

E15

Komerční speciál

Káva a kávovary

PARTNEŘI PŘÍLOHY



KRUPS

jura[®]

NESPRESSO[®]

REDAKČNÍ PARTNER

SELL



Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

co si představíte, když se řekne káva? Mně vytanou na mysli přívlastky jako podmanivá, povzbuzující, smysly jítřící, živoucí, lahodná či temná. Káva už tisíce let provází člověka historií až do současnosti, kdy snad není místa na světě, kde by nebyla dostupná. Káva se stala v minulosti předmětem sporů a bojů, byla bedlivě střežena, pašována, považována za lék, až jí evropská společnost definitivně propadla v 19. století. Vznikla kavárenská kultura, která z kávy učinila nápoj, jehož příprava i pití mají svá jasná pravidla. Úcta ke kávě v mnoha ohledech přetrvává, ačkoliv upražená zrna kávovníku ve 20. století transformovaly gigantické potravinářské kolosy v prapodivný prášek rozpustný ve vodě. Nedobrý nápoj zvítězil svou cenou i jednoduchostí přípravy a na čas pohřbil veškerou úctu ke kávě. Naštěstí se doba opět mění, stoupá zájem o kvalitu a s ní také o kavárenskou kulturu, která díky široké nabídce kvalitních domácích kávovarů proniká z kaváren do běžných domácností. Zapomeňte na instantní směsi a vyberte si některý ze systémů, s nímž vykouzlíte onu podmanivou povzbuzující smysly jítřící živoucí lahodnou a dokonale temnou kávu u sebe doma. Na následujících stránkách vám poradíme jak.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Foto: Profimedia

Kávovar pořídíte za pár stovek i více než sto tisíc. Jaký se vyplatí právě vám?

Cest nejen k rannímu šálku kávy je velmi mnoho. Nezdravé turky, nepřiliš kvalitní instantní směsi a jiná znásilnění kávových zrn s dovolením v následujícím článku vynecháme. Zaměříme se výhradně na kvalitní přípravu kávy, a to nejen pouze tu nejslavnější italskou stojící v základu na espresso. Nebudeme vám rozhodně nutit stroje v ceně několika průměrných platů, byť jim věnujeme nemalý prostor. Kvalitní kávu si můžete totiž doma dopřát i z přístroje, jehož pořizovací cena nemusí překročit 500 korun.

Espresso

Základní a v Evropě nejrozšířenější kávou je espresso, které se připravuje ze 7 gramů kávy, přes kterou je v pákovém kávovaru protlačena během 20 až 30 vteřin 90 °C horká 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.

Espresso tvoří základ mnoha dalších oblíbených nápojů, jako jsou cappuccino, caffè latte a další. Ve většině případů jde o espresso doplněné o mléčnou pěnu nebo horké mléko. Pokud hovoříme o café lungo, měli by ho v kavárně správně připravit hrubším pomletím zrn, přes která proteče voda rychleji a do šálku ji za oněch 30 vteřin vyteče logicky více. Lungo se nemá připravovat z jemněji pomletých zrn pro přípravu espresa s tím, že se nechá voda protékat přes kávu delší dobu. Do nápoje se totiž extrahují třísloviny, které kazí jeho chuť. Takto připravené lungo bývá u nás nazýváno jako „preso“ a baristé mu často říkají pro jeho chuťový profil „dřevěná voda“. Alternativou lunga je americano, kdy si standardní espresso sám zákazník dolije horkou vodou dle svých chuťových preferencí.

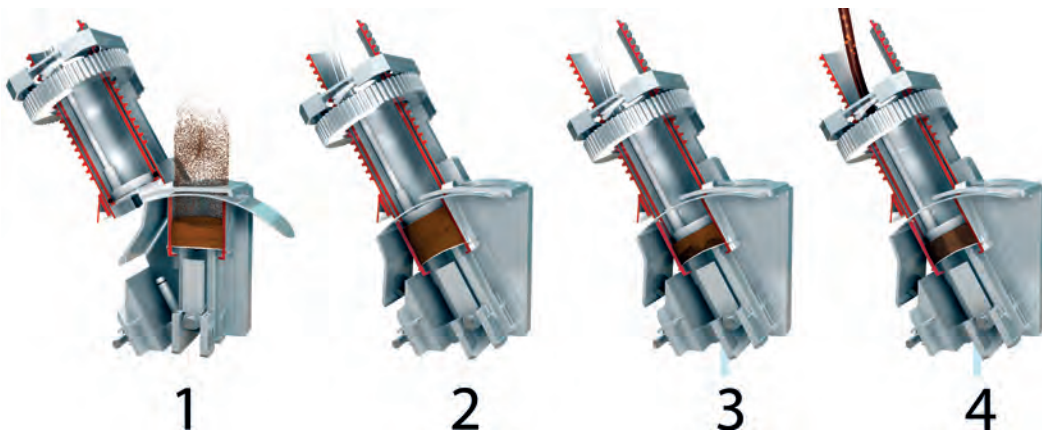


ESPRESSO

Takto vypadá pravé italské espresso o objemu cca 30 ml. Na obrázku v šálku z Nespresso Pure Collection.

Automatické kávovary

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. Oba typy kávovarů mají integrova-



SPAŘOVACÍ JEDNOTKA

Na obrázku můžete vidět spařovací jednotku kávovarů značky JURA. Kávovar umele kávu, která padá do spařovací jednotky (1). Následuje přesun pístu (2), upěchování (3) a extrakce kávy (4).

ný mlýnek a zásobník na zrnkovou kávu, kterou čerstvě pomelou a spaří.

