ceny) kávovarů byly plnoautomaty, které se prodávaly v průměru za 11 400 korun. Před rokem za ně v období leden až srpna zaplatili kupující průměrně o 300 korun více, což souviselo také s letošním odlivem poptávky z cenové kategorie od 8 do 10 tisíc korun k nejlevnějšímu sortimentu plnoautomatických espres do 8 tisíc korun.

Levnější sortiment táhne

U kapslových kávovarů se meziročně navýšil prodej modelů do 1 200 korun o polovinu, a posunul tak výrobky jen mírně dražší (v ceně od 1 200 do 1 500 korun) k meziroční ztrátě. Cenový průměr kapslových kávovarů zaznamenal meziroční snížení, a to o 100 korun na částku 1 800 korun. Také páková espressa byla úspěšná v cenové kategorii do 3 tisíc korun na úkor dražší nabídky. Nicméně výrazně se u nich dařilo prémiovému segmentu (od 15 tisíc korun), který vytáhl průměr prodejní ceny pákových espres k hodnotě 3 800 korun.



¹ Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny). GfK Czech, oddělení Market Insights, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně

zjišťované údaje o prodejkách konečného spotřebitele ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Market Insights Director CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

Zdroj: Zdeňk Bárta, Market Insights Director CZ&SK, GfK Czech

La Specialista

Ve tvém stylu

La Specialista od De'Longhi je nový pákový kávovar, díky kterému si můžete užít celý proces přípravy vašeho oblíbeného nápoje na bázi espressa. 4 inovativní technologie dělají tento zážitek přívětivější, zatímco máte čas na kreativitu a radost z výsledku.

Design kávovaru připomíná stroje, které lze najít v kavárnách, nicméně stále se jedná o přístroje pro domácí použití. Provedení je z nerezové oceli v kombinaci s plastovými částmi a pochromovanými detaily.

NÁPOJE NA MÍRU

Pákový kávovar La Specialista nabízí 3 přednastavené recepty, které je možné zvolit na předním panelu. Espresso (35 ml) - oříšková barva a intenzivní chuť, Káva (70 ml) - jeden nebo dva shoty dlouhého espressa, Americano (120 ml) - dvojité dávka espressa zalitá horkou vodou, jemná vrstva cremy a dlouhotrvající potěšení. Tlačítko „MY“ umožňuje uživateli s lehkostí přizpůsobit velikost každého z přednastavených receptů na kávu. Díky integrované mřížce na espresso šálek je zachováno dokonalé aroma kávy.



EC 9335.M



A CO VÍCE?

Kávovar La Specialista vybaven separátní tryskou pro výdej horké vody přímo do šálku. Tuto funkci je možné použít jak k prodloužení espressa, tak pro čajové infuze. Kávovar umožňuje nastavení teploty i tvrdosti vody. Přístroj sám ohlásí proces potřeby odvápňení pomocí zvukového signálu. Poté stačí stisknout tlačítko pro odvápňovací proces a kávovar provede vše automaticky. Chytré senzory vás navíc upozorní, že není v kávovaru dostatek kávových zrn nebo vody.

PROCES PŘÍPRAVY KÁVY

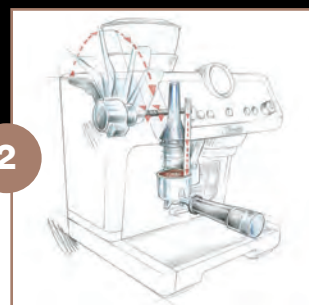
Celá krása kávovaru La Specialista tkví v přípravě nápojů na bázi espressa krok za krokem: precizní namletí kávy, upěchování, správná extrakce ani málo ani moc, následné vyčištění a v případě mléčného nápoje, našlehání dokonale krémové pěny.



Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

PRECIZNÍ MLETÍ, VÝBORNÁ KÁVA

Prvním krokem k dosažení nejlepších výsledků v šálku je přesné namletí kávových zrn. Vnitřní „Senzor MLETÍ“ umí u mlýnku rozpoznat nastavení hrubosti mletí a podle toho upravit proces, tak aby výsledná dávka kávy pro přípravu espressa byla vždy stejná. Navíc nastavení doby mletí poskytuje ještě přesnější dávku a tím je zajištěn i konzistentní výsledek nápoje.

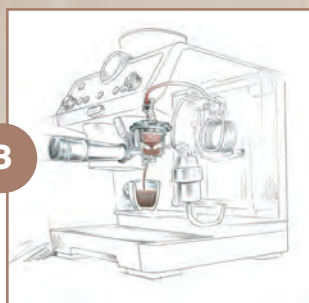


Smart **TAMPING** STATION

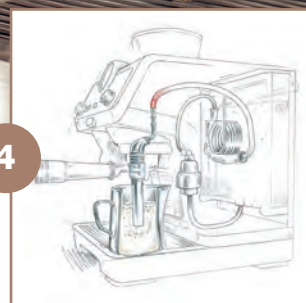
SPRÁVNÉ UPĚCHOVÁNÍ, UNIKÁTNÍ AROMA

Dalším zásadním 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“. Stlačením páky na boční straně kávovaru je zajištěn vždy stejný tlak. Mletí a pěchování je prováděno uvnitř kávovaru, takže v okolí přístroje není rozsypaná káva a pracovní deska zůstane vždy čistá.





3



4

Active **TEMPERATURE** C O N T R O L

STABILNÍ TEPLOTA, EXCELENTNÍ CHUŤ

Technologie „**Aktivní KONTROLA TEPLOTY**“ udržuje stabilní teplotu vody v průběhu celého procesu vaření a zabraňuje případným výkyvům tak, aby byla zaručena nejlepší extrakce. Dvě nezávislá topná tělesa zajišťují přípravu kávy a mléka, bez jakýchkoliv prodlev. Jeden termoblok ohřívá vodu na kávu a druhý nezávislý topný systém produkuje páru na pění mléka.

