

# Káva a kávovary



**Automatické kávovary -  
maximální komfort  
a minimální náklady na provoz**



**Jak vybrat kávovar?  
Je pro vás lepší automatický,  
pákový, nebo kapslový?**

**PARTNEŘI PŘÍLOHY**



**KRUPS**

**SIEMENS**

**REDAKČNÍ PARTNER**

**SELL**

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

rok se s rokem sešel a vy máte opět v rukou náš tradiční speciál o kávě a kávovarech. Každý rok se v něm snažíme nahlédnout na tento pestrý a rozsáhlý svět z jiných úhlů a nerecyklovat již rozebraná témata. Na druhou stranu jsme si vědomi, že edukace je nikdy nekončící proces a že většina z vás za ten rok dávno zapoměla, že jsme již podobných speciálů vydali několik. Přinášíme proto mix nových témat i nějaké to opakování, které, jak by řekl klasik, je matkou moudrosti. Letos jsme se rozhodli věnovat podrobněji italskému způsobu přípravy kávy pod tlakem, který patří dlouhodobě mezi nejpobulárnější. Jelikož je nejpohodlnější cestou k takové kávě v pohodlí domova pořízení automatického kávovaru s integrovaným mlýnkem, dominuje speciálu toto řešení. Možná se vám tyto stroje zdají příliš drahé a jako levnější cestu vidíte kapslový systém s nižší pořizovací cenou. Zrnkovou kávu ovšem koupíte za výrazně nižší cenu než tu v kapslích, takže provoz automatického stroje vyjde až 5× levněji. Tam, kde se pije hodně káva, se rozhodně vyplatí. Pokud by vás zajímal loňský speciál, kde jsme podrobně popisovali i pražení kávy a rozebírali svět kapslové kávy, která má samozřejmě také své výhody, stáhněte si ho v PDF. Soubor má necelých 8 MB.

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský



# Kávová magie ovládá Česko. Kvalita přípravy se zlepšila jak v restauracích, tak domácnostech

**Káva není jen tak obyčejný nápoj. Voní, vábí, probouzí, spojuje a v minulosti byla i pečlivě strážnou komoditou. Nakonec pronikla do celého světa a většina z nás si bez ní nedokáže představit nejen své ráno, ale i další části dne. Dovolí nám v rutinním shonu na chvíli vydechnout a současně nás nabije do další práce. Zaslouží si za to péči a kvalitní přípravu. A to i proto, že její cesta z exotických zeměpisných šířek až do našich šálek není vůbec jednoduchá.**

Spotřeba kávy globálně každý rok stoupá stejně jako její cena. Důvodů je mnoho, ale těmi hlavními jsou rostoucí poptávka ve vyspělých zemích, rozvoj kavárenských řetězců a větší nároky spotřebitelů, kteří se od levného instantu přesouvají ke kapslím a kávě zrnkové. Když se podíváme výhradně na Českou republiku, došlo zde v průběhu posledních deseti let doslova ke kávové revoluci. Možná si to ani neuvědomujete, ale ještě před pár lety nebylo možné na televizních obrazovkách vidět reklamu na zrnkovou kávu. Dominovaly instantní směsi, laciné kapsle nebo káva mletá. Růst poptávky zejména po automatických kávovarech s integrovanými mlýnky je opravdu znatelný a není divu, že i řada masových producentů kávy musela přizpůsobit svou komunikaci a marketing. A přestože se „instantu“ prodává nadále dost, cítí všechny značky v čele s Nescafé, že jejich kralování, jaké si užívaly v devadesátých letech, se velmi pravděpodobně už nikdy nevrátí. Větší a větší množství Čechů je v oblasti kávy vzdělanějších a má vyšší nároky, s čímž se pití „instantu“ neslučuje.

**PROČ NEPÍŠEME „ESPRESSO“ SE DVĚMA „S“?**  
Většina z nás je zvyklá vidat název italské pod tlakem připravené kávy jako „espresso“, nicméně je nutné říci, že pravidla českého pravopisu ho takto neznají. Důvodem jeho rozšíření je přejímání marketingových materiálů z ciziny a dovoz kávy s jednotnými globálními obaly. V textech psaných česky by ale bez ohledu na to mělo být vždy uváděno pouze s jedním „s“, a proto ho v celém speciálu píšeme takto.

### Kavárenské řetězce a baristické školy

Velký kus cesty urazila česká „kávová scéna“ z mnoha důvodů. Celospolečenským trendem je nepochybně větší zájem o gastronomii a kvalitnější potraviny celkově, za nímž stojí všichni ti „Pohreichové“, „Vaňkové“ a jiní. Káva je součástí této vlny. Svůj díl udělaly i nadnárodní kavárenské řetězce Starbucks nebo Costa Coffee. Můžete se na jejich papírové kelímky dívat skrz prsty, ale českého turka nebo instant neservírují. Celá nápojová nabídka stojí na espresso připraveném primárně ze 100% arabiky. A kvalitnější způsoby přípravy pronikly také na mnohé benzínové pumpy, kde nahradily tradiční automaty s vpravdě otrěnou kávou.

Přístup ke kávě mění i restaurace a kavárny, jejichž zaměstnanci přestávají dělat espresso s objemem 60 mililitrů, nemelou kávu do zásobníku na den dopředu a věnují péči samotným kávovarům jejich poctivým a pravidelným čištěním. Důvodem těchto změn je jak jejich proškolení ze strany dodavatelů





**PROFESIONÁLNÍ ŠKOLENÍ PŘÍPRAVY KÁVY**  
Brněnská Škola baristy patří mezi nejstarší v Česku. Školí jak profesionály z gastronomických a kavárenských provozů, tak zájemce z řad amatérů. Na fotografii je zachycena degustace káv.

kávovarů a kávy, tak účast na komplexních kurzech v takzvaných školách baristů. A kdo to je vlastně takový barista? Člověk specializující se na přípravu kávy, můžeme říci i kávový odborník.

### Zaklínadlo jménem „100% arabika“

Největší poptávka ve světě je po kávě arabika, která je plodem kávovníku arabského neboli *coffea arabica*. Levnější je káva zvaná robusta rostoucí na kávovníku statném známém též pod latinským názvem *coffea canephora*. Arabiky považované za zdroj kvalitnější a lepší kávy existuje více než 200 odrůd, ale vyžaduje větší péči, protože je méně odolná než robusta. V celosvětové produkci kávy mají zrna arabiky 70% podíl, zatímco robusty 30%. Přestože už existují plantáže s takzvanou „gourmet robustou“, používá se robusta v menším podílu jako příměs k arabice s cílem vytvořit zajímavý chuťový profil celé směsi. Hojně se z ní potom připravuje například v Americe překapávaná káva a slouží jako hlavní surovina pro výrobu instantních káv.

Český zákazník při koupi zrnkové kávy volí hlavně velké značky, jako illy, Segafredo, Lavazza nebo Tchi-

bo. Tyto kávy nejsou ovšem praženy u nás, a přestože jsou dodávány v obalech s ochrannou atmosférou, nejlepší je samozřejmě káva čerstvě upražená. Lokální pražírny proto rostou na našem území v posledních letech jako houby po dešti. Jsou navíc schopné dovážet obrovské množství zelené kávy z rozličných plantáží včetně těch malých rodinných, a vy se díky tomu můžete pouštět doma do pestrých chuťových výletů. Na nabídku káv se lze dívat asi tak, že velké značky jsou takovým Plzeňským Prazdrojem. Mají daný chuťový profil a jsou sázkou na jistotu. Kdo touží po dobrodružství a poznávání nových chutí, dá si místo Prazdroje pivo z minipivovaru. A s kávou je to stejné.

### České preso není espresso a piccolo neexistuje

Nejsme tady od toho, abychom vám říkali, co máte pít, ale možná vás následující část článku přesvědčí, že české pojetí espresa není úplně v pořádku. Češi milují slevy, mají rádi pocit, že za své peníze dostali „pořádnou porci“. Svíčková se „šesti“ je lepší než se „čtyřmi“, i kdyby varianta s více knedlíky byla z méně kvalitního masa a omáčka měla horší chuť. Alespoň tak to vidí mnoho lidí a podobně se dívá na kávu. Přeci nedá 50 korun za italské espresso tvořené 30 ml chuťově silné kávy, když může dostat za ty samé peníze 100 ml nebo dokonce více kávy. Po revoluci se na přicházejících pákových kávovarech připravovala káva takto ve většině podniků a lidé si na její chuť zvykli. Pokud vám chutná, nebudeme vám vnucovat, že ji pít nemáte. Vězte ale, že je zbytečně hořká, obsahuje spoustu tříslovin, což jí dodává dřevitou chuť (někdy baristé české preso proto nazývají dřevěnou vodou) a je v ní mnohem více kofeinu. Pokud jste doteď žili v tom, že ten, kdo vypije denně několik malých a chuťově silných italských espres, je zralý na infarkt, vězte, že je to přesně



### MALÉ PRAŽÍRNÝ

Populární pražskou pražírnu kávy s nabídkou zajímavých zrn z různých koutů světa, je určitě **Dos Mundos**. Najdete ji v Korunní 31 v Praze. Případně můžete navštívit kavárnu **Dos Mundos Café** na Letné. Nachází se konkrétně na Milady Horákové 38.

naopak. Espresso obsahuje výrazně méně kofeinu než české preso, natožpak překapávaná káva nebo turek. Abyste viděli, co pijete, nechali jsme v redakci z našeho automatického kávovaru De'Longhi vytěct necelých 100 ml, přičemž jsme po vydání espresa rychle vyměnili šálek, aby další část kávy tekla do nového. Celkem jsme použili tři, a jak můžete na následující straně vidět, už ve druhém má nápoj výrazně světlejší barvu. V poslední je už jen žlutohnědá voda. Kdybychom vše slili dohromady, máme ve větším šálku české preso. Teď si položte otázku, zda »

## Perfektní ESPRESSO si můžete připravit i v autě!

Pokud trávíte hodně času za volantem, nemáte během dne času nazbyt a nechcete popíjet kávové nápoje připravené z instantních směsí různými automaty na benzínových pumpách, je přenosný kávovar Handpresso tím pravým výrobkem pro vás. Stačí s sebou mít jen trochu mleté kávy (nebo porcovanou kávu v podech standardu E.S.E.) a vodu, připojit kávovar ke 12V napájení ve voze a během chvilky si můžete dopřát pravé italské espresso. Kdo rád podniká výšlapy do přírody, máme pro něj i zcela manuální verzi bez napájení a funkce ohřevu vody. A co víc! Všechny modely kávovarů Handpresso jsou v prodeji ve výhodných setech s dalším příslušenstvím, které pochopitelně můžete dokoupit i později zvlášť.