Plnoautomatický kávovar je nejkomfortnějším řešením. Ceny těch nejlevnějších začínají už na nějakých 12 000 Kč, ale v této kategorii 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 celokovové nebo jiné prémiové provedení šasi, dále větší možnosti nastavení a personalizace na barevných displejích. Některé dokonce můžete nastavit pomocí aplikace a mobilního telefonu – kávovary se ovšem nepřipojují do domácí bezdrátové sítě, jak je tomu u velkých domácích spotřebičů. S telefonem je spojitě pomocí Bluetooth.

U „plnoautomatů“ se zaměřte na systém přípravy mléčné pěny, protože ten je pro výrobu dlouhodobě oříškem. Mléko se rychle kazí a mléčný systém kávovaru je nutné udržovat neustále hygienicky čistý, jinak nemusí výsledné cappuccino chutnat vůbec dobře. Kávovar by měl být schopen vytvořit kompaktní mikropěnu, která vydrží dlouhé minuty v šálku a nespadne. Čištění by mělo být rychlé a jednoduché. Pokud pořídíte stroj, u něhož bude po výdeji cappuccina potřeba dlouhé minuty něco čistit a mýt, během pár týdnů vás přestane bavit takovou kávu připravovat. (Plno)automatický kávovar je nemalou investicí a v tomto případě platí dvojnásob, že levná a kompromisní volba je volbou zaručeně chybnou.

AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA MLÉČNÉ PĚNY

Jeden z nejlepších systémů pro automatickou tvorbu

mléčné pěny vyvinula společnost De'Longhi. Používá takzvaný LatteCrema System v podobě samostatné nádoby, kterou lze po použití uchovávat v lednici. Pěna se tvoří smísením páry a mléka uvnitř horní části nádoby a do šálku míří z vysunutých trysky, kterou posléze vyčistíte párou pouhým otočením kolečka.

Kapslové systémy

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 „seriózních“ 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.



PLNOAUTOMAT NA KAPSLE

I kapslový kávovar může být takzvaně plnoautomatický – dokáže tedy stiskem jednoho tlačítka připravit například cappuccino, a to z čerstvého mléka. Na obrázku model Nespresso Lattissima Touch Palladium Silver. Pro Nespresso ho vyrábí italská firma De'Longhi, tudíž přístroj používá její patentovaný systém přípravy mléčné pěny. Kávovar se prodává za 8 990 Kč.

Pákové kávovary

Takzvaná „páka“ je určena kávovým puristům – 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 pořídít 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.

Pákový kávovar a mlýnek, popřípadě pákový kávovar s integrovaným mlýnkem, vám umožní plnou kontrolu nad celým procesem přípravy kávy. Při výběru vynechte nejlevnější 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.



„PÁKOVKA S MLÝNKEM“

Mnoho z vás by určitě preferovalo kvalitní pákový kávovar, ale nechce se vám kupovat ještě mlýnek, který bude zabírat v kuchyni další místo. Řešením je pořídít kávovar s integrovaným mlýnkem. Například tento celokovový prémiový model Anita PL042EMD od italské značky Lelit, která své kávovary dodnes vyrábí v Itálii. Kávovar s mnoha parametry profesionálního stroje koupíte za 16 990 Kč. Do Česka ho dováží společnost Espresso Professional.

Překapávaná káva

V českém prostředí se tento typ kávy nikdy neujal a nejspíš ani neujme, zatímco v Americe při objednávce „coffee“ dostane automaticky překapávanou kávu. Překapávač je cenově dostupný typ kávovaru, který vytváří chuťově slabší, leč na kofein výrazně bohatší kávu. Pokud jste si mysleli, že největším „kopancem“ je italské espresso, vězte, že se mýlíte. Espresso obsahuje mnohonásobně méně kofeinu než překapávaná káva, při jejíž přípravě pouze protéká voda přes mletou kávu ve filtru. Jako doplněk k jinému typu kávovaru nebo alternativa za vyložené nezdravého „turka“ je překapávač určitě dobrá volba.

Alternativní příprava kávy

Káva není pouze espresso a z něj odvozené nápoje, byť jde o jeden z nejlepších způsobů, jak z pomletých 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.



IKONA MOKA KONVIČEK
Nejznámější moka konvičky na světě vyrábí italská značka Bialetti. Ceny se liší podle jejich velikosti. Začínají už na cca 500 Kč.

French press a aero press

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

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



FRENCH PRESS

Tento ty kávovaru vyrábí mnoho firem. Nám se ale velmi líbí slavné logo značky Bialetti s kníratým pánem ve fraku, které je zde vyřiznuté do kovu. Cena této konvičky se také odvíjí od zvolené velikosti. 350ml model stojí cca 500 Kč.

Aero press je velmi podobný typ nástroje, vyráběný většinou z plastu. Nasypete do něj kávu, zalijete vodou, nechte extrahovat 15 vteřin a stlačte píst nad šálkem. Káva do něj rovnou vyteče. Kávová zrna nemusejí být tak hrubě mletá jako pro french press, ale pokud se vám zdá káva příliš hořká, zkuste příště o něco hrubší pomletí. Voda by měla mít 94 °C.

Vacuum Pot

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

Džezva

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

262700/16

INZERCE

Nový Nespresso kávovar EXPERT & MILK

NALADĚNÝ NA VAŠI CHUŤOVOU VLNU.

Naslouchá vašim přáním. Jednoduše zvolte vaši oblíbenou Grand Cru a otočte ovladačem pro co nejsnazší nastavení: 5 velikostí šálků, včetně nové volby Americano, stejně tak jako režim horké vody se 3 stupni teploty.



De'Longhi vidí potenciál pro další růst mimo velká města. Nová řada kávovarů ho má pomoci odemknout

Značka De'Longhi nadále vládne trhu s kávovary, a přestože se konkurence začala probouzet, pozice lídra zůstává neohrožena. O jisté ohlednutí zpět, ale i pohled do budoucna jsme požádali již tradičně šéfa českého, slovenského a maďarského zastoupení De'Longhi Group. U šálku dobré kávy si s námi povídal Andrea Natale.