Advanced **LATTE** S Y S T E M

JEDNODUŠE NAPĚNĚNÉ MLÉKO

Našlehat dokonalou mléčnou pěnu pro cappuccino nebo Latte Art vyžaduje zkušenosti a dovednosti. Díky technologii „**Pokročilý LATTE SYSTÉM**“ je to velmi snadné. Na trysce je možné si vybrat mezi „**FLAT**“ pro jemně našlehané mléko, nebo „**FOAM**“ pro bohatou mléčnou pěnu. Poté stačí vložit konvičku na mléko pod trysku a počkat, až bude dosaženo požadovaného výsledku.

Staňte se domácím baristou. Bez pákového kávovaru to nepůjde

Automatické kávovary přinášejí maximální uživatelský komfort a jednoduchost přípravy kávy. Kdo chce mít ale celý proces extrakce pod kontrolou, experimentovat a získat v šálku espresso, na jaké je zvyklý z dobré kavárny, musí zvolit kávovar pákový. Cesta od zrna po výsledek v šálku je pracnější, ale určitě stojí za to.

Prodejní hit

Úzké a kompaktní kávovary De'Longhi z řady Dedica Style patří už několik let mezi nejprodávanější pákové modely na českém trhu. Inovovaná verze EC 685 má navíc oproti starší generaci EC 680 vylepšenou trysku pro jednodušší napěnění, nebo pouhé ohřátí mléka v sekundární poloze. Kávovary se prodávají ve čtyřech vyobrazených barvách, a to za cca 4000 Kč. V téměř designu je navíc k dispozici i mlýnek KG 521, který stojí okolo 3000 Kč.



Pákové kávovary mají v základu dvě cílové skupiny. První sdružuje běžné uživatele, kteří nejsou ochotni investovat do automatického stroje, ale přesto chtějí pravé italské espresso. Většinou však kupují mletou kávu a primárně jim tedy nejde o maximální kvalitu nápoje. S výrazným poklesem cen automatů v posledních letech se navíc tato skupina uživatelů stále zmenšuje.

A pak tu samozřejmě máme kávové nadšence, jimž věnujeme tento článek především. Jejich cílem je osvojit si zručnost baristů a dosáhnout v šálku dokonalého výsledku. Zatímco první skupina si vystačí s obyčejným pákovým kávovarem s cenou mezi 1000 až 2000 Kč, entuziasté by se měli poohlédnout po kávovaru s masivnější konstrukcí, převládajícím kovem a profesionální pákou s nerezovým filtrem.

Magická čísla 9 a 20

Důležité je především to, aby kávovar dosáhl při extrakci tlaku 9 barů a tlak udržel. Na trhu najdete i modely s deklarovaným tlakem 15 barů. Větší tlak neznamená, že je kávovar lepší a kvalitnější. Domácí stroje pouze nejsou tak precizní jako ty profesionální, které musejí zvládnout intenzivní provoz a jsou opravdu schopné držet tlak na 9 barech. Domácí modely používají tlak vyšší, aby bylo zajištěno, že extrakce neproběhne pod nižším tlakem, než je oněch 9 barů. Pokud by se tak stalo, nebudete mít v šálku espresso.

Nepodceňujte ani pěchování kávy, udusat ji lžičkou totiž opravdu nestačí. Měli byste mít u kávovaru vždy pěchovač nebo tamper a vyvinout na kávu v páce tlak odpovídající 20 kilogramům.

Bez mlýnku se neobejdete

Nebudeme vám určitě bránit kupovat mletou kávu, nicméně vězte, že to není ta správná volba. Z mleté kávy mizí aroma už v řádu minut – v sáčku je v ochranné atmosféře, ale



Jednoduché mletí i pěchování

U kávovaru La Specialista od De'Longhi, který má integrovaný mlýnek, stačí nasadit páku, pootočit s ní doprava a kávovar zahájí mletí. Pěchování provedete pomocí ovládacího prvku na boku kávovaru. Pak už stačí přesadit páku do hlavy stroje a zahájit extrakci kávy.

jakmile ho otevřete, tak je s kávou v podstatě amen. Utěsnit sáček gumičkou nestačí. Můžete kávu uchovávat ve vakuové nádobě, ale nejlepší je pořídit mlýnek a kupovat kvalitní zrnkovou kávu, kterou si umelete přesně podle svých preferencí. Některé firmy nabízejí i designově sladěné modely pákových kávovarů a mlýnků. Nejpočetnější je zvolit elektrický mlýnek, který kávu i sám nadávkuje do páky, byť to znamená další investici okolo 2000 až 3000 Kč.

Kávovary s integrovaným mlýnkem

Nároční spotřebitelé, kteří jsou ochotni do domácí přípravy kávy investovat 15 000 korun a 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. Tyto kávovary jsou dražší i proto, že jsou výhradně celokovové.

Dlouhé roky měla v této kategorii téměř monopol značka Sage, ale letos ji přibyla konkurence v podobě první vlny od značky De'Longhi. Řeč je o modelu La Specialista. Sage se segmentu věnuje už dlouho, takže má produktové portfolio těchto kávovarů širší. Najdete v něm dokonce stroje, které lze označit za poloautomatické – automaticky kávu po umletí pěchují. Při šlehání mléka zase měří elektronicky teplotu a zastaví pění při dosažení zvolené hodnoty. De'Longhi La Specialista konkuruje nabídce Sage poměrně agresivní cenou 19 990 Kč a některými inovacemi, jako jsou mlýnek se senzorem optimálního mletí nebo jednoduché pěchování stiskem páky na boku kávovaru.

