

Káva a kávovary

Vybíráme plnoautomatický kávovar. Je líbo dvě cappuccina stiskem jednoho tlačítka?



Kontrolujte, nastavujte
a diagnostikujte kávovar
na dálku



Nepodceňujte příslušenství.
Pro mléko už nebudete muset
do lednice



Kapsle jako pojistka čerstvosti

PARTNEŘI PŘÍLOHY



KRUPS

NESPRESSO

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

sváteční období přiměje mnoho z nás nakonec podlehnout a utratit nemalé peníze za dárky, kterými chceme udělat druhým radost. Mezi nejoblíbenější volbu patří televizory, jimž jsme se věnovali ve speciálu 21. listopadu, ale v podobně zářivém světě reflektorů stojí také kávovary. Jejich trh dlouhodobě roste, a to ve všech sledovaných kategoriích – automaty, pákové i kapslové modely. To je určitě dobrá zpráva, protože stále více Čechů přestává pít nezdravého „turka“ nebo nepřilíš kvalitní kávu z instantních směsí. Jaký kávovar ale vybrat, to je ta otázka. Ponořte se s námi nyní do světa přípravy kávy a udělejte si obrázek o tom, co která kategorie strojů nabízí, jaké jsou její výhody a co přinese do vaší domácnosti. Po přečtení tohoto speciálu se v nabídkách obchodů i e-shopů rychle zorientujete, abyste zvolili kávovar, který bude plně vyhovovat vašim potřebám a frekvenci pití kávy.

Příjemné čtení přeje

Lubor Jarkovský



PRIMADONNA ELITE EXPERIENCE SI TROUFNE I NA LEDOVOU KÁVU A HORKOU ČOKOLÁDU

Nejvyšší model kávovarů italské značky De'Longhi patří k nevybavenějším na trhu. Samotný kávovar má kovové opláštění, barevný dotykový displej, konektivitu (Bluetooth) pro spojení s chytrým telefonem a je navíc dodáván se speciální karafou a příslušenstvím pro přípravu ledových káv nebo horké čokolády. Dokáže dokonce naplnit studené mléko nebo připravit pravé americano, kdy se espresso doplňuje horkou vodou. Kromě toho nabízí funkci výdeje vody pro různé druhy čajů, samozřejmě s tou správnou teplotou. Stroj má kódové označení ECAM 650.85.MS a prodává se za 49 990 Kč.

„Automat, pákovka, nebo kapslovač?“

Přestože existuje mnoho způsobů přípravy kávy, jedním z nejoblíbenějších se stalo italské espresso (dle českého pravopisu psané s jedním „s“), z něhož odvozujeme další nápoje, jako jsou cappuccino, café latte, americano a další. V domácích podmínkách k němu vedou v zásadě tři cesty, přesněji řečeno tři typy strojů, které zmiňujeme v nadpisu článku. Každý má nepochybně své přednosti a slabiny, ale mnohem podstatnější je, že každý je určen jinému typu „kávového pijana“. V následujícím článku se proto podíváme, na koho jaký stroj cílí a proč by měl zvolit právě ten. Okrajově se pak podíváme i na vybrané alternativní přípravy, jejichž popularita stále roste.

Proč espresso?

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

Espresso se připravuje ze 7 gramů kávy, přes kterou je v pákovém kávovaru protažena během 20 až 30 vteřin 90stupňová voda pod tlakem 9 barů, přičemž se do šálku extrahuje cca 30 ml tekutiny. Hodně lidí si myslí, že by měl mít kávovar tlak 15 barů, ale není to tak úplně pravda. Profesionální stroje v kavárnách používají tlak 9 barů, zatímco domácí kávovary 15 či více. Při extrakci kávy jde hlavně o stálost tlaku.

V profi stroji za desítky až stovky tisíc korun je stabilních 9 barů naprosto dostačujících. Domácí modely používají zpravidla tlak vyšší, aby nenastala situace, že dojde k poklesu pod únosnou hranici 9 barů. Teď když jsme vás zavedli do úplného základu v oblasti italské kávy, se už můžeme vrhnout přímo ke kávovarům jako takovým.

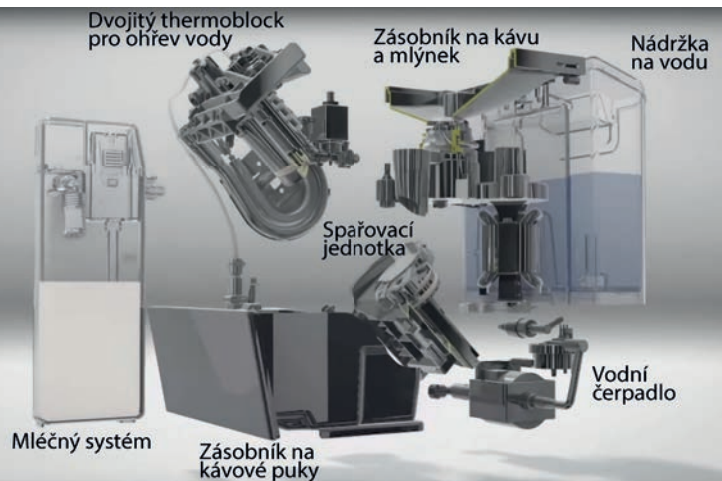
Automatické kávovary

„U nás doma pije kávu více lidí a často. Jde nám o maximální komfort, jednoduchost obsluhy a nízkou cenu nápoje.“

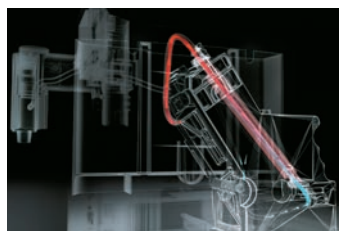
Takzvané „automaty na espresso“ vykazují na trhu největší růsty prodeje. Není divu. Stačí u nich stisknout tlačítko, aby se zrnková káva v integrovaném mlynku čerstvě pomlela, upěchovala, extrahovala pod tlakem a bez jakéhokoliv uživatelského zásahu (vyjma onoho stisknutí tlačítka) mířil do šálku voňavý nápoj. 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 u většiny výrobců vyjímatelnou spařovací jednotku. »





**CO SE SKRÝVÁ UVNITŘ
PLNOAUTOMATICKÉHO
KÁVOVARU?
Grafika z prezentačního
videa společnosti
De'Longhi.**



THERMOBLOCK ALIAS PRŮTOKOVÝ OHŘÍVAČ
Obrázek značky Siemens ještě podrobněji ukazuje cestu vody kávovarem do spárovací jednotky. Siemens používá úzký průtokový ohřivač, který nazývá sensoFlow. Firma zdůrazňuje, že se voda ohřívá velmi přesně na 90 až 95 °C, aby se extrahovalo veškeré aroma, ale káva nechutnala spáleně. Kromě teploty je také zásadní udržet stabilní tlak.

Automat vs. plnoautomat

V kategorii takzvaných „automatů“ 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.

V Česku jasně vládne cappuccino a latte macchiato, což jsou nápoje, které se v Itálii pijí jen ráno nebo dopoledne. 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 a extra kompaktní modely). Plnoautomaty dnes oscilují už na hranici 10 000 Kč. My bychom vybírali spíše model s cenou okolo 20 000 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. Proniká do nich také konektivita, které se budeme ještě věnovat dále v textu.

Mléčná pěna

Alfou a omegou pro většinu českých zákazníků je kvalita mléčné pěny, která musí být tvořená z mikro-

bublínek, 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 výrobcu kávovaru a systému, který vyvine, abyste vy mohli pouze a jen mačkat tlačítko. Mléčná pěna je kvůli rychlému kažení mléka, jeho ulpívání a zasychání pro výrobce skutečnou výzvou a jde mezi nimi a mlékem o lýtý boj. Na jednotlivé systémy předních značek se proto podíváme nyní blíže. Určitě nelze jasně říct, který přístup je nejlepší. Žádný z 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).

De'Longhi



Patentovaný systém LatteCrema od De'Longhi tvoří nádobka na mléko, kterou lze odejmout a skladovat v chladničce. Umožňuje nastavení stupně našlehaní mléka včetně výdeje pouze horkého mléka bez pěny. Celé řešení funguje tak, že kávovar nasává mléko, které se mísí s přiváděnou párou přímo v horní části

konve, aby z trysky vycházela mléčná pěna (nebo jen horké mléko) přímo do šálku. Čištění probíhá pomocí páry, kdy stačí otočit ovládací kolečko do pozice „Clean“ a kávovar celý systém prožene párou. Jednou za týden je vhodné nádobku rozebrat včetně vrchní části a manuálně umýt. Transparentní část můžete mýt v myčce.

JURA

Švýcarská značka používá u svých kávovarů systém nasávání mléka pomocí hadičky. U některých modelů přímo do kávové výpusti, u dalších do speciální výpusti určené pro přípravu mléčných káv. Tato výpust je umístěna výše (její výšku lze pochopitelně dále upravit), aby se pod ni vešly i extra vysoké sklenice.

U značky JURA doporučujeme nezůstávat u dodávaného příslušenství, ale zainvestovat do doplňků, jako je hadička s kovovým pláštěm a především kontejner na mléko Cool Control, který se připojuje



GAGGIA VIVA

**Jednoduchá cesta
k dokonalému espressu**

Zažijte kávový obřad od pomletí zrn, přes ovládání páky a řízení extrakce pomocí úspěšné řady kávovarů tradiční italské značky Gaggia, která působí na trhu už 80 let. Maximální kontrola nad přípravou kávy i mléčné pěny vám dovolí vytvořit ty nejlepší nápoje, na jaké jste zvyklí od dobrých baristů. Všechny modely řady Viva se vyznačují kvalitními bojlerem a pracují pod tlakem 15 barů.

Gaggia Viva Style – černá
Gaggia Viva Deluxe – chrom a černá
Gaggia Viva Prestige – broušený nerez

www.espressoprofessional.cz

**ESPRESSO
PROFESSIONAL**
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS



GAGGIA
MILANO

NESPRESSO®

KÁVOVAR ESSENZA MINI

Nadčasový minimalistický vzhled, nízká váha,
kompaktní rozměry a zároveň silný výkon
pro přípravu vždy dokonalé kávy.
Malý rozměry, ale velký vlastnostmi.

Ideální pro všechny milovníky minimalismu
a nadčasového praktického designu, ale také
pro všechny, kteří si chtějí dopřát lahodnou kávu,
ale zároveň potřebují v kuchyni ušetřit každý
centimetr prostoru.

CENA: 2 790 Kč



293928/14 ▼ INZERCE

do zásuvky a aktivně svůj obsah chladí. Nemusíte tak chodit do lednice, nic přesouvat, připojovat, ale skutečně pouze mačkat tlačítko pro přípravu vybrané kávy. Letošní modely příslušenství Cool Control jsou dodávány v černém a nově i bílém provedení. Doporučujeme také dokoupit bezdrátový kit, díky kterému je kávovar informován o stavu mléka a upozorní, pokud je potřeba ho doplnit. Vnitřní část, do níž se leje mléko, lze mýt v myčce. K čištění mléčných cest používá JURA speciální roztok, který zajišťuje hygienickou čistotu celého systému. Výpusť byste měli pravidelně rozebrat a propláchnout.