Tento typ rozhovoru s vámi děláme každý podzim už po osm let. Jak byste těch osm let zhodnotil? Kde jste začali, kam jste zatím došli a kam kráčíte dál?
Před osmi lety byl trh s plnoautomatickými kávovary maličký. Proдалo se na něm nějakých 15 tisíc strojů, zatímco nyní je to už 60 tisíc. Trh je tedy čtyřikrát větší, což někdo považuje za enormní, ale my ještě očekáváme další velký růst. Káva se týká zvyků a návyků. Není to jen věc, která vám s něčím pomáhá ve vašem životě. Mít doma plnoautomat se stává zvykem ve vašem životě, něčím, o co už nechcete v žádném případě přijít. A zde vzniká prostor pro velkou kávovou revoluci, na níž se chci v příštích letech podílet, být jejím hnacím motorem. Osobně tomu říkám „demokratizace espresa“ v tom smyslu, že jsme celé ty dosavadní roky cílili na skupinu lidí, která znala kvalitní espreso ze zahraničí a měla nadprůměrné finanční prostředky. Teď ovšem přichází moment, kdy se můžeme začít obracet na všechny. Hodně lidí dnes už ví, co je espreso, dokáže ho ocenit a chce si ho připravovat doma. Jelikož jsme nyní schopni vyrábět úžasné technologicky vyzrálé stroje za daleko přístupnější ceny, vzniká možnost oslovit širokou masu. Dokážeme totiž nabídnout plnoautomatické kávovary mezi 15 až 20 tisíci korunami. Naším cílem pro příští roky je proto rozšířit kávovou kulturu espresa a cappuccina mimo urbanistické oblasti, tedy do menších měst a vesnic. Toto vidím i jako velkou příležitost pro retail, protože se z toho stane nová byznysová příležitost.

Můžete nám říct, jak se změnila struktura firmy za ty roky?

Naše podnikání se od té doby znásobilo 30x. Je to skoro šílené to vyslovit nahlas, ale je to tak. Fantastické podle mě je, že hodně lidí, kteří stáli na počátku naší cesty před více než 8 lety, je stále s námi. Náš tým tedy ví, co to znamená začít skromně a vyrůst. Víme, co to je mít malý sklad s 20 vzorky, ostatně ten sklad byl u mě doma v garáži, a přejít postupně k tomu mít v nabídce všechny produkty, které firma vyrábí. Nyní už máme samozřejmě rozvinutou strukturu, třikrát víc lidí a každý rok přijímáme nové. Letos jsme

například přijali servisní posilu a v dalších letech ještě rozvineme naši strukturu v oblasti marketingu.

De'Longhi nadále vládne trhu kávovarů s velkým náskokem. Vidíte nějakého konkurenta, který by začal projevovat konzistentní snahu se situací něco dělat a byl připraven do trhu investovat s cílem stát se zcela jasnou dvojkou?

Vidím trh, na kterém každý rok na druhém místě někdo alternuje. Nevidím u konkurence žádnou konzistenci. Jeden rok je to jeden, další rok druhý, ale žádná značka není ochotna investovat tolik jako my, aby uzmula pozici naprosto jasné dvojky. Ty „spotové“, tedy jednorázové investice dokládají absenci dlouhodobé strategie u našich konkurentů. Až ji někdo z nich přijme, začne to být na trhu jasně vidět. Abyste ale mohli mít konzistentní strategii, musíte mít výrobky, u nichž jste si jisti, že když je ukážete, budou lidé toužit je vlastnit. Musíte mít kávovar, který připraví perfektní kávu s kompaktní mléčnou pěnou, která ihned nespadne, a podobně. Jsme opravdu šťastní, že máme za zády společnost, která má své vlastní továrny a technologie, které nám umožňují to zaujetí v lidech během prezentací vytvořit.

Podívejme se teď do segmentu pákových kávovarů. Vaše řada Dedica patří mezi nejúspěšnější na trhu. Co stojí za její popularitou?

Myslím, že Dedica je důkazem toho, že trh s pákovými kávovary roste tehdy, když jsou na něm ty správné výrobky. Je to trh, na němž jsou výrobky cenově dostupné v podstatě pro všechny, jenže lidé chtějí i přesto něco, co vypadá opravdu pěkně. Úspěch řady Dedica tkví v kombinaci italského stylu s technologickou výbavou značky De'Longhi, schopné i v případě cenově dostupné „páky“ vytvořit espreso a cappuccino na nejvyšší úrovni. Ten úspěch je dokonce tak velký, že budeme na jaře uvádět 4 nové modely nazvané Dedica 2.0. Přijdou nové barvy, matná povrchová úprava a vylepšená parní tryska pro šlehání mléka, kterou používají některé naše automaty. Samozřejmě nadále platí elektronická regulace teploty, zajišťující perfektní výsledek v šálku.

Chystané kávovary nejsou ale jedinou novinkou. Aktuálně už míří na trh kávomlýnky Dedica, že?

Ano, máte pravdu. Rozhodli jsme se uvést dva modely mlýnku v designu Dedica, abychom nabídli kávovým nadšencům skutečně úplný zážitek z přípravy kávy. Co se týče těchto mlýnků, můžeme celkem směle hovořit o poloprofesionální úrovni a možnosti připravit si espreso jako bariستا. A ještě bych doplnil, že nejen majitelům řady Dedica nabízíme už delší dobu kvalitní zrnkovou kávu, s níž máme na trhu velký úspěch. Zájem o ni



předčil i naše očekávání. Pro prodejce kávovarů je to také možnost rozšíření byznysu, tudíž by naši kávu měli nabízet určitě spolu s našimi kávovary.