Jestli chcete mít na své kuchyňské lince designový šperk z masivního kovu, jde vám o espresso té nejvyšší kvality a jste ochotni přípravě kávy věnovat určitý čas, jsou kombinované modely De'Longhi nebo Sage přesně pro vás.

A nezapomeňte, že o pákový kávovar je potřeba pečovat s ještě větším úsilím než o ten automatický, který spoustu základních proplachů dělá za vás. Více o údržbě kávovarů najdete v článku na straně 32.

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 provedení, mohl by ho zaujmout nejvyšší model značky Sage zvaný The Oracle Touch. Kávovar má barevný dotykový displej, na kterém vás příprava vede a zobrazuje i spoustu rad a pokynů. Po pomletí zrn kávu sám upěchuje a dokáže pění mléko bez asistence uživatele díky integrovanému čidlu teploty. Na displeji jen vyberete stupeň napěnění a teplotu. Jakmile je hodnot dosaženo, kávovar parní trysku vypne. Prodává se v čistém nerez, matné černé nebo lesklé černé, a to za 59 990 Kč.

Kávové hipsterství aneb alternativní příprava na vzestupu

Když jsme letos navštívili v holešovické tržnici Prague Coffee Festival, italské espresso sice patřilo mezi dominantní kávy, ale alternativám a odlišným způsobům práce s kávou byl věnován značný prostor. Zatímco espresso je taková sázka na jistotu, méně běžné metody přípravy přinášejí do světa kávy vůni dobrodružství a objevování. Odrazte s námi proto od břehů stereotypu vstříc novým chutím a zážitkům.



Designový překapávač

Značka De'Longhi už loni představila tento překapávač, který dokonce získal cenu Red Dot za design a certifikát European Coffee Brewing Centre, který dokládá, že probíhá extrakce kávy podle platných standardů. Kávovar hledejte pod označením Clessidra ICM17210. Koupíte ho za 3290 Kč.

Filtrovaná káva

Možná se vám zdá zvláštní, že řadíme hned na úvod vcelku běžnou a tradiční přípravu, nicméně si zde svou pozici zaslouží. V našich končinách je totiž značně podceňována. Dnes už tuto kávu ale servírují i ty nejlepší pražské kavárny a kvalitní filtrovaná káva je mezi kávovými gurmány vyhledávaná.

Překapávač je cenově dostupný typ kávovaru, který vytváří chuťově slabší, leč na kofein výrazně bohatší kávu. Vhodná je tedy hlavně po ránu, kdy si člověk žádá určité „nakopnutí“. Příprava probíhá poměrně jednoduše – kávovar ohřívá vodu a nechává ji protékat přes mletou kávu ve filtru. Nápoj teče do zpravidla skleněné konvice, která bývá zespodu ohřívána, aby si káva udržela teplotu.

Existují ovšem překapávače bez elektrického napájení. Používají se tak, že vodu ohřejete sami a naléváte přes filtr. Mezi nejpovedenější řadíme určitě slavný Chemex.



Chemex

Ukázka geniálně jednoduchého designu přišla na svět už v roce 1940 a dodnes se prodává v nezměněné podobě. Chemex najdete na trhu v různých velikostech za cenu mezi 1000 až 1500 Kč.

Moka konvičky

Italská klasika, kterou naleznete snad v každé domácí domácnosti bez ohledu na další typy kávovarů. Osmihranná 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.



French press a aero press

U obou zařízení jde o manuální a konstrukčně vlastně velmi jednoduché nástroje, které se prodávají už od 200 Kč. Určitou nevýhodou je, že si budete muset pořídit mlýnek, nebo si chodit nechat umlít čerstvou kávu. Mletou v sáčku pořídit nemůžete, protože pro přípravu kávy ve french pressu nebo aero pressu potřebujete kávu hruběji namletou.

Při použití french pressu si musíte (ideálně pomocí digitální varné konvice s možností volby teploty) zahřát vodu na teplotu 92 °C až 96 °C. Alternativně použijte teploměr. Kávu nasypete do „kávovaru“, zalijete vodou, stlačíte píst a nechte následně extrahovat po dobu 3 až 4 minut. Nenechávejte kávu extrahovat déle, protože by byla nepříjemně hořká.

Aero press je velmi podobný typ nástroje, vyráběný většinou z plastu. Nasypete do něj kávu, zalijete vodou a stlačíte píst nad šálkem. Káva do něj rovnou vyteče.



Vacuum Pot

Nadšeným experimentátorům doporučujeme vyzkoušet tento typ kávovaru, který spatřil světlo světa už v 19. století. Vypadá tak trochu jako z nějaké chemické laboratoře a může v domácnosti plnit i úlohu estetického prvku. A jak funguje? Na principu přetlaku páry ženoucí vodu přes filtr s kávou do horní nádoby. Jakmile vypnete zdroj tepla, tlak klesá a káva se přes filtr opět vrací do spodní nádoby. Pak už je připravena k servírování.



Džezva

Tuzemská turecká káva má s tou pravou tureckou pramálo společného. Kdo chce vyzkoušet a pít tento typ kávy, musí si koupit takzvanou džezvu, do níž nasype jemně mletou směs. Zalije ji vodou a nechá přejít velmi rychle varem. Káva se poté nalije do šálků včetně sedliny, která klesne na dno. Upravenou a novější verzí je potom nechat přejít kávu varem hned třikrát, a to směs smíchanou rovnou s cukrem. Nalévá se přes filtr, abychom se zbavili sedliny.