KRUPS



Tento výrobce volí přípravu mléčné pěny rozšířeným způsobem pomocí nasávání mléka přímo z krabice či lahve, popřípadě z dodávané nádoby, kterou můžete po použití skladovat v lednici. Mléčná a kávová výpusť jsou kombinovány. Vyšší modely

kávovarů jsou dodávány s nádobkou, která udrží mléko déle studené, takže není nutné ho hned vracet do chladničky. Výpusť byste měli pravidelně rozebrat a propláchnout. Výhodou systému KRUPS je u vybraných kávovarů možnost přípravy dvou mléčných káv najednou.

Philips/Saeco

Nizozemský výrobce koupil před lety zadluženou italskou značku Saeco včetně jejich výrobních kapacit. Nabídku kávovarů trochu chaoticky tříští mezi obě značky a používá hned několik systémů přípravy mléčné pěny - modely Saeco Xelsis mají nádobku s hadičkou a nasáváním mléka, Saeco PicoBaristo zase nádobku připojenou přímo ke kávovaru bez hadičky. Navíc mají Nizozemci v portfoliu další kávovary pod značkou Philips, a opět s různými konstrukcemi mléčného systému. Nejvíce pozornosti ale firma nyní věnuje své aktuální novince, již jsme si prohlédli na veletrhu IFA. LatteGo tvoří poměrně jednoduchá otevřená nádobka, do níž nalijete mléko. Primárně je toto řešení zamýšleno k použití a následnému rychlému oplachu pod tekoucí vodou. Pokud vám v nádobce mléko zůstane a nechcete ho vylévat



(nebo přelévát), můžete použít víčko a vložit karafu do lednice.

Melitta a Nivona



Tradiční německá značka se letos vrátila na český trh s domácími automaty a sází na přímočaré nasávání mléka z krabice/lahve nebo dodávané nádoby.

Kávová výpusť je kombinovaná s mléčnou, takže je Melitta schopna nabídnout přípravu dvou mléčných káv najednou. Po použití lze aktivovat čistící program mléčných cest, který se postará jak o výpusť, tak o proplach hadičky. Velmi podobně řeší čištění také další německá značka Nivona.

Siemens



Tento výrobce má od loňska zbrusu novou nabídku plnoautomatických kávovarů ve třech řadách - základní EQ.3, pokročilejší EQ.6 a prémiové EQ.9. Modely EQ.3 jsou vlastně takovými poloautomaty, protože

ke šlehání mléka používají vysouvací parní trysku, kterou zasunete přímo do mléka v šálku. Po výdeji nápoje ji lze vyjmout a opláchnout. Modely EQ.6 pak používají celkem rozšířenou konstrukci s hadičkou »

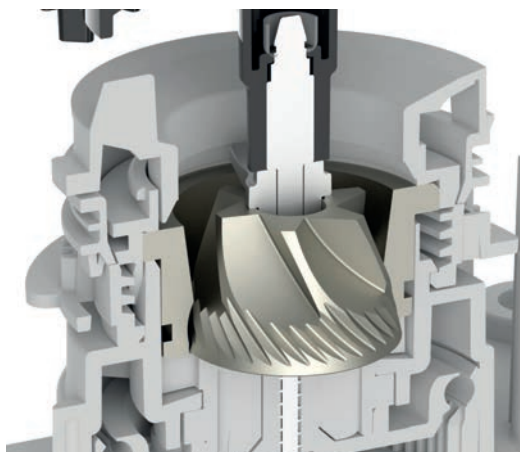
na mléko nasávané přímo z krabice/lahve, popřípadě z termo nádoby, již Siemens prodává jako volitelné příslušenství. Nejvyšší modely EQ.9 (na fotce na předchozí straně) používají vyjímatelnou nádobku s mlékem, která se částečně vsune z boku do kávovaru, který se sám stará o čištění mléčných cest. I tyto kávovary umí připravit dvě mléčné kávy najednou.

Mlýnek - ocelový vs. keramický

Věčným tématem nejen, pokud jde o automaty, ale i mlýnky samostatně, 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 zrnky nacházejí nějaké nečistoty (větvičky apod.) - to je typické u nejlevnějších káv, které producenti s ohledem na nízkou cenu důkladně nečistí a nevěnují jejich zpracování tolik pozornosti. Keramické mlýnky se při mletí méně zahřívají, což bývá jeden z hlavních argumentů zastánců mlecích kamenů z tohoto materiálu.

Ocelové mlýnky mají ve svých kávovarech tyto značky: Beko, De'Longhi, JURA, KRUPS, Nivona, Philco a Sencor

Keramické mlýnky mají ve svých kávovarech tyto značky: Philips, Saeco a Siemens



OCELOVÝ MLÝNEK
Tato ilustrace značky De'Longhi ukazuje, jak vypadá mlýnek uvnitř

Možnosti nastavení a personalizace

Při letmém pohledu do specifikací se vám může zdát, že plnoautomat za 15 tisíc nabízí vlastně to samé, co model za 50 tisíc. Zdání však klame, protože u dražších strojů je mnohdy k dispozici mnohem podrobnější nastavení včetně vytváření profilů pro několik osob, kompletní úpravy nápojů od objemu, teploty vody, množství mléka i pomleté kávy. Nejlepší plnoautomaty vám dokonce dovolí si jednotlivé



MAXIMÁLNÍ KONTROLA
U kávovarů Siemens EQ.9 plus connect si můžete přesně nastavit teplotu, aroma a objem kávy. Dokonce lze volit množství kávy a mléka v procentech - tedy poměr mezi kávou a mlékem.

kávy přejmenovat, změnit variabilně jejich nabídku na barevném dotykovém displeji či dodatečně měnit poměr mléka a kávy i během samotné přípravy. Dražší kávovary tedy poskytují výrazně vyšší kontrolu nad celým procesem extrakce kávy a výdeje nápoje »

283756/61 ▼ INZERCE

Jedinečná káva s plně automatickými kávovary Siemens.

Siemens nabízí celou škálu dokonalých spotřebičů od základního modelu až po špičkový kávovar s moderní aplikací Home Connect.

Ať už dostanete chuť na nízkotučné latte macchiato, malý šálek kávy bez kofeinu, jemně ochucené americano, nebo extra silné ristretto, Siemens nikdy nezklamе.

V každém kávovaru Siemens EQ existují tři koordinované high-tech systémy, které se vzájemně doplňují při přípravě jedinečné kávy: kvalitní keramický mlýnek, inteligentní systém ohřevu vody sensoFlow

a dokonalá spařovací jednotka. Aby se mohlo aroma plně rozvinout, musí se káva připravovat se správnou teplotou spařování mezi 90 °C a 95 °C. Pokud je teplota příliš nízká, uvolňuje se z kávy jen část aromatických látek. Při příliš vysoké teplotě zase chutná káva spáleně. Jedinečný systém sensoFlow značky Siemens garantuje vždy správnou teplotu během celého procesu spařování a zaručuje dokonalý chuťový zážitek.

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

Siemens domácí spotřebiče



včetně mléka. Jednodušší a cenově dostupnější stroje, zpravidla s fyzickými tlačítky a jednoduchými textovými displeji mají nastavení o poznání skromnější.

Konektivita

Spojení kávovaru s chytrým telefonem nebo tabletem bude znít mnohým čtenářům jako zbytečnost nebo dokonce hloupost. Neztracujte ale a priori nejmolekulárnější technologie. Všichni se asi shodneme, že možnost přípravy kávy na dálku je skutečně jen efektní poufou atrakcí. Konektivita má nicméně 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 Siemens aktuálně využívají wi-fi a zapojení do celého konceptu chytré domácnosti Home Connect, za nímž stojí značky Bosch a Siemens.



APLIKACE JURA J.O.E.

Modely kávovarů značky JURA s možností spojení s chytrým telefonem lze kontrolovat, nastavovat a řídit z aplikace J.O.E. (JURA Operating Experience). Bezdrátový kit Smart Connect je buď přímo součástí stroje, nebo ho lze k mnoha modelům dokoupit.

Pákové kávovary

„Jsem kávový purista, chci mít přípravu maximálně pod kontrolou a pečlivě vybírám zrno dle druhu, původu a pražení.“

Takzvaná „páka“ je určena kávovým entuziastům – těm, kteří nehodlají dělat žádné kompromisy v oblasti aromatu a chuti, protože jedině z pákového kávovaru má káva chuť jako v dobré kavárně. Cenou za to je složitější obsluha a čištění. Navíc si s pákovým kávovarem musíte pořídit ještě mlýnek. Na kupování mleté kávy zapomeňte, protože to byste v podstatě popřeli ten hlavní důvod, proč vlastně pákový kávovar chcete. Jedině čerstvě mletá káva má silné aroma a plnou chuť – z mleté mizí na vzduchu v řádu minut.



CENOVĚ DOSTUPNĚJŠÍ „PÁKA“ S MLÝNKEM
Kombinace kvalitního pákového kávovaru a mlýnku nebude nikdy úplně levnou záležitostí. Pokud hledáte model, který vás nebude stát jednu až dvě průměrné mzdy, doporučujeme Sage BES875 s precizní kontrolou teploty a tlaku. Kávovar je dokonce dodáván s nerezovou konvičkou na napěnění mléka s integrovaným teploměrem. Stroj koupíte za 18 990 Kč.

Pákový kávovar a mlýnek, popřípadě pákový kávovar s integrovaným mlýnkem, vám umožní plnou kontrolu nad celým procesem přípravy kávy. Při výběru vynechte nejlacinější modely, které mnohdy neudrží tlak, a poraďte se ve specializované prodejně. Neříkáme, že si máte koupit stroj za 30 tisíc, nicméně vsaďte na zavedenou značku s kvalitní robustní pákou.

Při výběru se zaměřte na kvalitu konstrukce, kávovar by měl být kovový, těžký, aby byl stabilní. Masivní kovová páka a nerezový bojler patří také mezi důležité prvky. Některé značky pak nabízejí prémiové domácí stroje s integrovanými mlýnky, což je nejkompfortnější „pákové“ řešení.