## Espresso dle pravidel WBC\* 2012

\*World Barista Championship

KÁVOVÉ NÁPOJE  
NA ZÁKLADĚ  
ESPRESAPICCOLO  
NEEXISTUJE

www.piccoloneexistuje.cz



© Kávový klub.eu

## ZÁKLADNÍ TYPY ITALSKÝCH KÁV

Projekt Piccolo neexistuje připravil volně šiřitelné informační tablo, ve kterém ukazuje nejrozšířenější druhy káv. Pouze jsme si dovolili zasáhnout do popisu a opravit slovo espresso do české formy s jedním „s“. U samotných názvů už nikoliv, jelikož jsou všechny uváděny v italštině.



## DŘEVĚNÁ VODA ALIAS ČESKÉ PRESO

V první skleničce vidíte italské espresso. Ve druhé a třetí potom to, co vytéká z kávovaru, pokud kávu extrahujete příliš dlouho s cílem získat nápoj s větším objemem. Třetí sklenička obsahuje nevábne páchnoucí dřevitou vodu s extrémní hořkostí a velkou koncentrací škodlivých látek. Obsah všech tří sklenic dohromady je oním „českým presem“.

chcete obsah druhých dvou šálek opravdu pít. Jistě, můžete nápoj „zneutralizovat“ cukrem a smetanou, abyste jeho nepříjemnou dřevitost přebili, ale to už se dostáváme ve světě kávy na jeho úplný okraj.

Espresso je jedno, není „malé“, ani „velké“. Má 30 ml ( $\pm 5$  ml) a většina italských káv je z něho dále odvozena

včetně těch mléčných. Takzvané „piccolo“, kterým Češi často espresso označují není žádným oficiálním italským názvem. Toto slovo znamená v italštině „malý“ a v devadesátých letech se u nás ujalo díky jedné dávno zapomenuté reklamní kampani. Pokud ho chcete používat, klidně tak číňte. Je to však matoucí,

protože potom bývá často za espresso vydáváno ono české preso.

## Americano a lungo

Jestliže preferujete kávu větší a silné espresso vám nevyhovuje, raději si připravte takzvané americano, kdy espresso dolijete dle chuti horkou vodou. Anebo takzvané lungo, u něhož dolíváte 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. V restauracích, ale i kavárnách se personálu nechce přenastavovat mlýnek nebo mají v horším případě kávu dopředu namletou v zásobníku (přítom aroma z mleté kávy mizí v řádu minut), takže pouze prodlužují čas extrakce na nějakých 60 vteřin. Lungo se pak blíží českému presu neboli dřevěné vodě. Jistě to je proto vždy chtít raději americano nebo horkou vodu k dolití zvlášť.

Alternativně můžete zvolit některý z dalších druhů přípravy kávy, jako je french press, aero press, překapávanou kávu a další. Všechny tyto nápoje se vyznačují větším objemem. ■



# De'Longhi získalo téměř tři čtvrtiny trhu s automatickými kávovary

**Italská značka, která už před lety jasně ovládla český a slovenský trh kávovarů, pokračuje v investicích a rozvoji svého podnikání. Její úspěch je nebývalý a téměř bezprecedentní, protože v hodnotě prodeje dosahuje skoro 75% podílu. Jak dosáhnout takového úspěchu nám prozradil Andrea Natale, generální ředitel De'Longhi pro Česko, Slovensko a Maďarsko.**

**Letos jste přišli s velmi originální marketingovou aktivitou nazvanou „Vypěstujte si vlastní kávovník“. Jak tato akce funguje? A jaká na ni byla reakce z trhu?**

Byl to skutečně báječný nápad s něčím takovým přijít. Cílem je umožnit lidem, aby si vypěstovali svůj kávovník, pochopili, co se za oním voňavým nápojem v šálku a zrnky v mlýnku opravdu skrývá. Celou věc nastartovala před 3 lety událost na Západě, kde dostaly děti úkol namalovat krávu. Hodně z nich ji malovalo fialovou, což nás přivedlo k tomu, že lidé v dnešní době často ztrácí kontakt se skutečným životem, přírodou a přirozeným stavem věcí. Chceme, aby lidé poznali, co to káva je, jak vzniká, jak se pěstuje a co její pěstování obnáší. Na jedné straně máme v našich kávovarech vyspělé technologie, určitě se jich nechceme vzdát, nicméně nám jde o to, aby zákazníci znali podrobně „hardware“ i „software“, tedy kávová zrna a vše, co se s nimi pojí. Zabalená zrnka jsme distribuovali do všech prodejních kanálů, kam spotřebitelé zavítají, abychom jim připomněli, kde cesta k šálku dobrého espressa začíná. Úžasné podle mě je, že se pěstování kávovníku může zúčastnit celá rodina, sledovat ho, jak roste a rozvíjí se. Současně mohou lidé navštívit naši webovou stránku [www.tajemstvikavovaru.cz](http://www.tajemstvikavovaru.cz), kde se dozvědí, jak rostlinu pěstovat, případně i to, jaký kávovar by byl pro jejich potřeby nejvhodnější.

**Zkusili jste pěstovat kávovník u vás v kanceláři?**

Ano, samozřejmě, ale není to vůbec jednoduché. Než začnou zrna vůbec klíčit, může to trvat čtyři týdny až čtyři měsíce. Je potřeba udržovat substrát vlhký a umístit květináč na teplé místo. Je to opravdu zdlouhavý proces. O tom nám však šlo. Aby lidé pochopili, že pěstování kávy není žádná legrace a že vyžaduje úsilí.

**Káva je nápoj vyvolávající mnoho emocí. Můžete si ho užít o samotě skryt před světem stejně jako se spoustou přátel, rodinou nebo obchodních partnerů. Ostatně právě teď sedíme u vás v kanceláři a kávu popijeme. V čem podle vás tkví kouzlo kávy, že dokonce přiměje člověka jít do obchodu a investovat spoustu peněz do automatického kávovaru?**

Řekl bych, že káva lidi sblízuje. Pokud vám ji někdo nabídne, jde o víc než o pouhý nápoj. Vytváří tím mezi vámi dvěma určité spojení. Myslím, že káva vytahuje na povrch to dobré, co v nás je. A vidět je to například i v tom, když porovnáme způsob pití kávy v Česku a v Itálii. U vás je její pití mnohem více

společenskou záležitostí. Asi je to spojeno historicky s tím, že se u vás píl primárně „turek“, jehož příprava a čekání, než sedlina klesne na dno, trvaly mnohem déle než příprava espressa. Domnívám se, že úspěch kávy jako takové v Česku vychází z toho, že si ji chodíte dávat často ven, posedět s přáteli, popovídat si, strávit příjemné chvíle v klidu a pohodě. V tom vidím i velký potenciál pro nás, protože můžeme zákazníkům nabídnout pro různé situace různé typy přístrojů pro přípravu kávy. Na trhu je dle mého názoru stále prostor pro další rozvoj kávové kultury. Vlastně jsme svým způsobem stále na začátku. Naším cílem není proto pouze prodávat stroje, nýbrž celý trh rozvíjet a kultivovat ho, aby lidé měli o kávu zájem. S tím pak přirozeně dojde ke zvýšení prodeje kávovarů.

**Jaký je váš osobní vztah ke kávě? Jak ji pijete?**

**A jak často?**

Řekl bych, že jsem na ni závislý (směje se). Moje nejoblíbenější káva je „doppio+“, kterou připravují naše novější automatické kávovary. Je to takové trochu silnější dvojité espresso připravené z 15 gramů místo ze 14 gramů, jak je běžné. Kombinace množství kávy a tlaku vytváří opravdu velmi silný nápoj s hustou cremou, jakou znáte z ristretta. Samozřejmě nevypijí těchto káv 5 za den. Běžných šálků espressa občas ano.

**De'Longhi je lídrem trhu s obrovským náskokem před veškerou konkurencí. Určitě není přehnané říct, že trh ovládáte. Jaké tajemství se skrývá za vaším úspěchem? A proč lidé preferují právě vaše kávovary?**

Přiznám se, že když jsem viděl poslední výsledky a náš 74% podíl, řekl jsem jenom: „Wow“. Musíte si totiž uvědomit jednu důležitou věc. Většinou platí, že když trh roste, jeho lídr spíše ztrácí, zatímco konkurence díky pozitivnímu vývoji prodeje začne stoupat. Jenže na trhu s kávovary je to naopak. Naše strategie stojí na tom, že nám primárně nejde o náš růst, ale o celkový růst trhu. Když na něčem takovém chcete pracovat, musíte převzít zodpovědnost za to dodávat trhu impulsy, mít kvalitní výrobky a být beze zbytku kompetentní, pokud jde o svět kávy. Nepracujete pouze pro sebe, pracujete současně pro své obchodní partnery, kteří spolu s vámi logicky také rostou. Dalším důvodem našeho úspěchu je fakt, že dodáváme na trh italské výrobky, jsme italská firma a nevlastní nás žádná mezinárodní korporace. V čele firmy nadále stojí člen stejnojmenné rodiny zakladatelů, Giuseppe



Andrea Natale

De'Longhi. Máme skvělé technologie, úžasný design výrobků a tradici v přípravě kvalitního espressa. Prodáváme zážitek z kávy, a to je něco, co nemůže konkurence jen tak okopírovat. Podívejte se i na náš systém přípravy mléčné pěny nazvaný LatteCrema - vytváří pěnu tvořenou mikrobublínkami, dokonale kompaktní a stálou. Nikdo na trhu nemá tak kvalitní a uživatelsky komfortní řešení.