Úspěch na trhu s kávovary vám otevřel dveře k prodeji dalších produktových skupin. Jaké produktové skupiny v rámci značky De'Longhi jsou pro vás vedle kávovarů nejdůležitější?

Z přicházejících novinek bych určitě jmenoval grily, protože máme konečně poloprofesionální kovové řešení s odnímatelnými plotýnkami, možností změny jejich typu a aplikací do telefonu, která uživateli pomůže s dokonalou přípravou masa. Plotýnky mají každá své vlastní topné těleso, takže lze pro každou nastavit rozdílnou teplotu, a můžete je dokonce mýt v myčce. Mohu konstatovat, že obchodníci byli při prezentaci z těch grilů nadšeni i proto, že maso v nich připravené je na povrchu pěkně upečené a uvnitř dokonale růžové a šťavnaté. Z produktových skupin, na které se zaměřujeme dlouhodobě, jsou pro De'Longhi velmi důležité odvlhčovače vzduchu a klimatizace s technologií voda-vzduch, díky které nabízejí vysoké výkony při nízké spotřebě. Je to oblast, kde máme spoustu patentovaných inovací.

GfK: Roste prodej dražších kávovarů

Tržby za kávovary na českém trhu rostly – za první dvě třetiny 2016 o více než 10 %, ačkoliv poptávka meziročně mírně klesla. Průměrná investice do kávovaru stoupla v rámci panelového trhu¹ meziročně o 700 korun na částku 4 900 korun.

Zájem o plnoautomaty

Za leden až srpen 2016 pokryly bezmála čtvrtinu celkové poptávky po kávovarech. S průměrnou prodejní cenou 13 700 korun se do celkových tržeb promítly ze dvou třetin. V kusech meziročně narostly o 16 % – jednoznačně nejvíce v porovnání s ostatními typy kávovarů. Kupující byli ochotni investovat do plně automatických espress více než před rokem – o necelých 300 korun.

Cenový vývoj

Plnoautomatům se dařilo v celé šíři cenové nabídky, nejvýrazněji se zvedla poptávka u kategorie od 10 000 do 15 000 korun. Významný růst si zajistily i přístroje v ceně od 25 000 korun. Rostoucí tempo, byť nižší než u předchozích kategorií, vykázal také levnější sortiment plnoautomatů v ceně do 10 000 korun. Jeho podíl na celkovém objemu

prodeje sice meziročně klesl, nicméně nadále představoval se 41 % jeho podstatnou část.

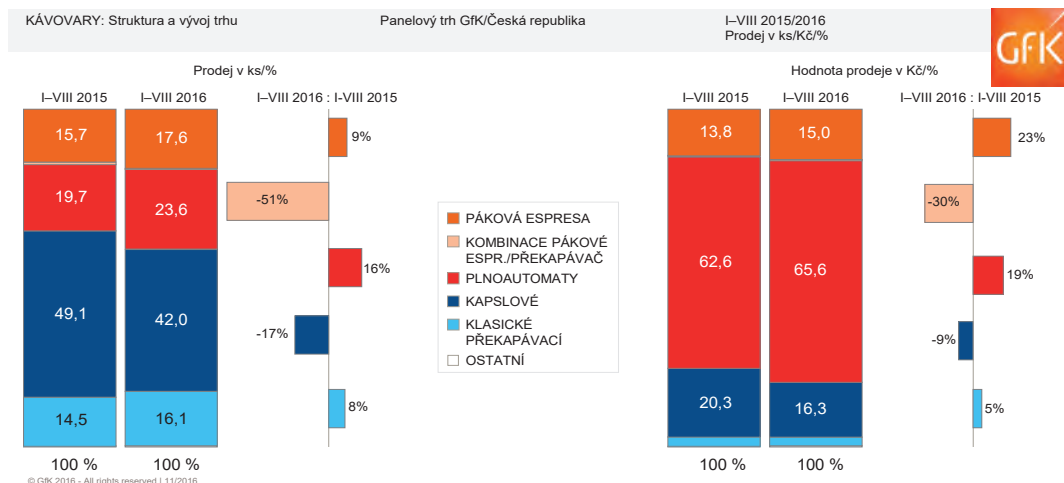
Další sortiment kávovarů

Průměrná cena se meziročně zvýšila také u pákových espress (na 4 200 korun), která pokryla 18 % celkové poptávky, nebo kapslových kávovarů (na 1 900 korun), které odpovídaly za 42 % objemu trhu. Pokles cenového průměru zaznamenaly klasické překapávací přístroje.

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 konečným spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Consumer Choices Director CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

¹ Elektroprodejny, nespécializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nespécializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

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



257981/17

INZERCE

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

Perfektní espresso díky technologii P.E.P.[®]. Z6 od společnosti JURA ohromí i ty nejnáročnější milovníky kávy. Impulzní extrakční proces (Pulse Extraction Process, P.E.P.[®]) 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.[®]), který automaticky rozpozná filtr, zajišťují dokonalou funkčnost. JURA – If you love coffee.

www.jura.com



SWISS MADE

Automatický kávovar se čistí a proplachuje sám. Přesto vyžaduje pravidelnou péči. Nezanedbávejte ji

Když se řekne „automat na espresso“, mnoho lidí očekává, že budou po jeho koupi jen doplňovat vodu, sypat zrnkovou kávu do zásobníku a mačkat tlačítko pro výdej nápoje. Po většinu času vypadá používání kávovaru opravdu takto, nicméně stále jde o stroj, navíc stroj, který používá vodu, tudíž se o něj musíte starat. Péče je důležitá nejen kvůli samotné funkci. Má vliv i na chuť kávy v šálku.