Kapslové kávovary

„Kávu si dopřávám rád, ale chci šálek od šálku zkoušet nové druhy. Spotřeba u nás v domácnosti kolísá a nechci, aby mi ze skladované kávy vyprchalo aroma.“

Jedná se o velmi pestrý trh, kde působí mnoho značek s kávou rozličné kvality. Na jedné straně stojí systémy velmi široce dostupné v síti supermarketů – ty slouží většinou nejen k přípravě kávy, ale i horké čokolády a dalších nápojů. Sem řadíme kupříkladu Nescafé Dolce Gusto nebo Tassimo. U těchto systémů není výjimkou, pokud vzniká v šálku například cappuccino včetně mléčné pěny kompletně z kapsle, respektive dvou kapslí, kdy jedna obsahuje kávu a druhá mléko. Jejich určitým protipólem jsou systémy zaměřené výhradně na čistou kávu, a to té nejvyšší kvality. Na tomto trhu jasně dominuje značka Nespresso. Není však rozhodně jediným hráčem – můžeme zmínit například illy IperEspresso, Cremesso nebo Caffitaly. Pokud už kupujete kapslový kávovar, určitě zužte svůj výběr na některý z těchto systémů. Výhodou kapslí obecně je trvanlivost a uchování aroma v ochranné atmosféře.

Co se týče samotných přístrojů, existují jednoduché plastové, ale také vybavenější s kovovým opláštěním a s nádobkou na šlehání mléka nebo přímo zcela automatickou přípravou mléčné pěny.

Alternativní způsoby přípravy

„Jsem gurmán a kávový nadšenec, experimentátor a dobrodruh. Nechci se omezovat pouze na italský způsob přípravy.“

Káva není pouze espresso a z něj odvozené nápoje, byt' jde o jeden z nejlepších způsobů, jak z pomletých ☞



PLNOAUTOMAT NA KAPSLE

U kapslových kávovarů je běžné, že buď připravují mléko z kapsle, nebo je nutné jej napěnit manuálně. Ne vždy. Například jeden z nejvyšších modelů značky Nespresso používá systém automatického napěňovače mléka. Kávovar pro Nespresso vyrábí italská firma De'Longhi a používá v něm svůj patentovaný systém s džbánem a snadným čištěním pomocí páry. Model nese název Lattissima Pro a koupíte ho za 12 990 Kč.

plodů kávovníku získat maximální chuť. Kdo nechce investovat tisíce nebo dokonce desítky tisíc korun do kvalitních espressovačů, může sáhnout po alternativách, jejichž pořizovací cena se počítá spíše ve stokorunách.

Moka konvičky

Italská klasika, kterou naleznete snad v každé tamní 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 espresa. 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



UNIKÁTNÍ FRENCH PRESS OD PLANETARY DESIGN
Americký výrobce vyvinul speciální termokonvice s technologií Brü-Stop. Tento systém obsahuje bariérové části tam, kde by mohlo docházet ke kontaktu pomleté kávy a připraveného nápoje nadále i po jejich oddělení. Brü-Stop tak zastaví proces louhování, konkrétně tedy nadměrnou extrakci kávy a následné znehodnocení výsledného nápoje. U běžných french pressů musíte kávu po extrahování přelít.

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“, zalijte vodou, stlačte 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, zalijte vodou a stlačte 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. ■

287599/15 ▼ INZERCE

KRUPS®

Lásko, dobré ráno

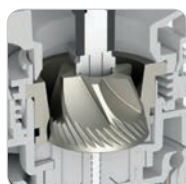
Řekněte to po svém s naší hustou pěnou

#cafemoticon



Odhalte **TAJEMSTVÍ** plnoautomatických **KÁVOVARŮ**

Společnost De'Longhi je jedničkou na trhu v kávovarech. Díky kombinaci know-how a nejnovějších technologií budou všechny vaše oblíbené nápoje připraveny v té nejvyšší kvalitě.



KÓNICKÉ OCELOVÉ MLÝNKY DE'LONGHI JSOU NAPROSTO PŘESNÉ A ZARUČÍ TAK PŘÍPRAVU DOKONALE MLETÉ KÁVY

Stupeň mletí může být ručně nastaven podle vlastní chuti a použité kávové směsi.



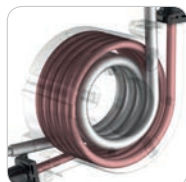
KÁVOVARY DELONGHI VYUŽÍVAJÍ PATENTOVANOU SPAŘOVACÍ JEDNOTKU S NASTAVITELNOU KOMOROU

Spařovací jednotka pracuje s optimálním tlakem vody v rozmezí 9 - 12 barů a díky nastavitelné komoře je možné připravit až dva šálky kávy současně, s tímž vynikajícím výsledkem.



ČERSTVĚ NAMLETÁ KÁVA ZAJISTÍ DOKONALOU CHUŤ VAŠEHO ESPRESSA

Systém bez trubek tzv. Tubeless Systém snižuje množství mleté kávy v mlynčkovém okruhu, na minimum, takže k přípravě vašeho espressa bude použita jen ta nejčerstvěji umletá káva.



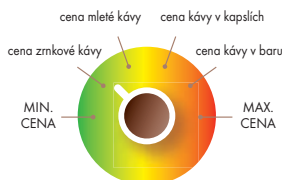
SYSTÉM TERMOBLOK V KÁVOVARECH DELONGHI ZARUČÍ VŽDY OPTIMÁLNÍ TEPLOTU VODY

Pokročilý elektronický systém zaručuje přesné nastavení optimální teploty pro přípravu vody, která se pohybuje v rozmezí 88 °C až 96 °C.



VĚDĚLI JSTE, ŽE....?

Zrnková káva stojí v průměru okolo 3-5 korun za šálek (cena se mění podle zvolené kávy). Tuto hodnotu vynásobíte počtem šálků kávy, které denně během roku vypijete a spočítejte si tak kolik ušetříte s plnoautomatickým kávovarem doma.



ESPRESSO GOURMET

Tato směs se skládá z 80 % kávy Arabica a z 20 % kávových zrn Robusta. Promytá Arabica pocházející ze Salvadoru a Guatemala dodává této směsi osobitou ovocnou chuť a příjemnou nakylost. Brazílská přírodní Arabica zvyrazňuje strukturu šálku, sladkost a květinové tóny. Vybraná promytá Robusta pocházející z ostrova Jáva skvěle dodává tělo a velmi jemnou kořeněnou chuť.



ESPRESSO PRESTIGE

Směs 65 % kávy Arabica a 35 % asijské kávy Robusta. Tři odrůdy kávy Arabica. První je Santos, přírodní Arabica, která je dobře vyvážená a vyznačuje se průměrnou hustotou a elegantní sladkostí s výraznou dochutí kakaa a jemnými tóny švestek. Další dvě odrůdy zastupují „promytou kávu Arabica“. Jedna pochází z Kolumbie (nádech medu, čerstvého másla a jemné květinové tóny bergamotu a pomeranče) a druhá z Peru (náznak čerstvých květin). Robusta pochází z Indie a Vietnamu a dodává směsi strukturu a kořeněné tóny.



LatteCrema
SYSTEM 



TAJEMSTVÍ KRÉMOVÉHO CAPPUCCINA SPOČÍVÁ V EXKLUZIVNÍM DE'LONGHI LATTECREMA SYSTÉMU

LatteCrema Systém dokáže smíchat páru, vzduch a mléko ve správném poměru tak, aby vznikla dokonale krémová mléčná pěna. Celý tento proces probíhá pouze ve speciální karafě, mléko se nikdy nedostane dovnitř kávovaru.

SOJOVÉ, MANDLOVÉ, RÝŽOVÉ ČI JINÝ TYP MLÉKA?

Právě díky patentovanému LatteCrema Systému si můžou všichni, kteří preferují alternativní typ mléka, připravit lahodné cappuccino s bohatou pěnou i z těchto výrobků.

PÉČE O PLNOAUTOMATICKÉ KÁVOVARY DE'LONGHI JE VELMI SNADNÁ

Kávovar sám ohlásí nutnost vyprázdnit zásobník na kávovou sedlinu, doplnit vodu či provést odvápnění, které je možné oddálit použitím vodního filtru.

ŠIROKÁ NABÍDKA KÁVOVÝCH RECEPTŮ JE SAMOZŘEJMOSTÍ

Na výběr máte až 14 přednastavených nápojů, od základního espressa či cappuccina, po silné doppio+, velkou kávu LONG či flat white. Navíc u modelů ECAM 550.75 a ECAM 650.85 můžete zvolit teplotu vody pro přípravu čaje.

A CO VÍCE? HORKÁ ČOKOLÁDA NEBO LEDOVÁ KÁVA?

Modely ECAM 650.75.MS, ECAM 650.85.MS umí díky speciální karafě připravit dokonce horkou čokoládu nebo ledovou kávu

PROPOJENÍ KÁVOVARU S MOBILNÍ APLIKACÍ PRO MILOVNÍKY NEJNOVĚJŠÍCH TECHNOLOGIÍ

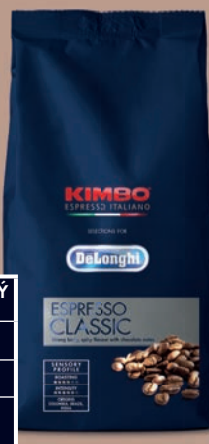
Kávovary nejvyšší řady je možné ovládat pomocí mobilní aplikace Coffee Link, ve které najdete také užitečné rady a doporučení, jak se o kávovar starat.

Vyberte si kávovar De'Longhi přímo podle vašich představ. Najdete je pod označením ECAM pro modelové řady Magnifica, Dinamica, Eletta či vyjimečná PrimaDonna nebo ETAM pro řadu Autentica. Pro více informací navštivte náš web www.delonghi.cz



ESPRESSO 100% ARABICA

Směs kávových zrn Arabica z Brazílie a Peru. Brazílská přírodní Arabica z regionu Santos přispívá ke sladkosti a struktuře šálku. Z Peru je do směsi přidána „promytá Arabica“: při použití tohoto dodatečného kroku zpracování v místě původu jsou kávová zrna ponechána asi 3 dny v nádržích s vodou. Fermentace ovlivní chuť kávy, která se vyznačuje větší svěžestí a výraznější kyselostí a vůní.



ESPRESSO CLASSIC

Směs dvou druhů kávy Arabica a jedné Robusty. Lehká a příjemná kyselost promyté kávy Arabica z Kolumbie se kombinuje se sladkostí brazilské kávy. Indická Robusta dodává směsi tělo a přetrvávající dochutí koření, pepře a sušeného ovoce.



De'Longhi zůstává jasným lídrem trhu. Chystá uvedení nových kávovarů

Italská značka De'Longhi si vybuchovala na českém trhu nebývale silnou pozicí. Nohy na stůl si však její vedení nedává a nadále aktivně bojuje o zákazníky a pracuje na edukaci trhu v oblasti kávy a kávovarů. Aktuálně firma uvedla nový model plnoautomatického kávovaru ve střední cenové kategorii a na jaro příštího roku chystá vstup hned do dvou nových segmentů, kde doposud nepůsobila. O novinkách jsme hovořili s šéfem českého, slovenského a maďarského zastoupení Andreou Natalem.