**Trh s kávovary celkově roste už mnoho let. Kdy dosáhne svého limitu? A kde vidíte potenciál pro růst značky De'Longhi?**

Jsem optimista. Množství domácností vybavených automatickým kávovarem je na zdejším trhu stále velmi malé. Rozhodně výrazně menší ve srovnání s hlavními produktovými kategoriemi, jako jsou pračky nebo vysavače. Automatický kávovar je přitom tím nejlepším, nejjednodušším a vlastně nejlevnějším způsobem, jak si dopřát dobrou kávu. Možná se teď budete chtít ohradit proti slovu „nejlevnější“. Uvažte ovšem, že cena jednoho šálku je při koupi běžné zrnkové kávy někde mezi 2 až 5 korunami. To je přeci ve srovnání s cenou z jiného domácího systému nebo cenou v kavárně výrazně méně. Jsem přesvědčen, že za 5 let bude automatický kávovar naprosto běžnou součástí české domácnosti jako pračka nebo lednička.

**De'Longhi není jen o kávovarech a jedné značce.**

**Dodáváte na trh ještě další výrobky. Jaké to jsou?**

De'Longhi Group jako celek je dokonalým spojením tří DNA. Máme tu italské De'Longhi, britský Kenwood a německý Braun v kategoriích zehlení a přípravy jídla. Hned po automatickém kávovaru je mým druhým nejoblíbenějším výrobkem robot Kenwood Cooking Chef. Jedná se o kombinaci klasického robotu s indukčním vařičem. Příprava jídel je s ním snazší a rychlejší, přitom umožňuje zachovávat klasické postupy našich babiček. Braun se zase vyznačuje německou precizností. Stačí vyzkoušet některou z žehliček nebo žehlicích systémů a nebudete už chtít nic jiného. ■





**1**  
DE'LONGHI  
SVĚTOVÁ JEDNIČKA\*  
V KÁVOVARECH

\*Zdroj: nezávislý výzkumný institut, nejvyšší hodnota prodeje od ledna do prosince 2016.



Better Everyday

# Řada kávovarů PrimaDonna, Vaše hvězdy.



PrimaDonna  
Elite Experience  
ECAM 650.85.MS



PrimaDonna  
Elite  
ECAM 650.75.MS



PrimaDonna  
S Evo  
ECAM 510.55.M



PrimaDonna Class  
ECAM 550.55.SB  
ECAM 550.75.MS

# PRIMADONNA



# Kávovary – zvolíte komfort, tradici, nebo alternativu?

**„Protože káva není jenom černá,“ říkala reklama na jeden populární kapslový systém. Inu, v základu káva rozhodně černá je a jiná nikdy nebude. Můžete ji dále ochutit nebo zjemnit různými způsoby, ale nejdřív je nutné kávu připravit, a to s péčí, již si nepochybně zaslouží. Cest k šálku voňavého nápoje je hodně a záleží pouze na vás, kterou zvolíte. Rozhodně však neplatí, že levnější metody znamenají automaticky nižší kvalitu.**

Světlu kávy dominuje v Evropě espresso, což je italský způsob přípravy pod tlakem, zpravidla v takzvaném pákovém kávovaru. Namelete 7 gramů kávy, upěchujete do páky a necháte přes ni projít pod tlakem 9 barů cca 90°C vodu po dobu 20 až 30 vteřin.

Pokud se vydáte dál na sever nebo například do Ameriky, zjistíte, že i přes růst popularity espresa zde vládne překapávaná káva. To se jen nasype na filtr mletá směs a nechá se přes ni pomalu protékat horká voda. Během několika minut máte v konvici pod filtrem několik hrnků nápoje slabší chuti, zato s mnohem větším množstvím kofeinu. Tento typ kávy je tím pravým životabudičem. Espresso má silnou chuť, která v žádném případě neindikuje vysokou koncentraci kofeinu, jak si mnozí myslí. Pokud se někdo podívá na italské espresso a řekne: „To by mě zabilo,“ zatímco si objedná „české preso“, popisované v úvodním článku speciálu, nebo turka, je vedle jak ta jedle. V jeho kávách je kofeinu a především škodlivých látek mnohem víc než v espresu, do něhož se téměř „nestihnou“ extrahovat. Ale zpět k překapávané kávě. V našich končinách se neujala, protože po revoluci nastoupily na scénu instantní směsi, posléze nahrazené kapslemi a kvalitním zrnem. Mezistupeň v cestě za kvalitou v podobě překapávače jsme tak nějak vynechali.

A pak tu máme alternativní přípravy, které si většinou žádají větší úsilí na straně uživatele. Odměnou vám bude objevování nových chutí kávy a nových

způsobů jejího pití. Přitom takový french press koupíte už za pár set korun a můžete ho pořídit jako doplněk k hlavnímu domácímu kávovaru.

## Kávovary pro přípravu espresa

### Plnoautomatické a automatické kávovary

Kávovar schopný zrna pomlít, spařit a provést výdej espresa, kdy vše proběhne pouhým stiskem jednoho tlačítka, označujeme jako automatický. Teď vás asi zajímá, proč v mezititulku píšeme ještě o „plnoautomatických“ kávovarech a jaký je mezi těmito dvěma typy rozdíl. Prodejci a občas i výrobci tyto pojmy často zaměňují a své zákazníky ještě více matou. Přitom je rozdělení těchto kávovarů na dvě skupiny naprosto triviální.

Plnoautomatický kávovar je kromě mlýnku, spařovací jednotky a systému pro přípravu kávy (bez lidské asistence) vybaven ještě systémem pro automatické našlehání mléka. To znamená, že „plnoautomat“ vám na stisk tlačítka do šálku udělá i cappuccino nebo caffè latte. Automatický model nabízí většinou pouze parní trysku, takže espresso zvládne sám, ale mléčnou pěnu s ním musíte šlehat manuálně tradičním způsobem.

Plnoautomatické kávovary lze v akčních nabídkách koupit už od zhruba 15 000 Kč a většina běžných nabídek začíná kolem 20 000 Kč. Dražší modely nad 30 000 korun se chlubí prémiovým provedením, například v kovu, a doplňkovými funkcemi, jako je možnost si do nabídky kávovar ukládat vlastní kávy, měnit jejich názvy, provádět personalizaci nastavení pro různé členy rodiny apod. Nejnovější modely jsou dokonce vybaveny Bluetooth nebo Wi-Fi a můžete je spojit se svým telefonem/tabletem. Pomocí aplikace lze samozřejmě kávovar ovládat, což popravdě nedává valný smysl. Stejně k přístroji musíte jít a položit pod výpusť šálek. Přínos aplikací vidíme hlavně v pohodlnějším nastavení kávovaru a přístupu k dalším kávovým receptům apod.

Automatické modely, které nepřipravují mléčné kávy na stisk tlačítka, mají pořizovací ceny nižší. Koupíte je dnes už i za 6000 Kč. »

### PARNÍ TRYSKA

Italská značka De'Longhi se zaměřuje hlavně na plnoautomatické modely se svým patentovaným LatteCrema System pro zcela automatickou přípravu mléčných káv. Vyrábí ovšem i stroje s parní tryskou pro tradiční napěnění mléka, jak to dělají baristé v kavárně.



### CENOVĚ DOSTUPNĚJŠÍ SEMI-AUTOMAT

Na pomezí plnoautomatického a automatického kávovaru stojí tato novinka značky Siemens, model Siemens EQ.3 s500. Zvládne připravit mléčné kávy na stisk tlačítka, ale pro našlehání mléka používá posuvnou parní trysku (stříbrný tubus uprostřed kávovaru), kterou musíte manuálně posunout do šálku, kam jste nejprve nalili mléko. Je to nepochybně jednodušší než ruční šlehání. Kávovar se prodává za 18 990 Kč.



### VŠESTRANNOST PLNOAUTOMATU

Kompozice společnosti JURA ukazuje, jak variabilní může být použití plnoautomatického kávovaru, který je schopen vydávat na jeden stisk tlačítka dokonce samotnou mléčnou pěnu (například na nadýchané kakao pro děti) nebo horkou vodu na čaj. Na obrázku kompaktní model JURA ENA Micro 90, prodáváný za 24 990 Kč.





Bez ohledu na to, jaký typ budete volit, nemusíte se zabývat tím, jakou hodnotu v barech najdete ve specifikacích. Naprostá většina má 15 barů, některé pak i 16 nebo 19. Podstatná je stálost tlaku, který musí být minimálně 9 barů. Automatické kávovary používají tlak vyšší, aby nedošlo k jeho poklesu pod onu hraniční hodnotu. Spíš se podívejte na možnost posunu kávové výpusti a maximální výšku, jakou lze nastavit. Důležité to je pro latte macchiato připravované do vysokých sklenic. Ptejte se na čisticí systém kávovaru, potřebu údržby a další náklady s ní spojené. Více informací o provozu automatického kávovaru naleznete v samostatném článku na straně 25.

**Plnoautomatické a automatické kávovary doporučujeme jako nejvhodnější volbu pro běžné uživatele, kteří chtějí kávu vysoké kvality, ale současně požadují snadnou obsluhu bez potřeby mnoha manuálních úkonů.**

### Kapslové kávovary

Většina těchto kompaktnějších a jednodušších strojů slouží také k přípravě espresa. Káva je v jejich případě porcovaná, a to již pomletá a uzavřená v ochranné atmosféře v kapsli. V této oblasti panují opravdu propastné rozdíly v kvalitě – a to jak kávy, tak kapsli jako takových.