Vietnamský filtr phin

K přípravě pravé vietnamské kávy budete potřebovat nejprve zakoupit skutečnou vietnamskou kávu a kávový filtr nazývaný phin. V Česku je nejpopulárnějším dodavatelem kompletního řešení značka Trung Nguyen. Mletou kávu vložíte do nádobky s filtrem, zalijete vroucí vodou a necháte pomalu překapávat přímo do šálku. Obvyklé je ve vietnamských kavárnách a restauracích nalít do šálku ještě před přípravou sladké kondenzované mléko. Taková káva pak nahradí po jídle tradiční dezert. Lze ji podávat také na ledu jako studené osvěžení v letních měsících.



Chcete dobrou kávu? Pečujte o svůj kávovar

Čistota půl zdraví, říká se. Něco podobného lze vztáhnout i na kávovary, které v případě zanedbání údržby přestanou dělat dobrou kávu a dokonce se mohou porouchat. Nepodceňujte vodní kámen, ulpívání a zasychání mléka, zbytky kávy a další nečistoty.

Pohled do nitra automatického kávovaru

Jak vypadá takový kávovar uvnitř, odhaluje tato fotka značky JURA. Konkrétně jde o super prémiový model GIGA 6, který bude uveden na trh v prvních měsících příštího roku. Nabídně dva zásobníky na zrna, dva mlýnky a maximální úroveň nastavení a personalizace. Doporučená cena byla stanovena na 89 990 Kč.



Automatické a kapslové kávovary Proplachy

Automaty na espresso i „kapslovače“ provádějí proplach kávových cest při spuštění a při vypnutí, nicméně lze tento proces spustit i manuálně v nastavení. U některých kávovarů můžete aktivovat například důkladnější propláchnutí, což není občas rozhodně od věci.

U značek jako JURA, KRUPS či Siemens provádí kávovary většinou základní proplach mléčného systému samy, ale k dokonalé čistotě to nestačí. Výpust je proto dobré pravidelně rozebrat a umýt ve dřezu nebo i myčce, pokud to výrobce dovoluje. Toto čištění provádějte klidně jednou za dva tři dny. U některých kávovarů je v menu také intenzivní čistící program, případně na jeho potřebu kávovar upozorní. Například JURA nebo KRUPS prodávají i speciální čistící roztoky pro údržbu mléčných cest.



Čištění mléčných cest u De'Longhi

U kávovarů De'Longhi se proplachují mléčné cesty vodou a párou. Kávovar vás k čištění vybídne po přípravě každého mléčného nápoje. Na obrázku top model Maestosa, který zvládá výdej dvou mléčných káv najednou.



Čištění mléčného systému

Mléčná pěna vzniká mísením vzduchu, páry a mléka. Poslední jmenovaná složka je poměrně problematická vzhledem k tomu, že jde o organickou látku podléhající rychlé zkáze. Údržba mléčných cest patří mezi nejdůležitější. Samozřejmě se celý proces liší u jednotlivých značek. U De'Longhi se čistí tryska párou, což lze dělat prakticky po každém použití. Káru byste měli jednou za pár dní rozebrat na jednotlivé díly a pořádně umýt. Samotnou nádobku (nikoliv víko s tryskou) i v myčce.

Péče o mléčný systém

Obrázek značky KRUPS ukazuje, jak snadno rozeberete výpust kávovaru. V tomto případě zde dochází i k tvorbě mléčné pěny. Jednotlivé části můžete zbytků mléka zbavit během pár vteřin pod tekoucí vodou.



Speciální příslušenství JURA

JURA ke svým vybraným kávovarům dodává i speciální nádobku pro komplexní vyčištění mléčných cest. Do nádoby je potřeba nalít speciální čistící roztok, který zajistí hygienickou péči o celý mléčný systém, již potvrzuje i certifikát německého sdružení TÜV.

Čištění mlýnku

U samostatných mlýnků bývá čištění celkem jednoduché pomocí dodávaného štetce. 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 čistící 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 zpravidla jen tři měsíce, doporučujeme je kupovat a měnit. Jejich používáním prodloužíte životnost kávovaru, snížíte frekvenci odvápňování a v neposlední řadě vylepšíte chuť kávy.

Pákové kávovary

Tyto kávovary vyžadují více manuální péče než ty automatické. Po každém použití a vyjmutí páky byste měli stroj pustit na pár vteřin na prázdno, aby se z jeho hlavy vyplavily zbytky kávy. Páku s filtrem je také potřeba pokaždé omýt. Důkladnější čištění se provádí pomocí speciální záslepky filtru a čisticí tablety nebo prášku. V hlavě kávovaru pravidelně čistíte těsnění, a to pomocí kartáčku, který bývá k lepším kávovarům dodáván stejně jako záslepka filtru. Páku jednou za pár dní důkladně očistíte houbičkou. Pokud je nerezová, lze ji namočit na čtvrt hodiny do speciálního čisticího roztoku (vyrobíte si ho z detergentu pro kávovar a vody). Samozřejmě věnujte péči i parní trysce, obzvláště pokud ji používáte pravidelně k napěnění mléka. Dekalcifikaci se nevyhnete ani zde.



Čištění páky

Obrázek z video návodu De'Longhi, kde firma ukazuje postupy pro čištění pákového kávovaru La Specialista. Zde vidíte špinavý filtr vyjmutý z páky, který je potřeba před přípravou další kávy vyčistit a osušit.

Vyjímatelná spařovací jednotka

Srdcem každého automatu je spařovací jednotka, kterou musíte pravidelně čistit. Zde fotka značky Siemens týkající se modelu EQ.9 plus connect s700, který se pyšní jako jeden z mála na trhu dvěma zásobníky na zrna a dvěma mlýnky.

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.