Pozice značky De'Longhi je nadále, a to nebudeme přehánět, extrémně silná. Jak se vám daří ji udržovat? Nevíme o žádné jiné společnosti, která by dosáhla v oblasti domácích spotřebičů téměř třičtvrtinového tržního podílu, natož aby ho udržela tolik let za sebou.

Klíčem k úspěchu bez ohledu na sféru podnikání není přímo to, co děláte, ale jak to děláte. Pravý důvod našeho úspěchu tedy netkví v tom, že bychom dělali něco speciálního, zvláštního, odlišného. Jde pouze o to, jak to děláme. V první řadě jsme konzistentní, to je první pravidlo. Neskáčeme z jednoho stromu na druhý. Místo toho máme jasnou vizi a jdeme si za ní krok za krokem, neustále ji sledujeme. Mohou samozřejmě nastat situace, kdy nejsou ihned vidět výsledky, ale pokud všichni ve firmě i naši obchodní partneři tuto vizi sdílejí, pak přijdou nakonec ty plody, jichž jsme v průběhu let dosáhli.

Česká republika prochází tím, co by se dalo nazvat kávovou revolucí. Značka De'Longhi v ní má nezpochybnitelnou roli. V posledních letech jsme spolu hovořili o vaší snaze dostat automatické kávovary také k zákazníkům z menších měst a vesnic. Daří se vám v této oblasti? Nebo jde nadále o neodemknutý potenciál trhu?

Myslím, že je celkem přirozené, že segment plnoautomatických kávovarů zasáhl nejprve velká města, která jsou ekonomicky silnější, je v nich větší koncentrace lidí, kteří se zajímají o nejnovější trendy a kteří cestují. Přicházejí tedy jako první do styku s novinkami na trhu. Už pár let ale intenzivně pracujeme na tom, abychom kávovou kulturu rozšířili dál, a jsme určitě na dobré cestě, protože vidíme nárůst prodeje kávovarů mimo velká města. Vyžaduje to pochopitelně velké investice, zejména prezentace našich strojů v těchto oblastech a menších prodejnách. Výsledky zde nejsou vidět okamžitě, chce to čas, trpělivost a mnoho energie. Jsme si však vědomi, že být prvními a být těmi, kdo zde do osvěty investují, aby vytvořili trh pro takové výrobky, jako jsou automatické kávovary, buduje mezi námi a potenciálními zákazníky silný vztah, důvěru v naši značku. Máme vizi a kráčíme za jejím naplněním, přičemž děláme postupně malé kroky, které se na první pohled nemusejí zdát jako přínosné, ale v delším horizontu díky nim sklízíme úspěch. V tom se lišíme od mnohé konkurence, která dělá také prezentace výrobků a následně hned kontroluje, kolik kávovarů na základě realizované akce bylo prodáno. To je ale strašně krátkozraká strategie, která nemá

smysl, pokud chceme vytvářet stabilní trh. My proto investujeme do našich myšlenek a naše vybudovaná pozice dokládá, že je tato idea podnikání správná.

Setkali jsme se na veletrhu IFA, kde vaše společnost představila několik novinek pro rok 2019. Jednou z hlavních je nový pákový kávovar s integrovaným mlýnkem La Specialista, který bude přímým konkurentem pro nabídku značky Sage. Můžete nám o tomto kávovaru říct víc?

Uvedení modelu La Specialista pro nás představuje důležitý moment v rozvoji naší společnosti. Já osobně vnímám tento kávovar jako určitou „příležitost navíc“, protože ve vztahu k němu přemýšlím o zcela jiné cílové skupině, než jsou ti, kdo chtějí plnoautomat. Nemá cenu vést debatu o tom, ze kterého stroje je lepší káva. To by byl počáteční omyl a zásadní chyba. Prvotním bodem, ze kterého bychom se měli odrazit, je pochopení, že tento kávovar má oslovit zákazníky prahnoucí po odlišném zážitku z kávy, než jaký přinášejí automatické stroje. La Specialista je pro ty, kdo milují kávu nejen jako nápoj, ale jako určitý obřad včetně její přípravy, zajímají se o kávu, její původ, zpracování, pražení a chtějí kávovar, který celý ten složitý proces maximálně ocení. Očekávat u nás můžete tento model v průběhu března příštího roku.

Jako kávoví nadšenci jsme se zeptali jako první na model La Specialista, nicméně hlavní novinkou na IFA byl nový plnoautomat Maestosa. Jeho prostřednictvím vstupujete poprvé do segmentu superpremiových kávovarů. Doposud jste stroj s cenou nad 60 000 Kč neměli. V čem je tento model jedinečný? A kdy bude v prodeji?

Řekl bych, že Maestosa je novou ikonou na trhu plnoautomatických kávovarů. Je to produkt zacílený na milovníky kávy a nadšence, kteří si chtějí kávu dopřávat v mnoha podobách. Maestosu si dovoluji označit za kávovar nabízející v domácích podmínkách

Chystaný kávovar De'Longhi Maestosa



Andrea Natale s kávovarem La Specialista

to samé, co může nabídnout pořádná kavárna v Itálii. Zdůrazňuji v domácích podmínkách. Maestosa v sobě koncentruje vše, co může De'Longhi v oblasti kávy nabídnout. Dva zásobníky na zrna a dva mlýnky pro každý z těchto zásobníků zajišťují, aby si člověk vyčutnal vybranou kávu, aniž by došlo k sebemenšímu ovlivnění chuti předchozí přípravou z odlišné směsi. Chceme tedy nabídnout zákazníkům dva dokonalé a čisté zážitky z kávy pomocí jednoho „domácího kávového baru“. To vše v úžasném designu, kde se snoubí kov se sklem coby tradiční a prověřené materiály doplněné o moderní ovládací panel s velkým dotykovým displejem či v současnosti tolik populární konektivitu. I Maestosa bude uvedena na český trh v březnu 2019.

Mnoho vašich kávovarů používá pro přípravu mléčné pěny systém „LatteCrema“. Jde o součást řešení pro „cappuccino jedním stiskem“. V průběhu let jste technologii šlehání mléka zlepšovali. V čem je poslední verze lepší ve srovnání s těmi staršími?

Na trhu, jako je ten český, je kvalita mléčných káv na prosto klíčová. Dovolím si říct, že náš mléčný systém nemá na trhu konkurenci, což je důvod, proč děláme tolik prezentací v prodejnách. Jakmile spotřebitelé vidí výsledek v šálku, vyčnívají naše kávovary natolik, že pokud mají prostředky ke koupi, náš kávovar si vyberou a nezapomínají se žádným dalším. Tvrdě jsme na systému „LatteCrema“ pracovali. Postupně jsme celý systém zdokonalili, udělali pěnu ještě kompaktnější, zlepšili recepty a rozšířili možnosti nastavení.

Jaké aktuální novinky jste přichystali pro letošní předvánoční trh?

Klíčovou novinkou je kávovar Dinamica Plus s cenou okolo 25 000 Kč, tedy v cenové kategorii akceptovatelné pro poměrně široký okruh zákazníků. Současně je to stroj s nejvyšší výbavou v řadě Dinamica – má barevný TFT displej, grafitovou povrchovou úpravu, všechny důležité přednastavené nápoje a navíc ho teď dodáváme s poukazem na sadu čtyř různých balení kávy De'Longhi a dvou skleniček na espresso. Stačí se jen po koupi zaregistrovat na webu a dárek vám pošleme. ■

Nejde pouze o kávovar. Pěstování a pražení jsou u kávy neméně důležité

Podmanivá, hřejivá, smysly jitřící, povzbudivá... Přívlastků má káva mnoho, pomalu jako kdyby šlo o nějaký kouzelný plod se zázračnými účinky. Přestože kávu k životu nepotřebujeme, mnozí z nás si ho bez ní neumějí ani nechtějí představit. Ranní šálek není pouhou konzumací tekutiny, jde o rituál, soukromou chvíli pohody a klidu předtím než vstoupíme do uspěchané pracovní reality. Než se káva dostane do šálku, má za sebou už velmi složitou cestu a proces zpracování, na který se zaměříme v tomto článku.

Kávovníky se dnes pěstují po celém světě v tropických oblastech, konkrétně mezi obratníkem Raka a Kozoroha. Levnější a méně náročná robusta i v nížinách, zatímco žádanější arabika spíše ve vyšších nadmořských výškách. Jejich 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.



Čerstvě utržené kávové třešně

Arabika a robusta

Obecně je kávovník arabský neboli arabika považován za zdroj kvalitnější a lepší kávy. Pravda je to jenom částečně. Arabika, které 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 neprodí 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 tvoří arabika zhruba 70 % světové produkce kávy. Nemůžeme ovšem říci, že by robusta byla nutně horší - existují už plantáže s takzvanou gourmet robustou, která například v určité směsi s arabikou dodává nápoji mnohem zajímavější chuť. A už vůbec neplatí, že by každá arabika byla lepší než robusta. Jde o příliš zjednodušený pohled na svět kávy. Obecně určitě platí, že má arabika méně kofeinu a chuťově vyniká kyselostí (neboli aciditou), silnějším aroma a lahodností. Robusta má výrazně hořkou chuť a obsahuje více než dvojnásobek kofeinu.

HLAVNÍ ROZDÍLY V PĚSTOVÁNÍ ARABIKY A ROBUSTY

	Arabika	Robusta
Podíl na světové produkci	70%	30%
Ideální klima	15 až 24 °C	24 až 29 °C
Nadmořská výška	1000 až 2000 m n. m.	0 až 800 m n. m.
První sklizeň od vysazení	4 roky	2 roky
Sklizeň	postupná	jednorázová
Množství kofeinu v šálku	120mg	250mg

Arabice se nejvíce daří v nadmořských výškách mezi 1000 a 2000 metry nad mořem při teplotách vlastních mírnému pásu. Potřebuje ale současně silné tropické slunce, které v našich končinách chybí. Bobule v této výšce zrají poměrně pomalu, jsou tvrdé, podlouhlé a dozrávají postupně, takže jsou na stromě současně plody nezralé, zralé i přezralé. Robustě se naopak líbí horko a vlhko, takže roste nejlépe v nížinách tropického pásma a bobule dozrávají zhruba ve stejnou dobu.

Důležité si je také uvědomit, že pouhých 10 % celosvětové produkce kávy spadá do kategorie „speciality“ nebo „gourmet“, která se vyznačuje nejvyšší kvalitou a pouze z ní lze připravit to nejlepší espresso.

Oblasti pěstování

Původní kávovníky rostly pouze v Etiopii a v prvních stoletích našeho letopočtu se začaly 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.