Rozlišovat musíme mezi systémy „nápojovými“, u nichž slouží přístroj i pro přípravu horké čokolády nebo čaje, které jsou také dodávány vždy v kapsli. Masové značky Nescafé Dolce Gusto nebo Tassimo, jejichž kapsle se prodávají v supermarketech, neobsahují rozhodně kávu nejvyšší kvality. Ostatně pokud to s kávou myslíte vážně, nemůžete si přece připravovat cappuccino z kapsle, kdy se v jedné nachází káva a ve druhé mléko.

Seriózní kapslové systémy s kávou nejvyšší kvality reprezentuje na českém trhu hlavně značka Nespresso. Pro její kávovary existují i tzv. alternativní kapsle – tedy kapsle, které nedodává přímo Nespresso. Zde dejte pozor na kvalitu a raději nejprve pořídte menší množství k vyzkoušení.

Pro systém Nespresso tvoří většinu nabídky celkem obyčejné plastové kávovary. Vyšší modely bývají vybaveny nádobkou na šlehání mléka – pozor, stále jde o částečně automatický systém, protože mléko jen šlehají, ale nedávkují ho samy do šálku. Zcela automaticky si s cappuccinem poradí pouze ty nejvyšší modely řady Lattissima, které pro Nespresso vyrábí italská firma De'Longhi.

**Z kapslových systémů doporučujeme ty zaměřené výhradně na kávu, kdy nejde o žádné ochucené kapsle vše v jednom apod. Lídrem trhu**

**je Nespresso. Zmínit můžeme ještě Cremesso nebo Caffitaly. Svůj systém mají například i některé známé značky kávy, jako illy. Kapsle se vyplatí hlavně tam, kde se káva nepije tak často, protože mají poměrně vysokou pořizovací cenu. Výhodou je, že udržují aroma kávy díky ochranné atmosféře.**

### Pákové kávovary

Kávovar pákový je vlastně prapůvodní cestou k espresu a nadále platí, že nejlepší chuti a aroma u kávy dosáhnete pouze s ním. Samozřejmě s kvalitním strojem. I to je důvod, proč se pákové kávovary nadále používají v kavárnách.

Investice do pákového kávovaru není malá. Ano, můžete si pořídit levný plastový model a kupovat mletou kávu v sáčku, jenže to je asi stejné jako chtít poznat vytríbenou italskou gastronomii tak, že si koupíte v supermarketu hotové „mikrovlnkové“ špagety s omáčkou a nastrouháte na ně lanýž. Pákový kávovar vybírejte takový, aby měl profesionální páku z masivního kovu. Levné modely nejsou často schopné udržet tlak, což je při přípravě espresa kámen úrazu. Vedle kávovaru budete potřebovat ještě mlýnek, abyste si vždy namleli pro každou kávu čerstvou dávku přímo do páky. Anebo kupte některé z páko- ➤

276546/13 ▼ INZERCE

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

Perfektní espresso díky technologii P.E.P.<sup>®</sup>. Z6 od společnosti JURA ohromí i ty nejnáročnější milovníky kávy. Impulzní extrakční proces (Pulse Extraction Process, P.E.P.<sup>®</sup>) zaručuje espresso a ristretto výjimečné kvality jako od baristy. S automatickým přepnutím z mléka na mléčnou pěnu je neuvěřitelně jednoduché připravit trendové speciality stiskem tlačítka. Ovládání z přední strany a Inteligentní vodní systém (Intelligent Water System, I.W.S.<sup>®</sup>), který automaticky rozpozná filtr, zajišťují dokonalou funkčnost. JURA – If you love coffee.

www.jura.com



SWISS MADE



#### „PÁKA A MLÝNEK“

Mezi nejpůvodnější pákové kávovary na českém trhu patří celokovové modely řady Dedica od De'Longhi. Novinkou jsou varianty Dedica Style s nastavitelnou parní tryskou. Prodávají se v několika barvách. Na obrázku vidíte i mlýnek se sladěným designem, hledejte ho pod označením KG 521.M. Kávovar má doporučenou cenu 5 990 Kč a mlýnek 6 990 Kč.

vých kávovarů s integrovaným mlýnkem. V každém případě počítejte s investicí přes 10 000 Kč.

**Levné pákové kávovary nemá smysl pořizovat, stejně jako to, když je používáte s již předemletou kávou, z níž po pár hodinách po otevření vyprchá aroma. To raději zvolte kapsle nebo levný automat. Pákový kávovar je investice, která se vyplatí výhradně nadšencům odhodlaným dodržovat postupy včetně pravidelného čištění kávovaru.**

## Překapávače

Mezi velmi levné kávovary řadíme určitě ty na překapávanou kávu. Přesto nejsou, nikdy nebyly a asi ani nebudou u nás populární. Ideální jsou pro přípravu většího hrnku ranní kávy. Přes den v redakci preferujeme espresso, které neobsahuje tolik kofeinu, jak jsme uvedli už v úvodu.

Překapávač doporučujeme těm, kteří nepřišli na chuť espressa a potřebují si ráno dopřát opravdu velký hrnek kávy slabší chuti. V domácnosti se neztratí ani jako doplněk automatického nebo kapslového modelu. Ideální jsou překapávače též pro milovníky českého turka, který je ze všech druhů káv nejnezdřavější.

## Alternativní metody

S rostoucí popularitou kvalitní kávy jde ruku v ruce vyšší zájem o další způsoby její přípravy. Příjemným bonusem nepochybně je, že prakticky žádná z nich neznamena obrovskou investici. Začít experimentovat můžete už za pár stokorun. Jako hlavní bychom zmínili french press a aero press, pro které ale potřebujete hruběji namletou kávu.

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



#### BIALETTI MOKA INDUCTION Klasickou moka konvičku je nutné použít

na běžné sklokeramické desce s topnými tělesy nebo plynové desce. Majitelé indukčních desek

musejí pořídit kompatibilní model s nerezovou spodní částí, na kterou indukční cívky dokážou působit, aby se zahřála.

Konvičky koupíte v různých velikostech. Ceny začínají lehce pod hranicí 1000 Kč.

po dobu 3 až 4 minut. Nenechávejte kávu extrahovat déle, protože by byla nepříjemně hořká.

Nebo se poohlédněte po moka konvičce - hovoříme o ikonických osmihranech, které proslavila italská značka Bialetti. Dodnes je úspěšně vyrábí. Káva je v nich připravována pod tlakem 1 baru, takže nejde o espresso, ale ani překapávanou kávu. Výhodou je, že se používají na běžném sporáku včetně indukce (kompatibilní modely). ■

265879/34 ▼ INZERCE



KDE JE KRUPS,  
TAM JE KAVÁRNA





# Známa kávová škola sídlí v Brně

**Aleš Richter se ve svém životě rozhodně nenudí. Stojí za brněnskou Školou baristy, má online obchod s kávovary a kávou, jeho firma zastupuje značku unikátních přenosných kávovarů Handpresso a pouhé dva měsíce od výletu do švýcarské centrály firmy JURA stihl v Brně otevřít její značkový obchod.**

*Vaše společnost nabízí mnoho služeb, přičemž většina se točí okolo kávy. Jednou ze zajímavých aktivit je Škola baristy. Jaké kurzy nabízíte? Jenom pro profesionály z oboru?*

Školu baristy jsme založili na podzim roku 2008 a původně bylo záměrem vzdělávat naše zákazníky z oblasti gastronomie. Nechtěli jsme jim dodávat špičkovou kávu a pak poslouchat že není dobrá, jen proto že ji neuměli připravit. Škola si získala velmi rychle oblibu a začali se hlásit i lidé z ostatních provincií. Dnes v ní už učíme profesionály i amatéry. Lidé se prostě o kávu zajímají čím dál více. Pořádáme většinou kurz s názvem Mix coffee & latte, který vznikl spojením dvou původně separátních kurzů. Vykládám lidem historii kávy mně připadalo zbytečné, protože to si mohou přečíst, pokud je to zajímavé. Ušetřený čas věnujeme základům šlehání mléka na cappuccino.



**Aleš Richter**

Kdo následně trénuje, může poté přijít na kurz Latte specialist, kde se naučí kreslit do cappuccina technikou lití našlehaného mléka.

**Aktuálně otevíráte v Brně nový obchod s kávovary švýcarské značky JURA. Kde ho zákazníci najdou? A jaké služby kromě prodeje kávovarů zde nabízíte?**

Ano, obchod byl takovým našim dlouhodobým plánem, nicméně až návštěva v sídle společnosti JURA mě přiměla jednat. Doslova jsem se zamiloval do čistého a moderního zařízení jednoho jejich obchodu v centru Curychu. Snažili jsme se najít vhodný prostor, kam by se lidé dostali snadno pomocí MHD, ale mohli tam také zaparkovat. A to se nám našťastí podařilo. Vybudovali jsme moderní obchod, kde

nabízíme kávovary JURA a velké množství zrnkových i mletých káv, pomůcek pro alternativní přípravu kávy a porcelán. Součástí obchodu je také servis kávovarů. Jako bonus je v prodejně malý bar, kde si mohou vzít zákazníci připravenou kávu v kelímku s sebou. Prodejnu najdete v Brně v ulici Merhautova 216, u konečné zastávky tramvaje č. 5.