314285/10 ▼ INZERCE



NESPRESSO®

PŘENESTE SE DO KAVÁRNY STISKNUTÍM JEDINÉHO TLAČÍTKA

ANKETA: Trh s kávovary v Česku dlouhodobě roste. Jaké vnímáte během poslední dekády změny v kávové kultuře u nás? A jak k nim přispěla vaše společnost?



MARIÁN HALUZA
Senior Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Kávová kultura u nás se jednoznačně zlepšuje, což jde ruku v ruce právě s rostoucí poptávkou po kávovarech. Lidé si chtějí i doma dopřát vynikající kávu. Naše společnost nabízí široké portfolio produktů pro všechna přání a preference zákazníků, od kapslových kávovarů Tassimo, přes volně stojící automatické kávovary až po vestavné modely. Vyzdvihnul bych především naši řadu kávovarů Siemens EQ: od nejmenšího plně automatického kávovaru Siemens EQ.300 až po špičkové modely se dvěma zásobníky na kávu, oddělenými mlýnkami a technologií Home Connect. Všechny modely nabízejí koordinované high-tech systémy, které se vzájemně doplňují při přípravě jedinečné kávy: kvalitní keramický mlýnek, inteligentní systém ohřevu vody sensoFlow a dokonalou spařovací jednotku. Zaručují tak vždy úžasný chuťový zážitek.



PETR EIBL
jednatel
JURA Czech

Kávová kultura a povědomí o kávě rok s rokem rostou. Vždyť jen kolik se pořádá kávových festivalů každý rok. Na nich je potom krásně vidět, jak se lidé o kávu a způsoby její přípravy zajímají. Stále větší množství lidí již ví, že piccolo neexistuje.

Společnost JURA se snaží přispívat ke kávové kultuře tím, jak šíříme osvětu, že je možné si v dnešní době připravit chutné espresso nebo ristretto v pohodlí domova stiskem jednoho tlačítka na našem automatickém kávovaru JURA. Čerstvá kávová zrna se pomelou pomocí inovativního mlýnku Aroma⁶³, voda pro kávu projde přes filtr Claris a následně je ve variabilní spařovačce připraveno espresso pomocí technologie P.E.P. Výsledkem toho je nejlepší espresso ve vašem šálku.



KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ
brand manažerka De'Longhi
De'Longhi Group

Začnu rovnou odpovědí na druhou otázku, od chvíle, kdy společnost De'Longhi vstoupila se svými kávovary na český trh, zvyšovala povědomí o italském způsobu přípravy kávy. Spotřebitelé si oblíbili výraznou chuť espresa. Samotná příprava espresa v Česku prošla velkým vývojem, samozřejmě jsou dnes espreso bary, kde zákazník dostane opravdu špičkovou kávu a začíná díky tomu být vlastně trochu rozmazlený. To nám nahrává do karet, protože člověk chce mít možnost si uvařit kvalitní kávu i doma a zároveň s tím nemít příliš mnoho práce. Navíc velký rozmach pražírén přispěl k tomu, že má konzument na výběr z velké škály druhů kávových zrn a může si zvolit, zda raději experimentuje, anebo zůstává u klasiky – tmavě pražené kávy na italské espreso.



KATEŘINA HOLÍKOVÁ
brand manažerka značky KRUPS
Groupe SEB

Značka Krups se neustále snaží inovovat své kávovary tak, aby milovníkům kávy přinesla sto procentní komfort při přípravě kávy v pohodlí domova. Zároveň vnímáme, že spotřebitelé kladou čím dál větší nároky na chuť nápoje. Skutečně jsme se výrazně posunuli od pití rozpustné kávy či turka ke kvalitnímu espresu. To se odráží ve zvýšené poptávce po kávovarech, a to především po plnoautomatických. Hlavním benefitem plnoautomatických kávovarů je používání kávových zrn, která jsou vždy čerstvě namletá, a navíc možnost nastavení parametrů nápoje zcela podle chuti uživatele. Naše řada kávovarů Evidence současně přináší opravdu chytře navržený mléčný systém, takže se příprava oblíbeného cappuccina výrazně zjednodušila. Odpadá složité čištění a skladování nádob na mléko. Navíc nová konstrukce kávové výpusti umožňuje připravit dva nápoje současně, což je hlavně po ránu velká výhoda.



MICHAELA ILLÍKOVÁ
Coffee Ambassador
Nespresso

Poslední roky roste počet uživatelů, kteří kávu nekonzumují jen jako každodenní nápoj na povzbuzení. Káva je baví, a jejich cesta za jejím poznáním vede přes účast na kurzech či návštěvy kaváren až k zakoupení kávovaru domů, kde rádi sami zkouší její přípravu. Mýty o kávě se pomalu a jistě vytráčí, ale stále nás čeká dlouhá cesta.

Nespresso přispívá ke změně kávové kultury už tím, že si díky ní doma snadno připravíte kvalitní šálek kávy bez nutnosti komplexních znalostí o její přípravě. Obecně jsou nedostatek znalostí o přípravě kvalitní kávy a finanční prostředky často důvodem toho, že nepijeme kávu chutnou. Nespresso přináší řešení obou problémů – příprava jedním stiskem tlačítka, cena několikanásobně nižší než v kavárně. Navíc široká škála prémiové kávy, která usnadňuje zákazníkovi výše zmiňovanou cestu za poznáním s jistotou toho, že jeho káva vždy bude připravená podle správných parametrů a on si jen vybere to aroma, které mu v daný okamžik zpříjemní den. Myslím, že jsme i průkopníkem v pořádání kávových kurzů. Již více než tři roky pořádáme bezplatný kávový „Masterclass“, kde se můžete dozvědět detaily o pěstování, zpracování či harmonizování kávy. Tyto semináře jsou oblíbené a v posledním roce také téměř vždy plné, a to jich za sebou jen letos máme několik stovek. Stejně tak se naši kávoví specialisté věnují osvětě o kávě na našich Nespresso Boutiques.