Největším světovým producentem kávy je dlouhodobě Brazílie, již připadá celá třetina světové produkce - je také jedinou zemí, kde je arabika sklízena na velkých plantážích strojově, protože zde není její postupné dozrávání tak vleklé. V tomto případě nejde samozřejmě o tu nejkvalitnější arabiku. Je každopádně výborným a univerzálním základem pro mnoho kávových směsí. Druhý Vietnam pokrývá asi 16 % světové produkce, přičemž z něj míří na trh převážně robusta. Ty nejlepší kávy s osobitým charakterem pocházejí hlavně z Kolumbie, kde zvládají dokonce dvě sklizeň ročně, z Guatemaly nebo Kostariky. Poslední jmenovaná země neoplývá obrovskou rozlohou, nicméně stojí za 3 % světové produkce, která je navíc vysoce kvalitní.

Africké kávy z hornatých oblastí patří také mezi ty nejlepší - kupříkladu Etiopie, kde má kávovník svůj

původ, produkuje velmi jemnou kávu, ve které odborníci cítí nádechy květin. A silné postavení má také káva keňská s tóny citrusových plodů. Kávy působící kořeněným dojmem zase pocházejí z Kamerunu nebo Pobřeží slonoviny.

Plantáže a zpracování

Nejlepší káva se sklízí ručně (tzv. picking). Jak už bylo řečeno, arabika dozrává postupně, a tak musejí farmá-



Průběh zpracování sesbíraných kávových třešní

ři plantáž procházet a pečlivě vybírat pouze zralé bobule. Levnější kávy se sklízí strháváním (tzv. striping) obsahu celé větve, takže je nutné posléze obsah pytlů přebírat, což se nikdy nepodaří zcela dokonale. Nekvalitní kávu v pytlíku poznáte potom tak, že jsou v ní kromě zrn různé malé kousky, což jsou povětšinou spálené fragmenty větviček. Na ty pozor, pokud má váš kávovar keramický mlýnek. Mohou ho poškodit. Při pražení navíc kazí tyto nečistoty chuť. »



Kontrola kvality kávy během jejího schnutí

Strojově sklizení arabiky je běžné pouze v Brazílii na velkých plantážích. Robusta se naproti tomu sklízí strojově běžně.

Ručně sbírané bobule jsou většinou zpracovávány takzvanou mokrou metodou, kdy jsou plody ponořeny po dobu 16 až 36 hodin do vodní lázně, aby změkly a byl z nich následně strojově odstraněn dužinatý obal. Odhalená kávová zrnka jsou znovu vložena na 36 hodin do vody a fermentována. Poté je zpracovatelé čistí v proudu vody, kde je zachycuje mechanická třídička. A co dál? Zrna musejí ještě strá-

vit zhruba tři týdny na slunci, aby vyschla. Výsledný nápoj z takové kávy má výrazné silné aroma.

Suchá metoda zpracování 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 oloupany a roztříděny podle velikosti a kvality. Jelikož při sušení pronikají do zrn cukry z dužiny, vyznačuje se výsledná káva slabším aroma.

Kombinací obou popisovaných způsobů vznikla ještě polosuchá metoda - zralé bobule jsou odděleny od nezralých pomocí vody, dužina je odstraněna strojově, zrna obalená ještě zbytkem dužiny se suší na platech nad zemí.

Prodej na burze a cesta do pražírny

Obchod s kávou má na světě dvě hlavní centra - jedním je New York, kde se obchoduje s arabikou, a druhým Londýn, kde se hlásí o slovo samozřejmě robusta. Poptávka po kávě dlouhodobě roste stejně jako její cena díky vyšší poptávce a klimatickým změnám, které způsobují v oblastech pěstování přílišná sucha. Historicky je realizován prodej po takzvaných žocích, kdy jeden žok odpovídá 60 kg, ale dodávky už dnes míří na trh i v menších baleních. Do pražírny v Evropě putují zelená zrna v jutových pytích - kontejnery musejí být před přepravou dokonale vyčištěny,



Jutové žoky se zelenou kávou připravené k exportu

protože káva snadno přejímá pachy okolí. Nesmí se například nechat ležet na zemi, protože z půdy ihned získá zemité aroma, které přebije původní chuťové vlastnosti.

Pražení

Kávová zrna se nepraží v místě pěstování a zpracování, pokud mají zamířit na vzdálenější trhy, jako je ten náš. Možná vás překvapí, že zelená káva může být po přivezení do pražírny skladována více než rok. Ona pověstná ztráta aroma nastává na vzduchu až po upražení. Ostatně výrobci kávy se řídí takzvaným „Pravidlem 15“ - zelenou kávu mohou >>

298042/12 ▼ INZERCE

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

Nechte se v chladném období svěst kouzlem Vánoc. Stylový kávovar S8, se specialitami v nejvyšší kavárenské kvalitě a svým jedinečným designem, fascinuje i ty nejnáročnější milovníky kávy. Spojuje to nejlepší z kompaktní třídy s prvky z prémiového segmentu. Intuitivní ovládání přes 4,3“ barevný displej a inovace jako P.E.P.© nebo technologie jemné pěny zaručují nejvyšší požitek z připravené kávy, od ristretta až po latte macchiato nebo flat white.

JURA – If you love coffee.

www.jura.com

jura®



11 DŮVODŮ, PROČ ZVOLIT KÁVOVAR JURA

jura[®]



1) KVALITA BEZ KOMPROMISU

Od vývoje kávovaru až po kávu ve vašem šálku používáme nejpřísnější normy švýcarské kvality. Neúnavně zkoumáme systémy filtrace vody, přesné mlýnky s vysokou životností a jedinečnou variabilní spařovací jednotku. Součásti jsou propuštěny do výroby teprve poté, co splní přísné testy odolnosti.

2) TAJEMSTVÍ NAŠEHO ÚSPĚCHU

Společnost JURA se specializuje výhradně na segment plnoautomatických kávovarů a veškeré své úsilí ve vývoji směřuje výhradně k nim.

3) JEDINEČNÝ DESIGN

Výrazné, čisté rysy ve spojení s kvalitními materiály tvoří jedinečný a pravidelně oceňovaný design. Při výrobě se zaměřujeme pouze na nejvyšší přesnost a nekompromisní kvalitu lidské práce, aby byly vytvořeny objekty interiérového designu, jejichž síla, přítomnost a autentičnost vyvolávají v jejich majiteli po řadu let velkou hrdost.

4) VŽDY ČERSTVÁ KÁVA

Součástí každého kávovaru JURA je zásobník kávy opatřený aroma krytem, který zabraňuje vyprchání aroma. Zásobník je navíc monitorován a při nedostatku kávy včas upozorní, aby nedošlo k přípravě neúplné kávy. Hrubost pomletí zrn lze nastavit.

5) JEDNODUCHÁ PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

Intuitivní a snadné ovládání je u našich kávovarů samozřejmostí. Jednoduše připravíte vše od ohnivého ristretta až po módní latte macchiato – pouhým stiskem tlačítka. Každý nápoj si můžete dle vlastních preferencí upravit i během samotné přípravy.

6) NEJMODERNĚJŠÍ OVLÁDÁNÍ

Plně automatické kávovary vybavené technologií Smart Connect můžete ovládat přes aplikaci J.O.E.[®] přímo ze svého telefonu nebo tabletu. Pojmenujte si své oblíbené speciality, přiřaďte jim libovolný obrázek a nastavte si své oblíbené preference. Ohromte návštěvu a přání svých hostů zadejte pouhým klepnutím na symboly.

7) INTELIGENTNÍ SPAŘOVACÍ JEDNOTKA

Patentovaná spařovací jednotka, nejdůležitější součást každého plnoautomatického kávovaru značky JURA, vytváří díky svému inteligentnímu designu dokonalý tlak a optimální podmínky spařování pro jakékoli množství kávy v rozmezí 5 až 16 gramů. Připravit si můžete i dva nápoje během jedné přípravy, vždy ve stejné kvalitě. Inteligentní systém předspaření (I.P.B.A.S.[®]) umožní plné rozvinutí aroma a maximum chuti kávy, takže při každé přípravě získáte dokonalý šálek kávy.

8) ESPRESO JAKO OD BARISTY

Revolucí v procesu přípravy espresa je impulzní extrakční proces (P.E.P.[®]), který od základu zdokonalil postup přípravy. Optimalizuje dobu extrakce, během níž je horká voda v rychlých intervalech protlačována čerstvě pomletou kávou, a tím je zaručeno maximální aroma i u tzv. krátkých kávových nápojů, jako je ristretto nebo espreso.

9) CHYTRÝ SYSTÉM FILTRACE VODY

Vodní filtry CLARIS zajišťují perfektní kvalitu vody, chrání před vodním kamenem a zbavují vodu látek, které mají vliv na chuť a vůni. Pro optimální využití výhod filtru a jeho kapacity jsme vynalezli Inteligentní vodní systém (I.W.S.[®]), který umožňuje automatickou detekci filtru v nádobě na vodu. Kávovar vás vždy sám upozorní na potřebu výměny filtru.

10) LAHODNÁ MLÉČNÁ PĚNA

Revoluční technologie jemné pěny vytváří hustou mléčnou pěnu s jemnou strukturou, která každé vaše sousto změní v nezapomenutelný chuťový zážitek.

Nejmodernější trysky mají dvě oddělené komory, ve kterých je mléko zpeněno dvakrát. Jakékoli bubliny vytvořené při zpenění prasknou, pěna se zpevní a je extrémně jemná. Tři bary ve výpusti trysky zpomalí mléčnou pěnu při výstupu tak, aby mohla pomalu a rovnoměrně natéct do šálku.

11) SNADNÁ A POHODLNÁ ÚDRŽBA

Údržba automatického kávovaru a hygiena při práci s mlékem, kávou a vodou jsou klíčem k udržení velmi vysoké úrovně kvality kávy. Zabudované programy údržby spolu s údržbovými produkty navrženými přesně dle potřeb kávovarů JURA garantují maximální hygienu, certifikovanou nezávislou mezinárodní zkušební organizací TÜV Rheinland.

skladovat 15 měsíců, po upražení má nejlepší chuť 15 dní a po umletí ztrácí svou kvalitu už za 15 minut. Každopádně káva by i před pražením neměla být příliš vlhká, ale ani příliš vyschlá, což se stává, pokud zůstane ve skladu příliš dlouho. Ideální zbytková vlhkost je mezi 11 až 12%. Musí být dobře roztržena podle velikosti zrn, zbavena rozbitých zrn, větviček či lístků. S cílem dosáhnout zajímavých chuťových profilů a vyváženosti se míchá ve směsi čisté arabiky nebo i příměsí robusty.

Proč se káva praží?

Suchá zelená zrnka kávy postrádají chuť a aroma, které 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 zrnku 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. 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 překapávanou kávu. Naopak Italové, Francouzi a zejména Španělé praží kávu silně, aby potlačili kyselost (aciditu) kávy, přičemž takto pražená zrna slouží pochopitelně k přípravě espressa. Klasifikace stupňů pražení jsou různé. My vám přinášíme jednu z nejrozšířenějších používanou organizací Speciality Coffee Association of Europe (SCAE).