Proplachy

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



Čištění mléčného systému

Tvorba mléčné pěny je celkem jednoduchý proces, kdy se mísí mléko s párou. Dobrý kávovar by ji měl vytvořit hutnou a kompaktní – hovoříme o takzvané mikropěně.

Mnohem složitější je pro výrobce ale vytvořit takový systém, aby se jednoduše čistil. Italská značka De'Longhi volí nádobku s tryskou, takže mléko není nijak nasáváno do kávovaru. Po použití uživatel aktivuje vyčištění trysky pomocí páry.

Německý Krups zase vsází na nádobku připojenou ke kávovaru, do kterého je mléko nasáváno. Následně se provede proplach mléčných cest stiskem tlačítka, jak ukazuje obrázek vpravo.



Značka JURA používá systém nasávání mléka z nádobky nebo přímo z krabice v závislosti na modelu kávovaru. K levnějším modelům můžete nádobku dokoupit. Čištění se pak provádí pomocí

speciálního roztoku, který lze koupit u každého prodejce strojů JURA.

Ať už je mléčný systém jakýkoliv, provádějte jeho čištění po každém ukončení přípravy mléčných káv, protože se mléko při pokojové teplotě rychle kazí. Jeho zbytky v mléčných cestách kávovaru ovlivní nepříjemně chuť nápoje.



Čištění mlýnku

U samostatných mlýnků bývá čištění celkem jednoduché pomocí dodávaného štětečku. U automatů, ale i pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem je situace komplikovanější, protože je mlýnek

většinou zakrytý a nachází se pod zásobníkem na zrna. Rozebírat kávovar určitě nedoporučujeme, abyste nepřišli o záruku. Možnosti vyčištění konzultujte s prodejcem nebo výrobcem. Rozhodně do automatického kávovaru nesypte populární čistící mlýnku GRINDZ vyráběný z obilovin a dalších organických materiálů. Pomletá směs by v případě automatu zamířila do spařovací jednotky. Jelikož při kontaktu s vlhkostí nabobtná, mohly by její zbytky kávovar poškodit.



Čištění spařovací jednotky

Výrobci se zde dělí na dva tábory. Jeden vyrábí kávovary s vyjímatelnou spařovací jednotkou – například italská značka De'Longhi. V případě jejích kávovarů najdete přístup k jednotce u většiny modelů na boku – stačí vyjmout nádržku s vodou a odklopit dvířka.



Spařovací jednotku můžete umýt pod tekoucí vodou a zbavit ji zbytků kávy. Samozřejmě se vyvarujte použití saponátů a jiné chemie. Čištění provádějte alespoň jednou za měsíc, spíše častěji.

Jiné značky, například Krups

nebo JURA rází filozofii, že by měl být kávovar schopen se postarat o své čištění sám. Spařovací jednotku proto čistí pomocí tablet, jako jsou ty na obrázku.

Oba přístupy mají něco do sebe. Manuální čištění vyjímatelné jednotky vás nic nestojí, pouze pár minut času. Použití čisticích tablet zvyšuje provozní náklady kávovaru, avšak uživatel nemusí nic demontovat.



Odvápňování

„Vodní kámen, to je prevít,“ říkala jedna reklama a nelhala. V našich podmínkách s velmi tvrdou vodou je pravidelná dekalifikace kávovaru nutností. Stroj si o odvápnění sám řekne a vy byste ho neměli určitě ignorovat. Dekalcifikátor pro své kávovary dodávají všechny značky – některé v podobě roztoku a některé v podobě prášku rozpustného ve vodě.



Vodní filtr

Mnoho automatických kávovarů dnes umožňuje používat vodní filtr v nádržce na vodu a jeden kus dodává rovnou s kávovarem. Filtr vydrží zpravidla dva až tři měsíce, přičemž zachytí většinu vodního kamene, takže se snižuje frekvence odvápnění, a dalších látek přítomných v kohoutkové vodě, které mají negativní vliv na chuť kávy. Filtr proto určitě používejte a pravidelně měňte. Na grafice značky JURA můžete vidět, jak vypadá takový filtr uvnitř – tvoří ho speciální granule z aktivního uhlí a iontoměničů (pryskyřici). Zachycován je jak chlor a jeho sloučeniny, tak vodní kámen a těžké kovy.



DINAMICA



Revoluce: Kávovary dostupné všem

Italská společnost De'Longhi, jednička ve světě plnoautomatických kávovarů, uvedla na trh novou ucelenou řadou exkluzivních kávovarů kopírující současný moderní svět. Představuje nové kávovary řady Dinamica navržené tak, aby splnily požadavky i těch nejnáročnějších milovníků kávy.

Ucelená řada nabízí rozličné možnosti barevných provedení a způsobů přípravy mléka, stejně tak výběr nápojů připravených

jedním stiskem. Některé modely mají i nápojové menu a samozřejmostí je, že u každého nápoje lze nastavit požadované aroma a velikost kávy přesně podle vlastní chuti. Abyste si svou oblíbenou kávu mohli vychutnat každý den, jednoduše stačí takto personalizované nápoje uložit v sekci „My menu“.