KRUPS®

EVIDENCE ONE

Nová řada kávovarů KRUPS Evidence One EA895 byla stvořena k tomu, abyste si vychutnali kávu v nejvyšší kvalitě v pohodlí vašeho domova.

Z kávových zrn získáte to nejlepší a s maximální rychlostí přenesete jejich chuť a aroma do vašeho šálku. Dokonalá mléčná pěna, snadné ovládání a široký výběr nápojů. Evidence zvládne připravit dva nápoje současně, a to dokonce i dvě cappuccina nebo dvě latte macchiata. Vybírat můžete ze dvou barevných provedení – elegantní Evidence One v titanové nebo cínové barvě.

Tuto vlajkovou loď od KRUPS si budete moci zakoupit od listopadu 2019.



Výjimečný design

Moderní design s kompaktními rozměry, a přesto si kávovar zachovává komfortně velké objemy nádrží na vodu (2,3 l) a zásobníku kávových zrn (260 g).



Káva jako od baristy

Díky technologii Quattro Force se kávovar postará o každý detail. Od rychlého mletí zrn, precizní stlačení namleté kávy, přes správnou teplotu kávy od prvního šálku. Funkce AutoClean po každé přípravě nápoje vyčistí vnitřní části varné jednotky.



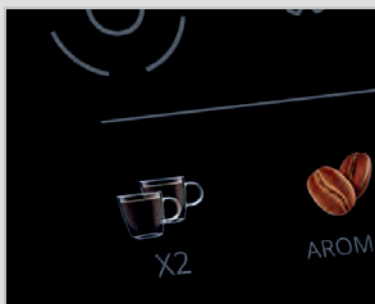
Maximální nastavení kávové výpustě

Nová konstrukce kávové výpustě s nastavením až 15,8 cm dovoluje použití i opravdu velké sklenice.



Intuitivní OLED displej

Každodenní užívání usnadní intuitivní dotykový OLED displej, který reaguje jemným dotykem. Ikony jsou vyobrazeny barevně, aby umožňovaly co nejsnazší orientaci. Velký rozměr displeje umožňuje přímou volbu až 5 nejčastěji používaných nápojů stiskem jednoho tlačítka.



2 expertní funkce

Vylepšete si svůj oblíbený nápoj extra porcí espresso, která dodá intenzivnější chuť a energii. Použijte funkci na tmavou kávu a kávovar automaticky namele větší množství kávy pro získání silné a výrazné chuti.



Až 17 lahodných nápojů

Široká nabídka receptů zajistí, že si kdykoliv během dne vyberete váš oblíbený nápoj - od aromatického espresso, přes krémové cappuccino a lahodné latté, až po různé druhy čajů s volitelným nastavením teploty.

Kapslová káva je v hledáčku ekologů. Recyklaci kapslí u nás zajišťuje zatím pouze jedna značka

Porcovaná káva získala velmi rychle na popularitě. Systémy jako Nescafé Dolce Gusto nebo Tchibo Cafissimo byly a jsou pro mnoho lidí lákavou cestou k dobré kávě i díky velmi nízkým cenám samotných kávovarů. V posledních letech je ale v rámci tématu kávových kapslí stále častěji akcentován ekologický rozměr. Zde jde vstříc „zelenější planetě“ nadále pouze značka Nespresso.



Kávová kapsle je vlastně geniální vynález, přitom tak prostý a jednoduchý. Pomletá zrna na vzduchu ztrácejí aroma během pár minut. Uzavřít je do kapsle a ochránit před přístupem kyslíku znamená, že má káva v šálku skvělou chuť, i když byla pražena a mletá před několika týdny nebo i měsíci. Největšího úspěchu dosáhla na trhu značka Nescafé Dolce Gusto, k níž přešla od instantních směsí spousta spotřebitelů. Vděčíme jí proto za její nemalý podíl na pozvednutí kávové kultury u nás, o níž se ještě v devadesátých letech nemohlo příliš hovořit.

Češi začali nejprve přecházet od turka k instantním směsím a posléze nemalá část z nich právě ke kapslím. Pokud jde o tu nejkvalitnější kávu, zde drží pozici lídra dlouhodobě Nespresso, které používá výhradně kávy prémiové kvality. Pokud chcete ušetřit, můžete si pořídit plnicí kapsle a kupovat do nich mletou kávu. Není to ale jednak moc komfortní a jednak ani rozumné z hlediska kvality nápoje. Aroma z mleté kávy mizí na vzduchu velmi rychle, takže přijdete o jednu z hlavních výhod kapslového systému.

Jedním z benefitů uzavřeného systému Nespresso je zaměření nejen na maximální kvalitu, ale také na rozmanitost a neotřelost, pokud jde o chuť a aroma. Firma neustále uvádí limitované speciální edice a přináší na trh rozličné zajímavé kávy z celého světa. Zde se také dostáváme obecně k velké výhodě kapslí, kdy můžete mít doma velký počet různých káv a střídát je šálek od šálku. To automat se zásobníkem na zrna neumožňuje.

Kapsle jsou také ideální volbou pro domácnosti, kde se káva nepije ve velkém množství a často. Nechat ležet v automatu několik týdnů zrnka je nešťastné, protože káva ztratí své aroma. Kapsle mají ale trvanlivost celé měsíce a často i více než rok.