**Na českém trhu zastupujete značku Handpresso. Jedná se o celkem unikátní produkt v podobě ručního „espresovače“. Jak toto zařízení funguje? A na jaký typ zákazníků s ním cílíte?**

Zastupování francouzské značky Handpresso se naše společnost věnuje již od roku 2012. V sortimentu naleznete dva cestovní kávovary, které jsou svým použitím stejné, ale zároveň velice odlišné. Oba zvládají připravit espresso za použití vysokého tlaku, jsou nenáročné na použití i čištění a zákazník si může vybrat, zda v nich použije vlastní mletou kávu nebo podý standardu E.S.E., což je porcovaná káva. První variantou je ruční pumpičkový kávovar Handpresso Wild Hybrid, který si každý může přibalit do batohu a vyrazit s ním kamkoliv ven. K přípravě kávy pak potřebujete trochu vlastní síly, horkou vodu a kávu. Druhá varianta je o něco pohodlnější, hlavně pro ty, kteří hodně cestují autem. Jedná se totiž o kávovar do 12V zásuvky, který si vodu sám ohřeje, sám se natlakuje, a k přípravě espresa potřebujete pouze samotnou kávu a studenou vodu. ■

## GfK: Zájem o kávovary trvá

**Tržby za kávovary na českém trhu rostou. Za první polovinu 2017 se ve sledovaných odbytových cestách<sup>1</sup> zvýšily meziročně o 15 %. Dvouciferně se zvedly klíčové segmenty - plnoautomaty a kapslové kávovary, jednociferný růst zaznamenaly páková espressa a klasické překapávací přístroje. Na úrovni celé skupiny již nerostla průměrná cena, na úrovni segmentů se vývoj různil.**

### Plnoautomaty

Z celkového obrátu za kávovary pokryly už zhruba dvě třetiny. Objem i hodnota prodeje plně automatických espres vykazaly meziroční přírůstek o 18 % - cenový průměr však stagnoval. V období leden až červen 2017 za ně kupující zaplatili v průměru 13 700 korun. Dařilo se většině cenových segmentů, nejvýrazněji narostla v meziročním srovnání poptávka u sortimentu v ceně od 15 do 20 tisíc korun.

### Kapslové kávovary

V kusech narostly meziročně o 8 %, obrátově o 13 %. V průměru se prodávaly za 2 tisíce korun, což bylo o necelých 100 korun více než před rokem. Na růstu cenového průměru se podílel také pokles zájmu o nejlevnější sortiment, konkrétně v ceně do 1 200 korun se jich prodalo zhruba o čtvrtinu méně.

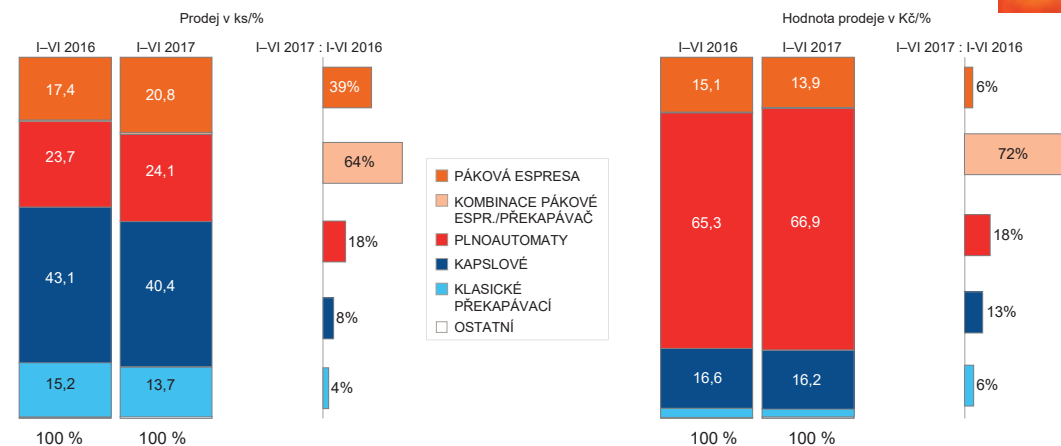
### Páková espressa

V průměru se prodávaly za 3 300 korun, tedy za cenu meziročně téměř o čtvrtinu nižší. Poptávka se zvedla bezmála o 40 %, hodnota prodeje za leden až červen 2017 stoupla o 6 %. Na celkovém obrátu za kávovary se podílely 14 % - oproti předchozímu roku podílem o procentní bod nižším. ■

KÁVOVARY: Struktura a vývoj trhu

Panelový trh GfK/Česká republika

I-VI 2016/2017  
Prodej v ks/Kč/%



<sup>1</sup> Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

GfK Czech, oddělení Consumer Choices, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně zjišťované údaje o prodejích konečnému spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na [www.gfk.com/cz](http://www.gfk.com/cz), případně kontaktujte Zdeňka Bárta, Consumer Choices Directora CZ&SK ([zdenek.barta@gfk.com](mailto:zdenek.barta@gfk.com)).

Zdroj: Zdeněk Bárta, Consumer Choices Director CZ&SK, GfK Czech



# Jedinečný požitek z kávy s novými plně automatickými kávovary Siemens EQ

**Dokonalá souhra inovativní technologie a nadčasového designu. Jedinečný systém ohřevu sensoFlow pro dokonalou chuť kávy.**

Ať už dostanete chuť na nízkotučné latte macchiato, malý šálek kávy bez kofeinu, jemně ochucené Americano nebo extra silné ristretto, Siemens nikdy nezklame. Řada EQ nabízí celkem 12 dokonalých spotřebičů od základního modelu až po kávovar s moderní aplikací Home Connect. Nejdůležitějšími faktory při přípravě kávy jsou detaily: dokonale napěněné mléko, vysoce inteligentní způsob spařování pro nejlepší možnou chuť kávy nebo intuitivní ovládání a údržba stroje. Kávovary Siemens jsou navrženy tak, aby vytvořily perfektní espresso nebo speciální kávu s nejjemnější mléčnou pěnou. V každém kávovaru 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 plně rozvinout aroma, 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.

**Špičkové modely EQ.9 a EQ.9 connect** se vyznačují nadčasovým designem a působivými, vysoce efektivními funkcemi – například baristaMode, která umožňuje přizpůsobit si přípravu kávy do nejmenšího detailu (individuální nastavení teploty, intenzity nebo podílu mléka u mléčných nápojů). Nejvyšší model navíc disponuje dvěma různými zásobníky na zrnkovou kávu a oddělenými mlýnky.

S kávovary Siemens a technologií **Home Connect** objevíte v jediné aplikaci celý svět skvělé kávy, můžete využívat pestrou škálu funkcí ovladatelných na dálku a překvapit a rozmazlit své hosty. V aplikaci Home Connect například snadno nastavíte více objednávek různých variant nápojů a vzdáleně je



„objednáte“. Kávovar pak bude připravovat kávové speciality z playlistu jednu po druhé podle toho, co si hosté přáli. Nikdy nebylo tak snadné stát se dokonalým hostitelem. Aplikace obsahuje také podrobné informace o kávě, jejím pěstování a pražení i recepty pro přípravu exkluzivních kávových nápojů a specialit z různých koutů světa.

Více informací a přehled konkrétních produktů najdete na: [www.siemens-home.bsh-group.com/cz/kavovary](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz/kavovary)



**Siemens. Seznamte se s budoucností.**



# U kávovaru nehleďte pouze na pořizovací cenu. Náklady na provoz jsou důležitější

**Hodně lidí si ve velkém nadšení před pár lety nakoupilo kapslové kávovary, když se nechali zlákat letákovými cenami v řádu jednotek tisíc. Po pár týdnech nebo měsících se vrátili zpět k instantu a kapsle mají jenom pro návštěvy. Proč? Jednoduše proto, že je kapslová káva drahá. Ve srovnání se zrnkovou kávou dokonce až pětinasobně. Koupě automatického kávovaru s mlýnkem se i přes vyšší pořizovací cenu proto do mnoha domácností vyplátí. Hlavně tam, kde se káva pije hodně a často.**

Velké nadšení z pořízení levného kávovaru z akčního letáku může vystřídat velmi rychle vystřízlivění, když zjistíte, kolik budete posléze za porcovanou kávu platit. Bezkonkurenčně největší pastí na trhu je Nescafé Dolce Gusto, pro které sice existují alternativní kapsle s cenou od 6,25 Kč za kus, jenže pouze s kávou. Kdo si chce připravovat i různé kávové speciality, musí si buď koupit separátní napěňovač mléka, nebo kupovat originální kapsle, kde u ochucených káv najdete v obalu 8 kapslí s kávou a 8 s mlékem a dalšími složkami. Při běžné ceně 150 Kč za balení vás jedna káva vyjde na něco málo přes 18 Kč. To jsou náklady, které nevykompenzujete, ani když kávovar koupíte v akční ceně kolem 1000 Kč (viz tabulka).