Vybavení

Nové modely kávovarů De'Longhi jsou charakteristické dynamickými tvary, jednoduchým, ale moderním designem. Velký důraz byl kladen na hlavní ovládací panel, který je lemován chromovaným rámečkem. Spolu tak vytváří elegantní povrchovou úpravu v kombinaci s intuitivním rozhraním. Základní model má podsvícené ikony, zatímco ostatní modely jsou vybaveny jasným grafickým displejem a technologií „Easy touch“. Celkový vzhled dotykového displeje je inspirován současnou moderní technologií chytrých telefonů a tabletů. Jakkoliv jsou kávovary řady Dinamica kompaktní, s kapacitou zásobníku na kávová zrna 300 g, jako u všech plnoautomatických kávovarů De'Longhi i zde je možnost použít mletou kávu, ideální pro ty, kdo dávají přednost bezkofeinové kávě. Jednotlivé modely se od sebe liší zejména množstvím

možných připravených nápojů. Základní modely ECAM 350. 15. B připraví až 4 nápoje, ECAM 350. 35. W až 6 nápojů jedním stiskem. Oba modely jsou vybaveny tryskou na napěnění mléka. Do pokročilejších modelů kávovarů řady Dinamica se řadí ECAM 350. 55. B, který už je díky nápojovému menu



vybaven celkem 11 možnými originálními nápoji, nejvybavenější model z celé řady ECAM 350. 75. S připraví dokonce až 13 jednotlivých originálních nápojů, jako espresso, doppio+, cappuccino, latte macchiato, káva long apod. Oba modely jsou zároveň vybaveny nádobkou na napěnění mléka, patentovaným Latte Crema systémem, který umožňuje až 3 stupně napěnění mléka, což je zásadní pro přípravu jednotlivých nápojů (lze nastavit pouze horké mléko bez napěnění, střední stupeň napěnění nebo hustou krémovou hladkou mléčnou pěnu).



Sojové, mandlové, oříškové, rýžové či jiný typ mléka?

Díky exkluzivnímu LatteCrema Systému od De'Longhi si můžou všichni, kteří preferují alternativní typ mléka, připravit lahodné cappuccino s bohatou pěnou i z těchto výrobků.

Moderní design by měl být vždy i funkční a společnost De'Longhi si je toho vědoma. Zakládá si tak nejen na jednoduchém intuitivním uživatelském rozhraní, ale i na snadné údržbě svých kávovarů. Automatický proplach při zapnutí a vypnutí je samozřejmostí, srdce přístroje, spařovací jednotku, lze snadno vyjmout a omýt pod tekoucí vodou, odkapávací miska může být umyta v myčce nádobí a kávovar vám sám ohlásí, že je potřeba ho odvápnit.



Pražení kávy je hrou i magií. Ovlivňuje aroma, kyselost, sladkost a další chutě skryté v šálku voňavého nápoje

Kávová zrna jsou po odstranění dužinatého obalu zelená, a přestože je v posledních několika letech velkým hitem z nich dělat například ve french pressu nápoj, který podle všeho podporuje hubnutí (spalování), nás zajímají zrna upražená. Místo hledání zázračných cest ke shoení kil si jděte raději zaběhat. Teprve pražením totiž káva získává onu úžasnou vůni, chuť a aroma a vy se můžete ve svém šálku znovu a znovu vydávat na chuťová dobrodružství do různých koutů světa.

Kávová zrna se nepraží v místě pěstování a zpracování, pokud mají zamířit na vzdálenější trhy, jako je ten náš. Zelená káva putuje do Evropy z exotických oblastí zabalená v jutových pytlích, a to na zaoceánských dopravních lodích. Musí být perfektně zabalena v dokonale čistých kontejnerech, protože má velmi nepraktickou vlastnost přijímat chuť všeho, s čím přijde do styku. Pytle nesmí zůstat ležet na hlíně, v kontejneru nesmí být jediná skvrna od oleje a podobně. Možná vás překvapí, že zelená káva může být po přivezení do pražírny skladována více než rok. Ona pověstná ztráta aromatu nastává na vzduchu až po upražení. Ostatně výrobci kávy se řídí takzvaným „Pravidlem 15“ – zelenou kávu mohou 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 roztríděna podle velikosti zrn, zbavena rozbitých zrn, větviček či listků. S cílem dosáhnout zajímavých chuťových profilů a vyváženosti vznikají směsi čisté arabiky nebo nebo směsi s 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. Spouští se po nějakých 5 minutách pražení – jedná se o neenzymatickou reakci mezi redukcujícími 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 zrnu chuť a vůni.

Klíčové faktory – teplota a čas pražení

Pražení kávy je velmi delikátní proces, k němuž se primárně používají takzvané bubnové pražičky,

Pražení kávy						
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

avšak na popularitě získávají také pražičky horkovzdušné. V průběhu pražení začínou zrnka prskat, a to ve chvíli, kdy už nejsou schopna pohlcovat více tepla. Pražení 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, nicméně pokud chcete odeknout 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 v tabulce výše přinášíme jednu z nejrozšířenějších, používanou organizací Speciality Coffee Association of Europe (SCAE).



ARABIKA A ROBUSTA

Kávová zrna se pěstují v největší míře na kávovníku arabickém (coffea arabica) a kávovníku statném (coffea canephora zvaném též robusta). Arabiky považované za zdroj kvalitnější a lepší kávy existuje více než 200 odrůd a 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 hlavně 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.

Švýcarská JURA nabízí u svých kávovarů maximální uživatelský komfort

Výrobce automatických kávovarů JURA působí na českém trhu už mnoho let. Od roku 2014 až donedávna jsme ale zaznamenávali proces mnoha změn v jeho lokální struktuře. Petra Eibla, šéfa českého zastoupení značky JURA, jsme se neptali ale pouze na tyto změny. Zajímaly nás také jedinečné konstrukční a funkční prvky, kterými se automatické kávovary tohoto výrobce vyznačují.

V regionu střední Evropy včetně České republiky procházela JURA v posledních zhruba dvou letech zásadními strukturálními změnami. Můžete shrnout, co všechno se změnilo a proč?