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“ půlkilogramová nebo kilogramová balení, pokud nemáte stejnou spotřebu kávy jako běžná kavárna. Čtvrtkilový sáček je až až. Nesypte ho celý do zásobníku automatického kávovaru nebo do mlýnku, nýbrž použijte jen polovinu a zbytek dobře uzavřete. Můžete ho vložit i do chladničky, pokud zbytek následně použijete. Malé odsypávání a vrácení do lednice nedoporučujeme, protože na studených zrnech se sráží při každém otevření sáčku vlhkost, což také není ideální. ■

SPECIÁLNÍ DÓZY AIRSCAPE NEJEN PRO SKLADOVÁNÍ KÁVY

Zajímavou novinkou na českém trhu jsou tyto speciální dózy prodávané v několika velikostech a v různém provedení (materiál i barvy), za kterými stojí úspěšná americká firma Planetary Design. Jejich součástí je speciální víčko Airscape, pomocí kterého hermeticky uzavřete obsah nádoby. Víčko lze uvnitř posouvat a nechat uniknout přebytečný vzduch. Následně pak obsah před přístupem vzduchu uzamknout. Káva, ale i suché plody a další jídlo jsou tak chráněny a déle si udrží své aroma.



Baristka Nikola doporučuje arabiky z Jižní Ameriky

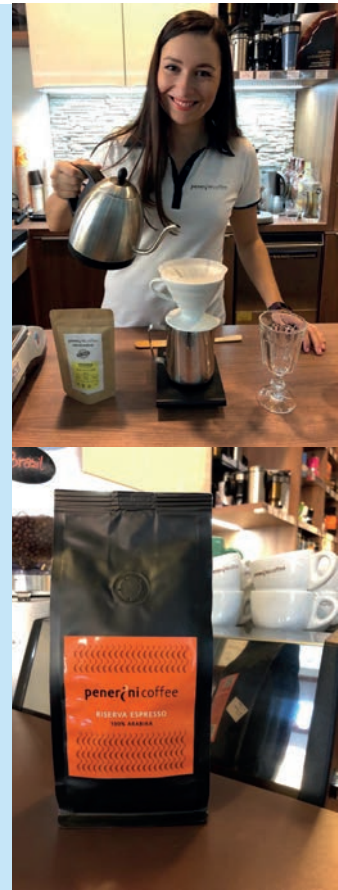
Během podzimu zavítala naše redakce do brněnského obchodu a pražírny Penerini Coffee. Na místě jsme hovořili s Nikolou Nitranovou, která se přípravě a výběru kvalitní kávy věnuje již několik let.

Jaký druh kávy byste doporučila do automatických kávovarů?

Automatické kávovary zpracují kávová zrna jednoduše na stisk tlačítka a člověk tak nemůže ovlivnit mnoho parametrů při přípravě kávy. Proto se nesmí podcenit výběr správné kávy. Do automatických kávovarů doporučuji použít kvalitní, čerstvě upraženou kávu s výraznějším chuťovým profilem a nízkou aciditou. Velmi oblíbené a vhodné do automatických kávovarů jsou směsi z několika druhů arabik. V naší nabídce najdete směs čtyř arabik, Riserva espresso. Vyznačuje se silným tělem a téměř žádnou aciditou. Její chuť je sladká s nádechem hořké čokolády. Z jednodruhových káv doporučuji kvalitní odrůdy arabiky z Jižní Ameriky. Ty se vyznačují plným krémovým tělem s vysokou sladkostí.

Jaké jsou současné trendy v pražení? A k čemu český trh s kávou směřuje?

Pražení kávy určuje výslednou chuť, která vytváří ten správný požitek z pití kávy. Aktuálně je mezi českými pražírny trend pracovat s kvalitní 100% arabikou na světlejší až střední stupeň pražení. Záleží, zda je káva určena pro přípravu espressa, nebo filtrovanou kávu. Káva má tak po upražení příjemnou ovocitou a sladkou chuť bez přepálené hořkosti. Ostatně káva je přece ovoce. Myslím, že český kávový trh směřuje tím správným směrem. Stále více lidí si potrpí nejen na kvalitní kávu, ale i na přístroj, ve kterém si ji mohou připravit.



STUPEŇ PRAŽENÍ	TEPLOTA ZRNA NA KONCI PRAŽENÍ (CCA)	POVRCH ZRNA	ACIDITA	AROMA	SLADKOST	TĚLO
Light Cinnamon	185 °C	Suchý	Velmi vysoká	Slabé	Nízká	Lehké
Cinnamon	196 °C	Suchý	Velmi vysoká	Slabé	Nízká	Lehké až plné
New England	205 °C	Suchý	Vyšší	Silnější	Vyvážená	Plnější
Light City (American)	210 °C	Suchý	Vyšší	Silné	Střední až vysoká	Plné
City+	219 °C	Suchý	Střední	Velmi silné	Střední	Plné
Full City	225 °C	Lehce olejový	Střední	Velmi silné	Střední	Velmi plné
Light French - Viennese	230 °C	Lehce olejový	Střední až nízká	Velmi silné	Vysoká	Velmi plné
French	240 °C	Lesklý	Nízká	Slabší	Střední	Plné
Italian	245 °C	Lesklý	Nízká	Slabší	Nízká	Plnější
Spanish	250 °C	Velmi lesklý	Velmi nízká	Slabé	Nízká	Lehké

KRUPS®

EVIDENCE PLUS

Řada kávovarů KRUPS Evidence Plus EA894 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. Čelní panel kávovaru je vyroben z vysoce kvalitního broušeného hliníku, který je zabarvený do titanové barvy. Tato vlajková loď od KRUPS je k dispozici na českém trhu 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 vysoké sklenice.



Intuitivní OLED displej

Každodenní užívání usnadní intuitivní dotykový OLED displej, který reaguje na jemný dotyk. Ikony jsou vyobrazeny barevně pro co nejsnazší orientaci. Velký rozměr displeje umožňuje přímou volbu až 6 nejčastěji používaných nápojů stiskem jednoho tlačítka.



2 expertní funkce

Vylepšete si svůj oblíbený nápoj extra porcí espressa, 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 19 lahodných nápojů

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

Kapsle uzamkne aroma a zajistí čerstvost. Po použití byste ji ale měli poslat k recyklaci

Uzamknout čerstvě pomletou kávu do neprodyšného obalu, který neovlivní její chuť, zachová plné aroma a chuť, to je vpravdě geniální nápad. Porcovaná káva je ale velkou výzvou pro životní prostředí a použité kapsle je potřeba recyklovat. Některé firmy již tyto programy zahájily - v Česku dodavatel prémiové kávy Nespresso a další zatím ve větších státech, ale postupně můžete čekat jejich příchod i k nám.

Kapslových systémů je na trhu mnoho, a tím komerčně nejspěšnějším je bezpochyby Nescafé Dolce Gusto. Kdo chce to nejkvalitnější espresso a z něho odvozené mléčné kávy, měl by ale spíše zvolit systém Nespresso. Kávy této značky patří do nejvyšší kvalitativní kategorie. V kapslích Nespresso naleznete jen čistou kávu, většinou přesně namíchanou směs s určitým chuťovým profilem. Vybírat můžete z vícera druhů kapslí, tedy přesněji řečeno kávových směsí, což je největší výhoda porcované kávy oproti té zrnkové, kterou je nutné nejprve spotřebovat. U kapslí lze pochopitelně měnit druh směsi pro každou přípravu. Jejich nevýhodou je samozřejmě vyšší cena jedné kávy ve srovnání s dobrou, nikoliv vysoce prémiovou zrnkovou kávou. Kapsle proto doporučujeme domácnostem, kde se nepije několikrát denně, nebo těm, kterým na ceně nápoje příliš nezáleží a je pro ně prioritou vysoký uživatelský komfort.



IKONICKÁ KAPSLÉ

Typický tvar, hliník a perfektní aroma, to jsou kapsle systému Nespresso. Na obrázku konkrétně zlatavá kapsle s kávou Volluto.

O aroma jde především

Do výrobních závodů kapslové kávy putují z tropických oblastí pytle se zelenou kávou. Pražena je přímo v závodě a následně i pomleta. Důležité je, aby mletí proběhlo bez přítomnosti kyslíku, který způsobuje oxidaci kávy, a tedy ztrátu jejího aroma. To je hlavní důvod, proč není dobré kupovat pro další typy kávovarů mletou kávu v sáčku, ale mlít čerstvou zrnkovou vždy až doma po jednotlivých porcích pro daný nápoj. Zrna samozřejmě oxidují pomaleji.

Když v pražírnu kávu namelou, vloží ji do kapslí a hermeticky uzavřou v ochranné atmosféře, která zabrání úniku aroma. Po celou dobu při mletí a následném plnění už káva nesmí přijít do styku se vzduchem. Kapsle mohou být z různých materiálů - existují plastové, papírové i kovové. Důležité je, aby

do nich nevnikalo světlo a vzduch. Nejlepší vlastnosti nabízejí ty kovové, které jsou také nejdražší.



PRODUKCE KAPSOVÉ KÁVY

Nespresso vyrábí a plní své kapsle přímo v domácím Švýcarsku, a to hned ve třech závodech - Avenches, Orbe a Romont.

Na kapslích se nemusí vyplatit šetřit

Co určitě nedoporučujeme, je domácí plnění použitých kapslí nebo prodávaných prázdných kapslí na více použití s cílem za každou cenu ušetřit. Zcela se tím vytrácí přednostní kapslového systému. Kupovat již mletou kávu a postupně ji plnit do kapsle lze považovat za až hloupé, protože po otevření sáčku z kávy uniká aroma, stejně jako z kapsle na více použití, která není hermeticky uzavřená. Pokud nejste ochotni kupovat originální kapsle, nekupujte si vůbec kapslový kávovar a jděte cestou automatu nebo pákového kávovaru, do kterého můžete kupovat takzvané E.S.E. pody s cenou kolem 8 Kč za jednu kávu.

Na trhu také najdete levnější alternativní kapsle pro systém Nespresso - pro jiný nikoliv, protože žádný není natolik rozšířený, aby se na něm producentům kávy vyplatilo parazitovat. Nebudeme tvrdit, že jsou všechny alternativní kapsle vyloženě špatné, nicméně nižší cena se projevuje jak v kvalitě samotné kapsle, tak samozřejmě kávy.



RECYKLAČNÍ PYTEL
Pořídte si tento recyklační pytel, ve kterém můžete odevzdávat použité kapsle Nespresso k recyklaci. Výměnou za plný dostanete samozřejmě prázdný.

Recyklujte!