Recyklace kapslí není jednoduchá

Každý rok se stále hlasitěji mluví o porcované kávě jako neekologickém řešení. Důvodem je především to, že většina použitých kapslí končí ve směsném odpadu. Přitom tvoří kapsli recyklovatelné materiály, jako jsou plast a hliník (u kapslí Nespresso je to pouze hliník). Mnoho firem na vybraných vyspělých trzích svůj recyklační program má, ale v Česku ho provozuje pouze Nespresso, a to už dokonce pět let. Recyklace přitom není vůbec jednoduchá, protože se musí oddělit hliník a kávová sedlina. Zatímco hliník z kapslí Nespresso se dále používá například v automobilovém průmyslu, sedlina se spaluje nebo kompostuje. Kapsle jiných značek obsahují i plast, což jejich recyklaci činí ještě složitější. Například v Německu nebo Rakousku je mohou spotřebitelé házet do žlutých kontejnerů na plast. U nás to samozřejmě nedělejte, protože je nikdo nezrecykluje a jen tím přiděláte práci třídící lince. Nezbyvá nám, než doufat, že se i další firmy připojí k myšlenkám cirkulární ekonomiky.

Jestliže máte kávovar Nespresso, kapsle určitě třídíte a odevzdejte na prodejně nebo předějte řidiči, který vám přiveze objednávku nové kávy. Čistý hliník si určitě nezaslouží končit v koši.

Hliník z kapslí Nespresso

Materiál je ve stlačených blocích připraven posloužit v další výrobě.





Nekonečný život kávových kapslí

Pokud při pití kávy cítíte, jak se do vás vlévá nový život, zkuste i vy vrátit život kávové kapsli. Stačí ji po použití vrátit společnosti Nespresso, která pro dokonalou recyklaci hliníkových kávových kapslí vyvinula unikátní recyklační systém. Kapsle lze vracet značce pohodlně i prostřednictvím bezplatného kurýra, a proto si k myšlence recyklace hledá cestu stále více a více českých zákazníků.

Aby si porcovaná káva Nespresso uchovala co nejvyšší kvalitu a čerstvost, je zabalená v hliníkových kapslích. Hliník totiž představuje ideální obalový materiál, který chrání kávu před vlivem světla a vzduchu, takže udržuje její kvalitu a čerstvost na vysoké úrovni. Z pohledu udržitelnosti má navíc další velkou výhodu – může se neustále recyklovat, což je současně výhodnější než výroba nového materiálu. Aby se hliníková kapsle bezzbytkově zužitkovala včetně kávové sedliny, přišlo Nespresso s propracovaným uzavřeným cirkulárním systémem. Do konce roku 2020 chce společnost svoje recyklační kapacity navýšit tak, aby dokázala zpracovat 100 % svých vyprodukovaných kapslí.

Využit kapsli do posledního detailu

Uzavřený cirkulární systém funguje ve 44 zemích světa, v Česku od roku 2014. Pokud si svoji kávu Nespresso připravujete, můžete se do recyklace velice jednoduše zapojit. Ve chvíli, kdy dopijete šálek kávy, nevyhazujte kapsli do běžného odpadu. Odevzdejte ji na sběrné místo Nespresso nebo si domluvte bezplatného kurýra, který kapsle vyzvedne. Tím vaše role končí, o vše ostatní se již stará uzavřený cirkulární systém. Nespresso nashromážděné kapsle dopraví do recyklačního centra ve středních Čechách, kde se zpracují tak, aby z nich vznikla kvalitní hliníková drť. Z ní se poté vyrábí nové hliníkové předměty. Použitím elektromagnetických vln se od hliníku oddělí kávová sedlina, která se zase na ekologické farmě u Poděbrad mění v hodnotné hnojivo pro místní pole. Každá složka kapslí Nespresso se tak využije do posledního detailu, a tím se smysluplně uzavírá cesta kávy, po které nezbyde žádný nevyužitý odpad.

Recyklací vznikla designová stěna i nožik Rybička

K myšlence recyklace se prozatím připojuje okolo 30 % českých zákazníků, kteří si kávu Nespresso připravují. Proto se společnost snaží povědomí o recyklovatelnosti hliníku zvyšovat zajímavými projekty. Nejnověji jde o interiér renovovaného butiku v Pařížské ulici, který zdobí stěna pokrytá designovými kazetami z recyklovaných kapslí. Na první

pohled stěna připomíná místa dobře známá každému, kdo kdy cestoval pražským metrem. Autor stěny, student UMPRUM Tomáš Rachunek, se totiž inspiroval ikonickým obložením stanic metra A, které už od 80. let patří k nadčasovým symbolům Prahy. Každý, kdo do butiku přijde pro prémiovou kávu, na vlastní oči uvidí, že cesta hliníku může být díky recyklaci nekonečná.

Stěna však není jediným počinem, který značka na podporu recyklace uskutečnila. K loňským oslavám 100 let od založení Československa se přidala výrobou vlastní nostalgické edice českého nožiku Rybička. Moderní a elegantně zpracovaný nožik z recyklovaných kávových kapslí si mohli zákazníci zakoupit v buticích a výtěžek z prodeje pak putoval Nadaci Terezy Maxové dětem. Řemeslně se na nožiku podílela česká nožířská společnost Mikov s.r.o. a moderní podobu rybičky vtiskla špičková designová skupina Olgoj Chorchoj. Ještě předtím mohla veřejnost obdivovat unikátní dráhové kolo Festka, plně funkční model zhotovený z karbonu a recyklovaného hliníku.

Až si budete příště vybírat, z jaké kapsle si připravíte šálek kávy Nespresso, vzpomeňte si, že vaše chvílka s kávou nemusí zbytečně zatěžovat životní prostředí. Díky vám mohou kapsle jednoduše a smysluplně získat novou hodnotu a nový život.