Během posledních dvou let se změnilo vedení a organizační struktura, přičemž od 1. dubna 2016 se stala JURA Czech dceřinou společností JURA Elektroapparate AG ve Švýcarsku. To znamená, že nyní přímo podléhá mateřské společnosti. Došlo i k částečné obměně týmu a v současnosti má JURA Czech 5 zaměstnanců. Švýcarská centrála vidí na českém trhu s kávovary potenciál, a proto se na Českou republiku zaměřila a vzala zdejší zastoupení do skupiny svých dceřiných společností.

V jaké kondici je značka JURA na českém trhu?

Není žádným tajemstvím, že trhu automatických kávovarů dominuje jeho lídr s obrovským náskokem proti veškeré konkurenci.

Ano, máte pravdu, trhu dominuje lídr, nicméně nás tato skutečnost nijak neovlivňuje a ani neznerovozňuje. Trh s automatickými kávovary je relativně velký a prostor si na něm najdou i další značky. My proto pozici lídra respektujeme a rozhodně nenastavujeme své plány a cíle, abychom atakovali jeho pozice nebo „museli“ prodat tisíce kávovarů za každou cenu. Chceme dělat zdravý byznys.

Jaký cenový segment je pro vás klíčový? V minulosti se JURA soustředila zejména na výrobu vysoce prémiových kávovarů, ale v posledních letech uvádíte větší množství cenově dostupnějších řešení.

Nerozlišoval bych na „cenově dostupnější“ a „vysoce prémiové“ kávovary. Samy o sobě patří kávovary JURA do „dražší“ kategorie, což je dáno parametry a technologiemi, které v nich používáme. Pokud si zákazník koupí kávovar, řekneme, za 30 tisíc, je zde velká pravděpodobnost, že si bude za pár let vybírat kávovar dražší. Bude chtít ty nejlepší a nejnovější technologie v přípravě kávy. Samozřejmě že je segment drahých automatických strojů zajímavý a má nezanedbatelný podíl na obrátu, takže se soustředíme i na něj. Zákazníci jsou dnes nároční, a pokud si chtějí koupit kávovar za 50 a více tisíc korun, tak ho v naprosté většině případů chtějí vidět, vyzkoušet, ochutnat z něho kávu. Proto máme síť vybraných obchodních partnerů, kde mají zákazníci možnost vidět celou modelovou řadu našich kávovarů. V tuto chvíli máme v nabídce 6 modelů s pořizovací cenou do 30 tisíc korun a 6 modelů s cenou přes 30 tisíc.



A jak je to vlastně s výrobou vašich kávovarů? Ve Švýcarsku vznikají jen ty nejvyšší a nejdražší modely. Kde probíhá výroba těch levnějších?

JURA je jediná značka na trhu s kávovary, která má v nabídce pouze a jen kávovary spolu s příslušenstvím k nim. Nemáme žehličky, kuchyňské roboty ani další spotřebiče. Veškeré úsilí, výzkum a vývoj směřujeme do segmentu plnoautomatických kávovarů – vše probíhá přímo ve Švýcarsku. Navíc ve zdejší továrně vyrábíme 6 nejvyšších modelů. Zbývajících 6 vzniká v dceřiném závodě v Portugalsku. Chtěl bych tedy zdůraznit, že nejde o žádnou produkci mimo Evropu, natož v Číně. Kávovary produkované v Portugalsku splňují nejpřísnější švýcarská kvalitativní kritéria, stejně jako ty vznikající na domácí půdě značky JURA. Tím, že začala firma působit celosvětově, musela rozšířit výrobní kapacity i mimo Švýcarsko. Vždyt v loňském roce jsme oslavovali 4miliontý vyrobený kávovar. Stejně tak je nutné podotknout, že tváří značky JURA je dlouhodobě sám „pan tenista“ Roger Federer.

Když se podíváme na vaše stroje, oproti většině konkurence se například vyznačují tím, že nemají vyjímatelnou spařovací jednotku, kterou u jiných kávovarů může uživatel vyčistit. Proč tomu tak je?

Pro dokonalou kávu v každém šálku je důležité provádět z hygienických důvodů běžnou údržbu po výdeji kávy, mléka i vody. Integrovaný program čištění automatických kávovarů JURA zvládne odstranit mastnotu z patentované spařovací jednotky. Díky využití moderní technologie probíhá čištění při 80 °C, zatímco ruční mytí při zhruba 40 °C. Naš systém tak zaručuje hygienu a čistotu bez přemísťování jednotky a jejího manuálního čištění.

Navíc se snažíme, aby byla obsluha kávovaru pro koncového zákazníka co nejpohodlnější. Automatické čištění, kdy je uživatel kávovarem vyzván, aby ho provedl, je z našeho pohledu nej-

komfortnější. Stačí jen vhodit čisticí tabletu a kávovar se sám vyčistí bez potřeby cokoliv demonstrovat. Neříkáme, že je náš systém čištění nejlepší, ale říkáme, že je pohodlný a hygienický. Uživatel nemusí přemýšlet nad tím, zda vkládá spařovací jednotku zpět do kávovaru správně a podobně. Všechny kávovary JURA mají certifikáty hygieny od německého zkušebního úřadu TÜV, a to i díky tomu, že se čistí samy při vysoké teplotě.

Jaké systémy přípravy mléčné pěny používáte? Liší se u jednotlivých řad? A jak je to s čištěním?

Mléčná pěna pro lahodné mléčné kávy je to, co rádi prezentujeme. Naše kávovary umí vytvářet opravdu hutnou a současně sametově jemnou pěnu pro různé nápoje. Ať už je to cappuccino, latte macchiato nebo flat white. Technologie se v zásadě napříč řadami neliší, nicméně drobné rozdíly najdeme. Například u modelu Z6 si můžete nastavit teplotu mléka mléčné pěny v 10 stupních. V některých kávovarech je zase nutné pěnu připravit otočením ventilu a u dalších mléčný nápoj vznikne pouhým stiskem jednoho tlačítka.