Stále ožehavějším tématem se i vlivem většího zájmu společnosti o oběhovou ekonomiku, plasty v oceánech a podobně stává recyklace kávových kapslí. Mezi průkopníky v této oblasti patří právě Nespresso, které již několik let umožňuje odevzdávat použité kapsle nejen ve svých prodejnách, ale také dopravní službě, která vám přiveze objednávku nové kávy. Nespresso se zavázalo, že chce dosáhnout recyklace 100 % svých kapslí, přičemž už v roce 2015 jich globálně vybralo a zrecyklovalo úctyhodných 80%. I to je důvod, proč se zamyslet nad tím, zda kupovat alternativní kapsle pro systém Nespresso, jejichž dodavatelé recyklační programy nemají. Co se týče recyklovaného hliníku z kapslí Nespresso, v Česku se o jeho zpracování stará firma Eko Logistics. Ta hliník separuje od kávové sedliny a připravuje jej k dalšímu zpracování. Většina materiálu míří k lokálnímu partnerovi pro výrobu součástek do automobilového průmyslu. K propagaci recyklace pak používá Nespresso různé marketingové aktivity, jako byla loňská prezentace jízdního kola Festka, jehož rám byl vyroben z kapslí Nespresso. Letos byla zase představena limitovaná edice nožů Rybička, jejichž střeňky jsou vyrobeny z 35 použitých hliníkových kapslí. Nožičky se prodávají přímo v butikách Nespresso - jeden stojí 500 Kč. ■



VÝROBKY Z RECYKLOVANÝCH KAPSLÍ
Takto vypadá speciální edice českého nožičku Rybička, která je vyrobena z recyklovaného hliníku získaného z kapslí Nespresso.

VÁNOČNÍ ZASTAVENÍ S KÁVOU VONÍCÍ PAŘÍŽÍ

NESPRESSO®

SVÁTKY JSOU JEDINEČNOU PŘÍLEŽITOSTÍ UŽÍT SI SVŮJ ŠÁLEK KÁVY V POHODLÍ A KLIDU DOMOVA. ODLIŠIT KAŽDODENNÍ RYCHLOU KÁVU OD SLAVNOSTNÍHO POŽITKU VÁM POMŮŽE SVÁTEČNÍ EDICE KÁVY NESPRESSO FESTIVE INSPIROVANÁ MĚSTEM NAD SEINOU, A STEJNĚ TAK ELEGANTNÍ ŠÁLKY Z RUKOU PRVOTŘÍDNÍ SVĚTOVÉ DESIGNÉRKY.



Sváteční lesk a výjimečná atmosféra Vánoc si žádají jedinečné zážitky, i co se týče kávy. Prémiová káva Nespresso proto přišla se slavnostní edicí Festive, jež je inspirována gurmánskou noblesou Paříže. Paris Black evokuje náladu tradiční pařížské kavárny, Variations Paris Macaron chutí odkazuje na lahodné francouzské makronky a Variations Paris Praliné spojuje tóny oříšků a karamelu, přesně jako luxusní pařížské pralinky. Řada Festive tradičně využívá recyklovatelné hliníkové kapsle, které se osvědčily pro uchování výrazného aroma a nejvyšší chuťové kvality.

Na požitek z kávy má zásadní vliv také kávovar, ze kterého si svůj šálek připravujeme. Například Lattissima One od Nespresso dokáže z čerstvého mléka díky inovativnímu systému jednoduše vytvořit několik kávových receptur. To ocení zejména milovníci cappuccina nebo kávy Latte Macchiato, kterou lze vytvořit jedním dotekem prstu. Výhodu skýtá i snadnější manipulace s nádobou na mléko, kterou je možné umýt i v myčce na nádobí. Praktickou stránku podtrhuje i systém single-serve, s nímž je využitý veškerý objem mléka, a proto není třeba jej zbytečně vylévat.

Nespresso k dokonalosti svátečního období přispělo i spoluprací s oceňovanou designérkou Indií Mahdavi, která navrhla elegantní kapsle řady Festive a šálky měkkých linií, ideálních na stylové posezení u prémiové kávy. India Mahdavi a její pařížské studio vytvořily mimo jiné ikonické prostory moderních galerií a budov v Paříži, Londýně i New Yorku a její styl se nezaměnitelně zapsal i do designu kávových kapslí Nespresso. Luxusní káva v elegantních křivkách šálků tak podtrhává jedinečný čas Vánoc a jeho sváteční styl.

Nová kolekce šálků Origin



LATTISSIMA ONE

Ať už vás každé všední ráno rozhýbe černá káva, nebo si raději vychutnáte krémové cappuccino během víkendů, Lattissima One vám nabídne dokonalou a jednoduchou cestu, jak si pomocí stisku jednoho tlačítka snadno a rychle připravíte vaši oblíbenou kávu či cappuccino anebo latte macchiato. Jednoduše naplňte speciálně navrženou nádobku na mléko po správnou úroveň dle vámi zvolené receptury, zmáčkněte tlačítko a kávovar sám našlehá čerstvou mléčnou pěnu přímo do připraveného šálku a vy si jen vychutnáte lahodný nápoj! Kávovar Lattissima One byl navržen tak, aby vždy připravil jeden nápoj, automaticky tedy připraví mléčnou pěnu z celého obsahu nádržky na mléko, aby nedocházelo k jeho plýtvání. Čištění této nádobky je také velmi snadné, můžete ji umýt přímo v myčce nádobí.

WWW.NESPRESSO.COM



ANKETA: Automatické kávovary, ať už ty na zrnkovou kávu, nebo kapsle, vyžadují údržbu a péči. Čemu by měl u vašich strojů věnovat zákazník pozornost? Jak se o ně starat, aby byla chuť kávy stabilně dobrá?



Michaela Illíková

**Nespresso Coffee Ambassador
Nespresso**

Když začneme věnovat pozornost stabilní kvalitě kávy, je nutné začít u používané vody. Na přípravu kávy je třeba používat co nejměkčí vodu, která nemění chuť nápoje a zároveň se díky nízkému obsahu minerálů méně zanáší kávovar samotný. Ideální je kohoutková voda, případně změkčená filtrováním.

Samotná údržba kávovaru Nespresso je velmi jednoduchá. U většiny modelů je první odvápnění usazenin nutné až v rozmezí 600 až 1000 káv. Odvápnění pak probíhá roztokem, který se vlije do nádoby na vodu a kávovar se jím velmi jednoduše pročistí.

V rámci denní údržby je pak možné propláchnout hlavu kávovaru před první kávou nebo po poslední kávě dne tak, že jej pustíte „naprázdno“ bez kapsle. Z kávovaru se tak případně mohou dostat malé kousky usazenin kávové sedliny, pokud se nějaká do kávovaru dostala z např. prasklé kapsle při nesprávné manipulaci.



Alexandr Svačina

**sales manager
Espresso Professional**

Určitě všichni vědí, že každý kávovar se má čistit. Jak kávové cesty, tak především mléčné. Nicméně velká část uživatelů si neuvědomuje, že ani z perfektně vycištěného stroje, do kterého nasypou prémiovou kávu zakoupenou za nemalé peníze, nebudou mít dobrý nápoj, pokud budou mít špatnou kvalitu vody.

Protože se naše společnost zabývá i distribucí a servisem profesionálních kávovarů, víme, že úprava vody je nedílnou součástí přípravy nápoje. Dnes i základní typy automatů značky Melitta pro domácnosti nabízejí možnost použití filtru v nádržce na vodu, u střední a vyšší třídy je přímo součástí výrobku při jeho prodeji. Snažíme se v tomto směru neustále o osvětu, tudíž aktivně nabízíme filtry, změkčovače vody a další prostředky pro úpravu vody.



Kateřina Holíková

**produktová manažerka značky KRUPS
Groupe SEB ČR**

Správná údržba kávovaru je důležitá především kvůli vlivu na samotnou chuť kávy. Druhým důvodem je životnost a správná funkčnost kávovaru. V dnešní uspěchané době však na čištění rádi zapomeneme či se mu vyhýbáme. Kávovary KRUPS jsou vybavené technologiemi, které jejich používání maximálně usnadňují a snižují četnost manuálního zásahu. Po každé přípravě kávy kávovar automaticky čistí vnitřní kávové cesty. Navíc je konstruován tak, aby nebylo třeba rozebírat vnitřní spařovací jednotku přístroje a následně ji čistit či nějak promazávat. Kávovary KRUPS vyžadují pouze čištění kávovaru, a to po 360 šálcích kávy pomocí čisticí tablety. Druhým vyžadovaným úkonem je odvápnění kávovaru, jehož četnost závisí na tvrdosti vody a dá se snížit používáním vodního filtru. S kávovary z dílny KRUPS se budete moci oddávat lahodné chuti kávy v pohodlí domova s minimální námahou.



PÉČE O KÁVOVARY

Značka Siemens prodává pro své kávovary kompletní servisní set skládající se z 10 čisticích tablet, 3 odvápnovacích tablet a vodního filtru BRITA a čisticího kartáčku. Sada je určena pro všechny kávovary Siemens a prodává se za 899 Kč.

Petr Eibl jednatel JURA Czech



Stabilně dobré kávy dosáhne uživatel automatického kávovaru pravidelnou údržbou a péčí o svůj stroj. Vzhledem k tomu, že káva v šálku obsahuje 98% vody, jde o její nejdůležitější složku. Automatické kávovary JURA mají certifikát hygieny od renomované společnosti TÜV. Kávovar vždy uživatele upozorní na potřebu údržby, ať se jedná o automatizovaný proces odvápnění, nebo výměny filtru vody.

Vodní filtr Claris v kávovaru JURA zbavuje vodu nežádoucích látek ovlivňujících chuť kávy – jedná se o chlor, železo, vápník – a zanechává pouze vhodné složky pro přípravu. Filtry Claris mají v sobě zabudovaný čip RFID, který hlídá jejich životnost a vždy uživatele upozorní na nutnost výměny. Kávovar JURA může fungovat i bez filtru, ale v takovém případě musí uživatel provádět pravidelně odvápnění.

K aktivaci tohoto údržbového programu je automaticky vyzván a vše probíhá velmi jednoduše a intuitivně. Podobné je to i s čištěním kávových cest, kdy opět kávovar upozorní na potřebu tohoto procesu. Není potřeba ani demontovat spařovací jednotku, což ani u kávovaru JURA nelze. Uživatel jen vhodí čisticí tabletu a kávovar se sám za 20 minut vyčistí.



Marián Haluza
Head of Category Management CP
BSH domácí spotřebiče

Naše plně automatické kávovary Siemens EQ s keramickými mlýnky nabízejí od základního modelu až po modely s wi-fi a aplikací Home Connect špičkové technologie, které zaručí nejen dokonalou kávu, kdykoli dostanete chuť, ale také rychlou a jednoduchou údržbu. Prémiový keramický mlýnek se neopotřebovává a kávovary mají patentovanou spařovací jednotku, která je plně odnímatelná a velmi snadno se čistí - stačí ji propláchnout pod proudem vody. Zároveň je třeba pravidelně čistit mléčný systém a kávovar odvápnovat (v závislosti na tvrdosti vody). Vyšší modely kávovarů Siemens nabízejí plně automatické parní čištění mléčného systému autoMilk Clean po každé přípravě nápoje.