U systémů, jako je Nespresso, dostáváte za vysokou cenu kapslí začínající zhruba na 10 Kč za kus alespoň mimořádně kvalitní kávu. Podobně kvalitní zrnková káva bude sice levnější, protože neplatíte za precizně zpracovanou hliníkovou kapsli, nebude to ovšem tak propastný rozdíl. Celá značka Nespresso stojí na tom, že nic jiného než „top“ kávu nedodává, a s tím její kávovar musíte jít pořádit. Můžete pro něj také

kupovat alternativní kapsle, kde se s cenou za jeden kus dostanete na hranici 6 Kč. Naše redakční ochutnávky nás ale přesvědčily, že v těchto kapslích káva

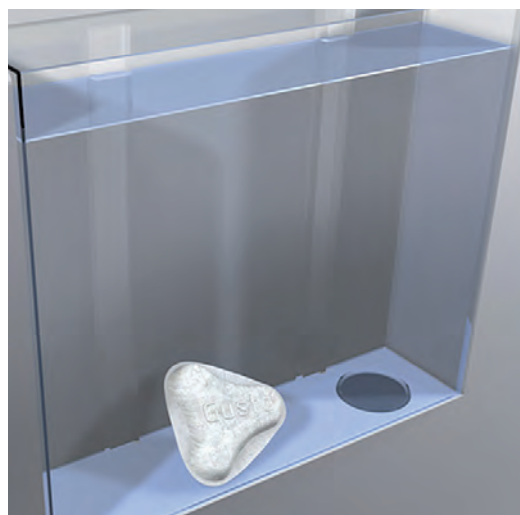
**JAKÉ POUŽÍVAT MLÉKO PRO CAPPUCCINO? Můžete použít jakékoliv mléko – odtučněné, polotučné a plnotučné. Nejlepší je poslední jmenované, protože nejlépe vytváří mikropěnu a nejdéle drží tvar. Má také díky tuku sladší chuť, takže nebude potřeba výsledný nápoj sladit. Trvanlivé mléko (UHT) se na přípravu hodí úplně stejně jako mléko čerstvé, byť někteří baristé upozorňují, že krabicové má tendenci přebíjet chuť kávy. Co vás možná překvapí, je to, že vhodnější volbou jsou mléka homogenizovaná. Homogenizace je proces, kdy je mléko před stáčením do lahví hnáno přes mikrofiltr, aby se sjednotila velikost částic mléčného tuku. Ten je rovnoměrně rozpuštěný v celém objemu místo toho, aby jeho větší části plavaly na hladině. Napěnění je snazší právě s homogenizovaným mlékem. Pro cappuccino ho proto zajděte raději koupit do supermarketu, a ne na farmářský trh. A nezapomeňte, že byste měli mít mléko před přípravou pěny vždy perfektně vychlazené.**



**CENOVĚ DOSTUPNÁ STÁLICE**  
Mezi populární cenově dostupné automatické kávovary, tedy modely připravující samostatné espresso, zatímco pro cappuccino musíte šlehat mléko manuálně, řadíme model Krups EA 810 B, prodáváný už od necelých 8 000 Kč.



**NOVINKA VE VYŠŠÍ STŘEDNÍ TŘÍDĚ**  
Letos na jaře představila společnost De'Longhi plnoautomatický model PrimaDonna S Evo s kódovým označením ECAM 510.55.M. Kávovar charakterizuje jednoduché ovládání s dotykovými plochami, možnost propojení s telefonem a aplikací Coffee Link pro snazší nastavení. Dále pak systém zcela automatické přípravy mléčné pěny LatteCrema System a snadné čištění. I přes pořizovací cenu 32 990 Kč vás s ním jedna káva vyjde na nějakých 5 Kč (započítána i cena kávovaru s jeho životností), což je pořád méně než u kapslového kávovaru za 3 000 korun.



**UNIVERZÁLNÍ VODNÍ FILTRY BRITA**  
Praktickou novinkou na trhu jsou vodní filtry Brita AquaGusto určené do jakéhokoliv kávovaru bez ohledu na značku a typ. Filtr stačí jen vhodit do nádržky. Filtr snižuje tvorbu vodního kamene a zlepšuje chuť kávy. V kávovaru by měl vydržet cca 6 měsíců a na potřebu výměny sám upozorní indikátorem. Prodává se od 279 Kč.

valné kvality většinou není. Přitom náklady 6 Kč na jeden šálek znamenají u zrnkové kávy koupi opravdu luxusní arabiky. Nemusíte být matematický génius, abyste si velmi rychle spočítali, že kapslový kávovar se poji s nižší pořizovací cenou a vysokými náklady na provoz, zatímco u kávovaru automatického je tomu přesně naopak.

## Co se vyplátí?

Článek doplňujeme tabulkou, která přehledně ukazuje, kolik vás bude stát jedna průměrná káva v kapslovém systému a v automatu na zrna. Důležité si je ještě uvědomit, že kapslové kávovary mají deklarovanou nižší životnost, a to většinou o 40%. V tabulce jsme to proto zohlednili výpočtem nákladů na 1 kávu při započtení pořizovací ceny stroje s přidáním jeho životnosti do rovnice. Jak vidíte, luxusní plnoautomatický kávovar schopný připravit na stisk tlačítka také mléčné kávy znamená téměř poloviční náklady na jednu kávu. Přitom obyčejný kapslový model umí dělat pouze espresso a pro cappuccino musíte šlehat mléko sami.

Možná se teď budete chtít zeptat na další náklady, jako jsou energie a údržba. Zde nejsou mezi levným

### NÁKLADY NA PROVOZ KÁVOVARU - SROVNÁNÍ KAPSOVÉHO, AUTOMATICKÉHO A PLNOAUTOMATICKÉHO STROJE.

	Kapslový kávovar	Automatický kávovar na zrnkovou kávu	Plnoautomatický kávovar na zrnkovou kávu
Běžná pořizovací cena	3 000 Kč	8 000 Kč	20 000 Kč
Životnost kávovaru	9 000 šálků	15 000 šálků	15 000 šálků
Cena 1 kávy (7g)	8 Kč	3 Kč	3 Kč
Celkové náklady na provoz kávovaru (pořizovací cena + náklady na množství káv dle jeho životnosti)	75 000 Kč	53 000 Kč	65 000 Kč
Náklady na 1 kávu se započtenou pořizovací cenou kávovaru (při zohlednění životnosti)	8,30 Kč	3,53 Kč	4,33 Kč

kapslovým a drahým automatickým přístrojem téměř žádné rozdíly. Příkon mají téměř stejný mezi 1200 až 1400 W, takže rozdíl v ceně spotřebované energie je marginální. Odvápňování musíte pro dosažení deklarované životnosti kávovaru provádět u obou typů, přičemž roztoky k tomu určené jsou vlastně stejné a cenový rozdíl mezi nimi není.

Kapslový kávovar se vyplatí pouze tehdy, pokud pijete málo kávy nebo ho pořizujete například na chatu, kde trávíte jen víkendy během jara, léta a podzimu. Káva v kapsli vydrží klidně přes zimu. Ze zrnkové se aroma ztrácí poměrně rychle, takže je potřeba ji po otevření sáčku spotřebovat v řádu několika málo dnů. Z tohoto důvodu domů nekupujte „supervýhodné“ kilové pytle. Nejvhodnější jsou 100gramové nebo 250gramové. ■

#### VADÍ VÁM LAKTÓZA? NAPĚŇTE SÓJOVÉ, MANDLOVÉ ČI JINÉ MLÉKO

V obchodech se v relativně nedávné minulosti začaly ve větší míře objevovat bezlaktózové výrobky včetně mléka, které můžete k našlehání pěny bez problému použít. Stejně tak různé alternativy, jako jsou mléka sójová nebo mandlová. Použít je můžete dokonce v automatických kávovarech, nejen při manuálním šlehání parní tryskou. Nutno podotknout, že se nešlehají tak snadno a záleží na konkrétním systému dané značky, jak si s těmito „mléky“ poradí. Pokud je pro vás možnost používat mléčnou alternativu důležitá, nekupujte kávovar na internetu nebo v řetězci. Zajděte do specializované prodejny, kde vám kávovar předvedou včetně jeho schopnosti týkajících se mléčné pěny.



#### ČIŠTĚNÍ MLÉČNÝCH CEST

Velkou výzvou pro všechny výrobce plnoautomatických kávovarů je mléko, které ulpívá, kazí se, zasychá, zkrátka dokáže dělat pěknou nepelchu. Pokud by nebyl systém pro jeho šlehání dokonale čistý, může kávu zcela zkazit. Švýcarská JURA vsází na zcela automatické vyčištění mléčných cest s pomocí této nádoby dodávané ke kávovaru a speciálního roztoku. Hadičku, která slouží k nasávání mléka, byste měli jednou za 3 měsíce vyměnit. Seženete ji už za 50 Kč.

## JURA chce oslovovat náročné zákazníky

V srdci společnosti JURA, v její švýcarské centrále, jsme během školicího zájezdu pořádaného pro prodejce z řad specialistů hovořili s jednatelem českého zastoupení značky Petrem Eiblem. Hlavními tématy hovoru bylo zaměření značky JURA v tuzemsku, její produktové portfolio, kvalita kávovarů a technologie, na nichž chce firma postavit svůj úspěch u českých zákazníků.

**JURA se od všech svých konkurentů na trhu liší tím, že vyvíjí a dodává výhradně automatické kávovary. Co to znamená pro vaši strategii a prezentaci značky?**

Určitě to je jeden ze základních pilířů značky JURA, její výhradní zaměření na kávovary. Jsme si ale vědomi, že prakticky nikdy nezaujmeme takzvané „prvokupce“. Cílíme proto na zákazníky, kteří už kávovar měli, chtějí od něj víc, požadují větší množství nastavení a jsou ochotni za kvalitu a služby zaplatit. Chceme být specialistou, za kterým zákazníci přijdou s tím, že chtějí od nového kávovaru víc. A věříme, že kdo náš kávovar měl, už jinou značku chtít nebude. Máme v nabídce kávovary už od 16 990 Kč, nicméně jádrem našeho byznysu jsou stroje od 25 000 Kč výše, které jsou už plnoautomatické, takže připraví stiskem tlačítka kromě espresa jakoukoliv mléčnou kávu. Umožňují vysoký stupeň personalizace, co se týče nastavení, jsou vyrobeny z kvalitních materiálů

a používají pokročilé technologie, jako je pulzní extrakční proces, zajišťující tu nejlepší chuť a plné aroma kávy.