NESPRESSO

Cappuccino na stisk tlačítka

Plnoautomatický kapslový kávovar Nespresso Gran Lattissima

Více kávových receptur nemusí znamenat více úsilí. Ať už máte chuť na cappuccino, caffè latte nebo si chcete do kávy přidat jen trochu mléčné pěny, abyste si dopřáli espresso macchiato, můžete přípravu přenechat na kávovaru Nespresso Gran Lattissima. Díky jeho jedinečnému kompaktnímu designu a systému přípravy kávových nápojů stisknutím jediného tlačítka je vše neuvěřitelně snadné a přístroj tak udělá doslova všechnu práci za vás. Gran Lattissima také disponuje praktickým režimem úspory energie i automatického vypnutí. Kávovar je určen pro kapslový systém Nespresso a na výběr je v černé nebo bílé barvě.

Doporučená cena: 8990 Kč



Německé technologie pro dokonalou kávu

Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.500 integral TQ507R02

Žhavou novinkou, která byla představena v září na veletrhu IFA v Berlíně, je tento plnoautomat střední třídy, který má jednoduché a přehledné dotykové ovládání doplněné o displej. Zvládne výdej nejen dvou espres, ale i dvou mléčných káv najednou. Siemens zdůrazňuje přítomnost automatických čistících programů včetně funkce autoMilk Clean zajišťující parní čištění mléčných cest po každé přípravě mléčné kávy. Kávovar má čelní nerezový panel, zbytek je v bílé barvě. V nabídce je také alternativa v nerez a černé.

Doporučená cena: 27 490 Kč

Nejen pro uchovávání kávy

Dóza Aircscape Kilo

Americká společnost Planetary Design představila letos na základě poptávky zákazníků novou modelovou řadu dóz Aircscape s kapacitou 1kg. Dózy obsahují speciální patentované víko s pístem, které zaručuje vzduchotěsnost. Víko lze posouvat uvnitř dózy podle míry jejího zaplnění, aby bylo množství vzduchu uvnitř minimalizováno. Aircscape je proto ideální volbou pro uchovávání kávy. Samozřejmě lze v nádobě skladovat i mouku, rýži a další potraviny. Případně krmiva domácích mazlíčků. Aircscape Kilo je vyrobena z nerezové oceli a na výběr máte černou, šedou nebo bílou barvu.

Doporučená cena: 1199 Kč



Dvě cappuccina jedním stiskem

Plnoautomatický kávovar KRUPS Evidence Plus Titan EA894T10

Model Evidence Plus zvládne přípravu 19 nápojů, a to nejen kávových, ale i vodu se správnou teplotou pro bylinkový, černý nebo zelený čaj. Jeho systém One-Touch Cappuccino umožňuje výdej mléčných káv stiskem jednoho tlačítka, dokonce dvou najednou. Na velkém dotykovém panelu je zobrazena šestice nejpopulárnějších káv, k nimž má uživatel okamžitý přístup. Za pozornost stojí i precizní pěchovací systém, který na kávu vyvine sílu odpovídající 30 kg. Aktuálně můžete zakoupit tento stroj se slevou více než 30 %.

Doporučená cena: 15 749 Kč

Espresso na cestách

Přenosný kávovar do auta Handpresso Auto Hybrid

Trávíte hodně času za volantem a vadí vám rozdílná kvalita kávy na různých benzínových pumpách? Pořiďte si Handpresso, příruční kávovar, se kterým si jednoduše připravíte vynikající espresso během chvilky přímo ve voze. Konkrétně tento model je vybaven adaptérem pro klasickou 12V autozásuvku. Stačí vložit porcovanou kávu (ESE pod) nebo použít kávu mletou. O ostatní se postará kávovar, který ohřeje vodu. Ani ho nemusíte tlakovat pumpičkou jako běžný model Handpresso. Celková doba přípravy jednoho espresa je asi tři minuty.

Doporučená cena: 4710 Kč



Vlajková loď s nejmodernějšími funkcemi

Plnoautomatický kávovar De'Longhi Maestosa EPAM960.75.GLM

Vůbec první kávovar značky De'Longhi, který se řadí do super prémiového segmentu, vám na první pohled učaruje svým designem. Čím se vyznačuje po technické stránce? Tělem z kovu a skla, velkým 5palcovým dotykovým displejem v plné barvě, možností komplexních úprav nastavení včetně názvů nápojů, elektronickým nastavením všech funkcí, dvěma zásobníky na zrna (každý s vlastním mlýnkem), zcela novou technologií adaptivního mletí a možností připravit dvě mléčné kávy najednou. V jeho příslušenství najdete dokonce karafu pro výrobu ledové kávy nebo horké čokolády.

Doporučená cena: 63 990 Kč



Úspěšná novinka v prémiovém provedení

Plnoautomatický kávovar JURA ENA 8 Massive Aluminium

Na přelomu zimy a jara přišla švýcarská JURA se zajímavou novinkou mezi malými plnoautomaty. Model ENA 8 ve třech různých barevných provedeních (bílém, černém nebo červeném) se stal až nečekaně velkým prodejním hitem. Kromě standardního modelu s cenou 25 990 Kč je ale v prodeji ještě varianta s opláštěním z masivního kovu – konkrétně jde o 1,9 mm silný hliník o celkové hmotnosti skoro 4 kilogramy. Pokud hledáte menší jednoshálkový kávovar a požadujete luxusní provedení, je ENA 8 jasnou volbou.

Doporučená cena: 35 990 Kč



304529/27 ▼ INZERCE

SIEMENS



Plně automatické kávovary Siemens –
jedinečný požitek z kávy.

Objevte nejvyšší kvalitu v přípravě kávy, která vám umožní prozkoumat všechna
zákoutí světa kávy u vás doma. www.siemens-home.bsh-group.com/cz/

Seznamte se s budoucností.

Siemens domácí spotřebiče

DeLonghi

Better Everyday



Ve tvém stylu

La Specialista

EC 9335.M