Martin Kameníček
Head of Sage
FAST ČR

Obecná představa o přípravě kávy je pro obyčejného spotřebitele jednoduchý proces. Po stisknutí jednoho tlačítka vyteče z přístroje požadovaný nápoj. To, co probíhá uvnitř přístrojů, spotřebitele moc nezajímá, i když by opravdu mělo. Údržba kávovaru na mletou kávu je extrémně důležitá. Velkou výhodou pákových kávovarů Sage, ve srovnání s automatickými kávovary je, že zbytky mleté kávy nezůstávají uvnitř přístroje. Horká voda je tlačena přímo a správným tlakem přes sprchu do portafiltru (páky) bez teplotních ztrát. V zásadě je třeba se zaměřit na 4 oblasti čištění kávovaru. Odvápnit vodní cesty, vyčistit portafiltr, vodní tlakovou sprchu a parní trysku. Vše jde velmi čistě, rychle a jednoduše.



Klára Neugebauerová
marketingová specialista
De'Longhi Praga

Výhodou plnoautomatických kávovarů De'Longhi je, že jejich údržba je opravdu snadná. Všechny naše kávovary mají vyjímatelnou spařovací jednotku, která by se měla alespoň jednou měsíčně propláchnout pod tekoucí vodou. Kvůli velmi tvrdé vodě, která se u nás vyskytuje, je důležité pravidelně odvápnování. Kávovar však sám ohlásí potřebu odvápnění a celý proces probíhá zcela automaticky. Důležité je, že náš odvápnovač EcoDecalk je tekutý, takže žádné zbytky nezůstávají v kávovém okruhu. Doporučujeme také používat vodní filtr, který pochopitelně oddálí potřebu odvápnění. U mléčné karafy je samozřejmostí automatické čištění zabudované do knoflíku na karafě.

297843/16 ▼ INZERCE

MELITTA BARISTA TS SMART Dokonalé kávy na stisk tlačítka



Nejvybavenější model z pestré nabídky značky Melitta dokáže připravit 21 různých kávových specialit, přičemž je důležité zdůraznit jeho schopnost výdeje jakýchkoliv 2 káv najednou včetně těch mléčných. To není u jiných značek rozhodně standardem ani u mnohem dražších modelů. Velkým přínosem jsou 2 zásobníky na zrna s přepínáním a šikmo uloženým mlýnkem, v němž po pomletí žádná zrna nezůstávají. Kávovar je schopen dle předchozího nastavení sám poznat, který typ zrn je pro kterou kávu vhodnější, a sám mezi zásobníky přepínat. Manuálně je to možné pochopitelně také. Na jeden stisk tlačítka má uživatel k dispozici espresso, café crème, cappuccino a latte macchiato. Na displeji v menu pak můžete vybírat z dalších 17 druhů nápojů. A nechybí ani programování až pro 8 osob, kdy si mohou jednotliví členové domácnosti nastavit a uložit do paměti oblíbené parametry svých káv. Pokročilé nastavení a ovládání kávovaru umožňuje navíc aplikace Melitta Connect – kávovar stačí spojit s chytrým telefonem pomocí technologie Bluetooth. A zmínit musíme též snadnou údržbu pomocí hygienického čištění parou včetně mléčného systému, který je odnímatelný, takže lze nádobku skladovat v lednici.



- 21 kávových specialit
- vybrané kávy jedním stiskem
- naprogramování kávových specialit na míru až pro 8 osob
- možnost ovládání a nastavení kávovaru chytrým telefonem s aplikací Melitta Connect (vyžaduje Bluetooth)
- 2 zásobníky na 2 druhy zrnkové kávy
- barevný TFT displej
- snadné čištění a údržba
- v prodeji ve stříbrno-černém a stříbrném provedení



**ESPRESSO
PROFESSIONAL**
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

www.espressoprofessional.cz



Německá preciznost v nerezovém kabátu

Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.6 plus s700 TE657313RW

Ve střední cenové kategorii je zařazen tento plnoautomat, který dokáže na jeden stisk připravit jakékoliv dvě kávy včetně těch mléčných. Na první pohled zaujme svým kovovým provedením a ovládacím panelem coffeeSelect Display s dotykovými ikonami. Kromě běžných káv nabízí EQ.6 plus s700 i takové speciality, jako je americano, flat white nebo cortado. Ohřev vody zajišťuje systém sensoFlow s velmi přesným řízením její teploty, aby se káva nespálila. Mléko může kávovar nasávat rovnou z krabice, ale lze k němu volitelně dokoupit i termo nádobku. Siemens zmiňuje ještě plně automatické čištění mléčných cest, automatické proplachy kávových cest či ukazatel počtu zbývajících šálků před výměnou vodního filtru a odvápněním.

Doporučená cena: 30 990 Kč



Cenově dostupná cesta k prémiovým funkcím

Plnoautomatický kávovar De'Longhi Dinamica Plus ECAM370.95.T

Aktuální novinkou u italské značky De'Longhi je nová vlnková loď v úspěšné řadě Dinamica, která přichází s prémiovým prvkem v podobě 3,5palcového barevného displeje. Takový element není v kategorii kávovarů s dostupnou pořizovací cenou rozhodně běžný. Z funkcí zaujme určitě inovace Smart One Touch, která řadí nápoje na displeji podle četnosti jejich výdeje. Navíc lze do kávovaru uložit 3 uživatelské profily a následně upravit individuálně nastavení jednotlivých káv. Z nových receptů patří mezi praktické „Karafa kávy“, kterou oceníte například ráno, kdy jsou spíše preferovány objemy nápojů. Chuťově připomíná tato volba překapávanou kávu. Stroj je samozřejmě dodáván s termo karafou na mléko s patentovaným systémem LatteCrema pro snadnou přípravu mléčné pěny.

Doporučená cena: 24 990 Kč

Legenda mezi „pákovkami“ se vrací

Pákový kávovar Gaggia Classic New

Tento v Itálii vyráběný pákový kávovar nachází uznání i u baristů a kávových odborníků. Slavný model Classic přichází po letech opět na scénu, a to v inovované verzi, v níž se snoubí tradiční pojetí s některými novými prvky. Robustní kovový kávovar s kvalitním bojlerem z nerezové oceli se vyznačuje například vylepšenou profesionální parní tryskou, odkapávací miskou s větší stabilitou a pokročilejším ovládním se speciálními kontrolkami pro výdej kávy a páry. Stroj s pláštěm z nerezové oceli dokládá svou dílenskou kvalitu i hmotností 8 kg.

Doporučená cena: 10 990 Kč



Dvě cappuccina na stisk tlačítka

Plnoautomatický kávovar KRUPS Evidence Plus EA890110

Stroj z řady Evidence připraví 15 druhů nápojů - většinu tvoří samozřejmě kávy, ale nebojí se ani vody na čaj ve 3 různých teplotách. Jelikož jde o plnoautomat, dokáže na stisk tlačítka vydat i mléčné kávové speciality, jako jsou cappuccino nebo latte macchiato, a to dokonce dvě najednou. Výrobce také zdůrazňuje přítomnost systému Quattro Force, který optimalizuje celý proces přípravy od mletí, pění, extrakci až po napuštění šálku. Kávovar má velmi jednoduché ovládní pomocí dotykového panelu doplněného o displej. Stroj také spadá do programu „Opravitelný produkt po dobu 10 let“, takže se nemůže stát, že by vám za pár let ze servisu přišla zpráva, že si budete muset koupit nový model.

Doporučená cena: 21 990 Kč



Designový a dílenský skvost pro kapsle Nespresso

Kapslový kávovar Nespresso Creatista Plus

Od legendárního australského výrobce Breville (jeho výrobky se v Evropě prodávají pod značkou Sage) má v nabídce kapslový stroj švýcarská značka prémiové kávy Nespresso. Masivní kovový kávovar je osazen s displejem, který pomáhá s přípravou nápojů. Důležité je uvést také pokročilou přípravu mléčné pěny s požadovanou teplotou a konzistencí pomocí vysoce kvalitní parní trysky, která je speciálně uzpůsobena pro takzvaný Latte Art, tedy vytváření obrazců na mléčných kávách. Výhodou systému pro porcovanou kávu je snadná údržba - kávovar se sám proplachuje, a tak jediné, čemu musíte věnovat pozornost, je vyčištění trysky a případné odvápnění.

Doporučená cena: 15 990 Kč



Prvky luxusu ve vyšší střední třídě

Plnoautomatický kávovar JURA S8

Loni uvedla na trh švýcarská značka JURA model kávovaru, který stojí na hranici mezi středním cenovým segmentem a tím prémiovým. Z nadstandardních prvků jmenujme zinkový kryt zásobníku na kávu nebo 4,3palcový barevný dotykový displej s širokými možnostmi personalizace menu - kávy můžete přejmenovat, přemístit a dokonce zdvojit (např. s různým nastavením pro jednotlivé uživatele). Další možnosti nastavení a ovládání pak přináší aplikace J.O.E. po spojení kávovaru s chytrým telefonem. Stroj používá rychlý mlýnek AromG3, proces impulzní extrakce kávy, který zajišťuje i u malých káv, jako je ristretto, plně rozvinutí aroma, a plně automatickou přípravu mléčných káv pod výpustí, pod níž může uživatel umístit sklenici s výškou až 16 cm.

Doporučená cena: 39 990 Kč (stříbrná) / 41 990 Kč (chrome)



283755/73 ▼ INZERCE

„Pákovka“ pro nejnáročnější milovníky kávy

Pákový kávovar s integrovaným mlýnkem Sage The Oracle Touch BES990

Tento stroj kombinuje tradiční přípravu s plnou kontrolou nad mletím, extrakcí kávy i šleháním mléka s určitými prvky automatizace. Na barevném dotykovém displeji vyberete nápoj a následně jste vedeni jeho přípravou, přičemž si můžete do paměti uložit až 8 osobních nastavení. Tlak a teplota vody jsou řízeny s vysokou přesností i díky dvojitému bojleru a vyhřívané páce. Důležitým aspektem je takzvaná nízkotlaká preinfuze, kdy je do čerstvě pomleté kávy vpuštěno trochu vody, aby káva rovnoměrně nabobtnala a zlepšila se její následná extrakce. Kávovar je dodáván s bohatým příslušenstvím, aby se z vás mohl stát skutečný domácí barista.

Doporučená cena: 62 990 Kč

SIEMENS



Plně automatické kávovary Siemens –
jedinečný požitek z kávy.

Plně automatické kávovary Siemens EQ, dokonalá souhra inovativní technologie a nadčasového designu. Více na www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Seznamte se s budoucností.

Siemens domácí spotřebiče

DeLonghi

Better Everyday

DINAMICA
plus



Kupte nový kávovar
Dinamica Plus ECAM 370.95.T
a získáte dárkové balení káv
a skleniček De'Longhi.



Registrujte se na
www.delonghi.cz