**Největší výzvou pro všechny výrobce je systém pro automatickou přípravu mléčných káv. Mléko se rychle kazí a ulpívá na stěnách při své cestě do šálku. Jak funguje příprava a čištění u vašich kávovarů?**

Naše kávovary spojuje to, že mléko je vždy v externí nádobě. Nikdy jsme ho neměli integrované a nemyslím si, že někdy mít budeme. Náš systém je díky tomu jednoduchý a hygienický, což dokládá i certifikát TÜV. Čištění mléčných cest probíhá dvoufázově - nejprve se pročistí kávovar speciálním roztokem, zbaví se bílkovin a pak čistou vodou. Není potřeba nic vyplachovat, demontovat a manuálně mýt. Pouze nádobku na mléko musí uživatel samozřejmě umýt sám. Důležité je používat naše originální příslušenství. Kdo chce ale



Petr Eibl

maximální komfort, zvolí některou z našich aktivně chlazených nádob Cool Control, kde je mléko udržováno při teplotě 4 °C. Není potřeba pro něj tedy chodit do lednice sem a tam. Levnější variantou jsou thermo nádoby nebo skleněná nádoba na mléko. ■



# Švýcarská preciznost a kvalita, to jsou kávovary *JURA*<sup>®</sup> Vyberte si ten svůj

**Z oblasti stejnojmenného pohoří ve Švýcarsku pochází značka JURA, která na trhu působí už od roku 1931. Vývoji automatických kávovarů se věnuje desítky let a je v současnosti jedinou specializovanou značkou zaměřenou výhradně na tento segment. Všechny její technologie vznikají od počátku pouze pro kávovary, které díky tomu dokážou v šálku vykouzlit jak dokonalé espresso, tak mléčné kávové speciality. S maximálním uživatelským komfortem.**

Produktová nabídka značky JURA je velmi široká a obsahuje cenově dostupnější domácí stroje, modely pokročilejší i prémiové. A nezapomíná ani na kanceláře nebo profesionální gastronomické provozy, kterým nabízí své poloprofesionální nebo profesionální kávovary. My jsme pro vás vybrali 3 modely ve středním cenovém segmentu, které dělají kvalitní kávu díky patentovanému systému P.E.P. (impulzní extrakční proces), zajišťujícímu dokonalé rozvinutí aroma a chuti čerstvě pomletých zrn. Kávovary se liší některými doplňkovými funkcemi, konstrukčními prvky a designem.

## JURA E6

Tento kávovar je ideální volbou pro všechny, kdo preferují espresso a černou kávu. Kávovar se velmi intuitivně ovládá pomocí barevného TFT displeje a na dotek příjemných tlačítek. Celým procesem přípravy vás provází a instruuje. Mléčné kávové nápoje mu také nejsou cizí, ale je potřeba funkci napěnění mléka zapnout zvlášť. Není každopádně nutné používat parní trysku nebo separátní napěňovač, jak tomu je u běžných automatických kávovarů. Kávovar nepostrádá funkci inteligentního vodního systému, kdy při používání filtrů ho nemusíte prakticky odvápnovat. Filtr Claris Smart navíc stroj sám detekuje a načte, a tak odpadá uživateli povinnost přítomnost filtru nastavit v menu. Velkou výhodou kávovaru je jeho variabilní spařovací jednotka s možností nastavení síly kávy přesně podle vašich chuťových preferencí – od 5 do 16 gramů.

Doporučená cena: 24 990 Kč



## JURA A7

Na první pohled upoutá tento kompaktní kávovar vaši pozornost svým krásným designem v lesklé bílé barvě. V kuchyni nebude ovšem pouhou ozdobou, protože na stisk tlačítka připraví jak espresso, tak mléčné kávové speciality zcela automaticky. V nabídce můžete zvolit kromě černých káv tedy i cappuccino nebo nadýchané latté macchiato. Všechny volby jsou nastavitelné dle vašich chuťových preferencí. Díky zmíněnému kompaktnímu provedení je vhodný i do menších kuchyní, kde není místa nazbyt. Nemusíte se bát ani čištění, které je jednoduché, rychlé a především hygienické – a to jak kávových, tak mléčných cest.

Doporučená cena: 26 990 Kč



## JURA E8

Model E8 splní požadavky i náročnějších zákazníků, protože kombinuje vysoký uživatelský komfort intuitivního ovládání přes barevný TFT displej s doslova kavárenskou nabídkou nápojů. Stiskem tlačítka připraví ristretto, espresso, cappuccino a další kávy. Navíc můžete tento model ovládat a především nastavovat v aplikaci z mobilního telefonu nebo tabletu. Úprava a personalizace jednotlivých nastavení nápojů včetně intenzity aroma, chuti, objemu nebo teploty jsou v aplikaci ještě přehlednější a pohodlnější. Nechybí velká variabilní spařovací jednotka, inteligentní vodní systém s filtry Claris Smart a automatizované čisticí programy s maximální hygienou.

Doporučená cena: 29 990 Kč



Kávovary JURA se vyznačují vysokou spolehlivostí, vynikající kávou v šálku, elegantním designem a unikátními technologickými funkcemi. Vyberte si pod stromeček ten svůj.

## Káva kdekoliv a kdykoliv

### Přenosný kávovar Handpresso Auto Hybrid

Opravdovým nadšencům do kvalitního espressa, kteří si bez něho neumějí představit svůj den a nechtějí na svých cestách autem riskovat, že se v případě některé z kaváren nebo restaurací spálí, co se kvality kávy týče, máme tip na tento příruční kávovar Handpresso. Připojuje se k 12V napájení ve voze a obsahuje dva nástavce - jeden na mletou kávu a druhý na pody standardu E.S.E. (porcovaná káva). Kávovar se sám natlakuje a ohřeje vodu, kterou přes kávu protlačí pod správným tlakem. Můžete si tak velmi rychle připravit vynikající espresso klidně na odpočívadle u dálnice při dlouhé cestě na dovolenou.

**Doporučená cena: 4 710 Kč**



## Precizní provedení a možnost přípravy ledových káv i horké čokolády

### Plnoautomatický kávovar De'Longhi PrimaDonna Elite Experience ECAM 650.85.MS

Nejvyšší model italské značky De'Longhi v sobě snoubí dokonalý stroj na přípravu espressa i mléčných káv, ale přidává ještě další funkce. Dodáván je totiž se speciální karafou pro výrobu ledové kávy a karafou na horkou čokoládu. Dokonce dokáže naplnit studené mléko! Kromě toho v jeho menu najdete volby pro výdej různé horké vody dle typu čaje, takže tento model plně nahradí varnou konvici s teplotními nastaveními. Aby to nebylo málo, lze se s ním přes Bluetooth spojit s chytrým telefonem nebo tabletem a pohodlně ho celý nastavit přes aplikaci. Standardně ho můžete ovládat pomocí 4,3palcového barevného dotykového displeje na čelní straně. Tělo má vyrobeno z kombinace lesklé a broušené oceli. Trysku u mléčné karafy vyčistíte jednoduše párou otočením voliče do pozice „Clean“.

**Doporučená cena: 49 990 Kč**

## Luxus pro náročně

### Plnoautomatický kávovar JURA J6

Prémiový model švýcarské značky JURA je skutečně vyráběn v zemi helvétského kříže a dostupný je jednak v prezentované stříbrné a jednak v klavírním laku, ovšem elegantní bílé barvy. Kávovar osazený barevným LCD displejem má na svrchní straně rotační ovladač pro rychlý výběr kávy a nastavení i úpravu objemu nápoje během jeho výdeje. Zmíníme ještě nejnovější ocelový mlýnek AromaG3 s dvojnásobnou rychlostí mletí a impulzní extrakční proces (P.E.P) optimalizující proces extrakce kávy. Kávovar dokáže všechny nabízené kávy připravit na stisk jednoho tlačítka, přičemž je možný vysoký stupeň personalizace nastavení jednotlivých nápojů. Čištění je maximálně automatizované a jednoduché.

**Doporučená cena: 49 990 Kč**



## Genově dostupnější cesta k dokonalému espressu

### Automatický kávovar KRUPS ARABICA EA817010

Opravdu žhavou novinkou na trhu, která byla uvedena v těchto dnech, je automat na espresso pro kávové puristy. Kdo nechce používat pákový model se složitější a zdlouhavější obsluhou, doporučujeme mu tento model určený především k přípravě čistého espressa, ale díky parní trysce zvládne i mléčné nápoje. Staví na technologii Quattro Force využívající odolný ocelový mlýnek Activespeed, kvalitní spařovací jednotku, ideální stlačení kávy Ultraflat Tamping a automatizovaný čistící systém. Díky použití průtokového ohřevu vody nedochází ke kolísání její teploty. Výsledkem je skvělé espresso v šálku prakticky bez páře. Stačí jen stisknout tlačítko.

**Doporučená cena: 14 999,-**



## Střední třída s prémiovými funkcemi a provedením

### Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.6 plus s700 TE657313RW

Na český trh se letos velkolepě vrátily automatické kávovary německé značky Siemens. Nabízí stroje už od 15 990 Kč až po nejsofistikovanější modely s připojením do domácí sítě, dvěma zásobníky na zrna a schopností výdeje dvou mléčných káv najednou. Top model EQ.9 connect S900 se prodává za 62 990 Kč. My jsme se při výběru redakčního tipu vydali zlatou střední cestou s modelem řady EQ.6 s coffeeSelect Display, barevným pásem nápojů na čelní straně, jejichž volbu provedete pouhým dotykem daného symbolu. Zcela automatická příprava probíhá jak u espressa, tak mléčných káv. I u tohoto modelu platí možnost výdeje dvou káv najednou včetně cappuccina a latté macchiata. Zaujala nás také speciální volba aromaDouble Shot pro extra silnou kávu s tím správným aroma. Chybět nemohou čistící programy včetně autoMilk Clean pro vyčištění mléčného systému po každé přípravě mléčné kávy. Konstantní teplotu spaření zajišťuje sensoFlow System. Uložit si lze až 4 oblíbená nastavení nápojů do paměti.

**Doporučená cena: 31 990 Kč**



# Technologie Quattro Force přináší maximum lahodné chuti v jednom šálku kávy

## KRUPS

Káva je v dnešní době pro mnoho z nás denním rituálem. Někteří si bez ní nedokážou představit své ráno, jiní ji vnímají jako bezpečného pomocníka při únavě a vyčerpání. Nebo jsou tací, pro které je synonymem příjemného odpoledne při setkání se svými přáteli či zaslouženého odpočinku po pracovním dni. Ať už patříte do jakékoli skupiny, kávovary KRUPS s jedinečnou technologií QUATTRO FORCE, která myslí na vás co nejsilnější zážitek, naplní vaše očekávání.

Odborníci firmy KRUPS vyvinuli unikátní kombinaci technologií, kterou nazvali Quattro Force. Zaměřena je na čtyři stěžejní faktory ovlivňující chuť plně vyvážené kávy. Nedílnou součástí kávovarů KRUPS je Activespeed mlýnek, který dokáže ušetřit až 20% času při každém mletí, a díky vysoce kvalitním materiálům se vyznačuje dlouhou životností. Jedinečnost skrývá v možnosti nastavení libovolné hrubosti mletí a množství zpracované směsi, při přípravě různých nápojů. Okamžik určující intenzivní aroma vašeho šálku nastává v momentě dokonalého stlačení a extrakce. Unikátním hydraulickým pěchovacím systémem Ultraflat Tamping dosáhneme stlačení silou 30 kg/cm<sup>2</sup> a 5 barů, což zaručí bezchybný výsledek. Kompaktní Thermoblock System zajistí stálou teplotu již od prvního šálku, neboť díky kratšímu průtokovému ohřevu vody nedochází k poklesu nebo kolísání teploty. Pro opravdový komfort poskytuje kávovar i schopnost funkce samočištění. Autoclean provede údržbu vnitřních částí a zákazník se tak nemusí o nic jiného starat a jednoduše si už jen vychutná svůj oblíbený nápoj.

Pokud patříte mezi milovníky hutného espressa nebo lahodného cappuccina, jednoznačně se rozhodněte pro řadu KRUPS Latte'Espresso EA829. Plně automatická espressa navržená luxusním a zároveň praktickým způsobem najdou díky svým kompaktním rozměrům místo v každém kuchyňském interiéru. Komfortní ovládání vám usnadní intuitivní LCD displej a One-Touch systém, který vám přípravu kvalitní kávy zajistí pouhým jedním dotykem. Oblíbené recepty si můžete lehce uložit do paměti espressa pro budoucí použití. Součástí stroje je nádoba na zrna o obsahu 260g a 1,7l nádoba na vodu. Vybaven je také odnímatelnou nádobou na mléko, která je navržena tak, aby pasovala přesně do dvířek každé chladničky. Dokonalé napěnění mléka má za úkol parní tryska napojená na externí nádobu.



Krups EA829G10

## QUATTRO FORCE



SPAŘOVACÍ  
JEDNOTKA



ACTIVE SPEED  
MLÝNEK



ULTRAFLAT  
TAMPING



FUNKCE  
AUTOCLEAN



## ANKETA: Jaký typ mlýnku v kávovaru je podle vás lepší? Kovový? Nebo keramický? A proč?



**Dana Jirsíková**  
Brand Manager De'Longhi  
De'Longhi Praga

Všechny plnoautomatické kávovary značky De'Longhi jsou vybaveny nastavitelným ocelovým mlýnkem. Nerada říkám, co je lepší a proč, ale spíše vždy uvádím fakta, proč používáme právě ocelové mlýnky. Je to jednak pro jejich odolnost, a tím pádem i dlouhou životnost. Na trhu se můžeme setkat s informací, že ocelové mlýnky kávu přepalují. Samozřejmě interně provádíme mnoho testů, takže víme, že to není pravda, zejména pak v porovnání s keramickými mlýnky. Zásadním argumentem ale je, že i baristé v kavárnách využívají mlýnky na kávu právě s ocelovými mlecími kameny. Dále bych ráda vyzdvihla nastavení 13 stupňů hrubosti mletí, které mají všechny naše mlýnky, a to z toho důvodu, že na trhu existuje velké množství rozličných druhů a směsí káv, kdy každá potřebuje specifické nastavení pro ideální umletí. Tím je dosaženo nejlepší chuti kávy.



**Aleš Richter**  
jednatel společnosti a školitel  
Attacktrade spol. s r.o. - Škola baristy

Pro domácí kávovary je určitě lepší používat ocelové mlecí kameny. I když je jejich nevýhodou, že se časem otupí tak v domácím použití je to téměř nemožné, pokud člověk používá zrna pražená na přípravu espresa. Výhodou je u oceli to, že mlecí kameny vydrží téměř vše. Často se stává, že zákazník si koupí domů plnoautomatický kávovar, ale následně šetří na kávě. Koupí pak nekvalitní kávu, která může obsahovat nečistoty a někdy dokonce drobné kamínky. Ocelové kameny si s tím ale obvykle poradí. Keramické mlecí kameny otupit trvá podstatně déle, ale jsou velice citlivé právě na různé nečistoty. Stačí, aby byl v kávě kamínek nebo nějaký tvrdší kousek a hrozí jejich prasknutí. Tyto kameny bych doporučoval spíše v profesionálních automatech, kde používání nekvalitní kávy není zase až tak časté. Pokud bych se měl osobně rozhodovat, jaký typ mlecí kamenů pro domácí kávovar, sáhl bych spíše po modelu s ocelovými kameny než keramickými.



**Kateřina Holíková**  
produktová manažerka značky KRUPS  
Groupe SEB

Mlýnek je důležitou částí kávovaru, kterou nelze při výběru podcenit. Zásadním způsobem ovlivňuje, jak bude káva chutnat. V kávovarech značky KRUPS jsou použity kovové mlýnky, které jsou vyráběny z prvotřídních materiálů. Zaručují oproti keramice větší odolnost. To při častém používání znamená prodloužení životnosti celého kávovaru. Efektivní kovový mlýnek navíc zkracuje dobu tření a nedochází tak k nepřiměřenému přehřívání a předčasné únavě materiálu. Jednoduše funguje na stejném principu jako profesionální kávové mlýnky, používané v kavárnách. Zároveň nijak neovlivňuje chuť připravované směsi. V kombinaci s novými technologiemi dokážou například mlýnky KRUPS ušetřit až 20% času při každém mletí a zaručí správné nastavení hrubosti kávy podle požadovaných priorit.

**Petr Eibl**  
jednatel  
JURA Czech

V kávovarech značky JURA používáme mlýnky kovové. Domnívám se, že mlýnek je spolu se spařovací jednotkou doslova srdcem kávovaru. Vždyť mlýnek vám připravuje čerstvě namletou kávu pro váš oblíbený nápoj. V loňském roce jsme do všech našich modelů začali dávat mlýnek nejnovější generace Aroma<sup>G3</sup>. Tento šestistupňový mlýnek z tvrzené oceli pracuje velmi rychle a tiše. Jemně pomele kávová zrna a zachová jejich plné aroma při ideální hrubosti pomletí.

Mýty o tom, že kovový mlýnek přepaluje kávu, nebo ji dokonce znehodnocuje považuji jen a pouze za nepravdivý nástroj v marketingu. Naopak, kovový mlýnek je oproti keramickému schopen pomlít i tvrdší zrna, případně i nežádoucí nečistoty v kávě. Keramický mlýnek naopak při kontaktu s tvrdším zrnem, nebo i kamínkem se poškodí tak, že je nutné jej vyměnit. U kovových mlýnků tato situace může nastat také, ale mlýnek se spíše „vyosí“, než aby se kompletně poškodil, jak je běžné u toho keramického.

Každý zájemce o nový automatický nebo plnoautomatický kávovar by měl zajít ke specializovanému prodejci a měl by mít možnost si přístroj vyzkoušet a kávu ochutnat. V tomto případě doporučuji navštívit autorizované prodejce JURA a ochutnat šálek čerstvě připravené kávy. Seznam autorizovaných prodejců najdete na našem webu.





#### MLÝNEK KÁVOVARU

Někteří výrobci používají mlýnky s ocelovými kameny a jiní s kameny keramickými. Každý materiál má určité vlastnosti, s nimiž se nesou jeho výhody a nevýhody. Odpověď na otázku, který je lepší není samozřejmě jednoznačná, jak ukazují i odpovědi v anketě. Jak takový mlýnek vlastně vypadá, můžete vidět na fotce značky KRUPS. V jejím případě je mlýnek kovový. Sáhl bych raději po ocelových než keramických.



#### Marián Haluza

Head of Category Management CP  
BSH domácí spotřebiče

Dle mého názoru jednoznačně keramický. Na rozdíl od kovových mlýnků je trvanlivější. V našich přístrojích značky Siemens používáme průmyslovou keramiku, která se téměř neopotřebovává, přičemž se keramika při provozu nezahřívá. Proč je to důležité? Protože kávu při mletí mlýnek nespálí a kávová zrna rozemele na rovnoměrné kousky, čímž se zajistí stejnoměrná extrakce. S naším systémem sensoFlow pro stálý tlak a teplotu během spařování tak vytváří ideální kombinaci pro přípravu té nejchutnější kávy.



265841/40 ▼ INZERCE

SIEMENS



## Plně automatické kávovary Siemens – jedinečný požitek z kávy

Plně automatické kávovary Siemens EQ, dokonalá souhra inovativní technologie a nadčasového designu.

[siemens-home.bsh-group.com/cz](https://siemens-home.bsh-group.com/cz)

**DeLonghi**

Better Everyday



# VYPĚSTUJTE SI VLASTNÍ ESPRESSO



**1** Zasad'te



**2** Pečujte



**3** Sklid'te

SOUTĚŽTE S NÁMI O NÁKUP VÝROBKŮ DE'LONGHI  
V HODNOTĚ **50 000 KČ A ROČNÍ BALENÍ KÁVY**

Více na [www.tajemstvikavovaru.cz](http://www.tajemstvikavovaru.cz)

**1**

DE'LONGHI  
SVĚTOVÁ JEDNIČKA\*  
V KÁVOVARECH

\*Zdroj: nezávislý výzkumný institut, nejvyšší hodnota prodeje od ledna do prosince 2016.