Čištění mléčných cest je u našich kávovarů velmi jednoduché a probíhá „dvouokruhově“, kdy přístroj napřed vyčistí cesty pomocí speciálního přípravku a následně čistou vodou. Opět zdůrazňuji jednoduchost, vysoký uživatelský komfort a hygienu potvrzenou certifikátem TÜV. Pokud uživatel pravidelnou údržbu nedělá, ovlivňuje to chuť a hlavně konzistenci mléčné pěny.

Na IFA jste představili nový plnoautomatický kávovar J6. Kdy bude uveden na český trh? A jaké jsou jeho hlavní přednosti?

Řadu kávovarů J6, která bude dostupná ve stříbrné a bílé barvě, uvedeme na český trh na jaře 2017. Hlavní přednosti u nich bude systém I.W.S. (Intelligent Water System), P.E.P (pulzní extrakční proces) a kompatibilita s aplikací JURA Coffee pro chytré telefony.

Kvalitní kapslová káva není instantní. Připravíte z ní to nejlepší espresso

Mnoho lidí považuje porcovanou kávu v kapslích za předraženou instantní směs. Ve srovnání s ní je však prakticky každá kapslová káva lepší a chutnější. Ostatně proto také prodejce „instantu“ dlouhodobě klesají. Některé systémy sice nepřipravují úplně pravé italské espresso, ale většina ano. Kapsle je pouhým prostředkem k tomu, aby ve výrobě čerstvě upražená a pomletá směs čisté kávy zůstala dlouhé měsíce čerstvá a uchovala si aroma.

Kapslových systémů je na trhu mnoho, a tím komerčně nejúspěšnějším je bezpochyby Nescafé Dolce Gusto. Kdo chce skutečně kvalitní espresso a z něho odvozené mléčné kávy, měl by se ovšem porozhlédnout jinde. V redakci časopisu SELL rozdělujeme kapsle na ty „seriózní“ pro náročné spotřebitele, kteří preferují pravé espresso z pákového kávovaru nebo automatického kávovaru, a „nápojové“ kapsle pro nenáročné spotřebitele, kteří přecházejí na vyšší kvalitativní úroveň z instantu nebo českého turka. Mezi „seriózní“ kapsle řadíme ty od značek, jako jsou Cremesso, Caffitaly a Nespresso. Poslední jmenovaný je v této kapslové subkategorii lídrem trhu.

V kapslích jmenovaných značek naleznete jen čistou kávu, většinou přesně namíchanou směs s určitým chuťovým profilem. Vybírat můžete z více 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.

Bez kyslíku pro zachování aroma

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.

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.



Značka Nespresso zařadila pro letošní vánoční sezónu do své nabídky limitovanou edici ochucených káv Variations podle slavných dezertů, a to tři druhy: Sachertorte, Apfelstrudel a Linzer Torte, tedy dortu Sacher, jablečného štrúdlu a lineckého dortu. Kromě toho je v prodeji nová limitovaná série šálků a dalšího příslušenství, které ozdobil italský ilustrátor Lorenzo Petrantoni.

Kapslové spojení aneb Kvalita nápoje na posledním místě

Co určitě nedoporučujeme, je domácí plnění použitých kapslí nebo prodáváných prázdných kapslí na více použití s cílem za každou cenu ušetřit. Zcela se tím vytrácí přednosti 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. Píšeme o nich podrobněji v závěru článku.

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.

Kávové pody standardu E.S.E.

Takzvané Easy Serving Espresso (E.S.E.) je ve světě porcované kávy tak trochu unikum. Na rozdíl od uzavřených kapslových systémů jednotlivých značek jde o standardizovaný a současně otevřený systém, který mohou volně používat výrobci kávy a kávovarů s cílem nabídnout svým zákazníkům jednoduchý a čistý způsob přípravy. Pody přesně určeného tvaru a velikosti obsahují 7 g kávy nacházející se mezi dvěma vrstvami filtračního papíru stlačeného k sobě a hermeticky uzavřeného. Výhodou otevřeného systému je široká nabídka podů od různých producentů kávy a jistota kompatibility s většinou pákových kávovarů na trhu. Dále pak čerstvost kávy díky ochranné atmosféře, čistota při přípravě a jednodušší údržba kávovarů, ve kterých nezůstávají zbytky mleté kávy. Pro majitele pákových kávovarů, kteří nepijí kávu denně a nechtějí si pořizovat mlýnek, jsou pody ideálním řešením.



RECYKLACE KAPSLÍ

Společnost Nespresso je v tuto chvíli jediným výrobcem kapslí, který je zpětně odebírá a recykluje. Můžete je osobně odevzdat ve kterémkoliv Nespresso Boutique nebo předat dopravní službě při přejímání internetové objednávky nových kapslí.



E.S.E. PODY

Tento otevřený standard porcované kávy používá množství výrobců kávovarů i kávy. Zde káva Kimbo vyráběná speciálně pro společnost De'Longhi.

Nespresso své kapsle recykluje. S ohledem na životní prostředí probíhá i produkce kávy a její zpracování

Kapslová káva se letos ocitla v hledáčku ochránců životního prostředí v ještě větší míře než kdy dřív. Německý Hamburk dokonce zakázal nakupovat kapsle na své úřady. Nejde ale o přehnanou reakci? Na to jsme se zeptali Andrey Petrové, marketingové ředitelky značky Nespresso. Představila nám i zbrusu nové Experience Center, jedinečný svatostánek kvalitní kávy v samotném srdci Prahy.

V říjnu letošního roku jste otevřeli v Pařížské nedaleko svého slavného butiků takzvané Nespresso Experience Center. K čemu nový prostor slouží? Nespresso Experience Center je místo, kde bychom chtěli našim zákazníkům ukázat, jak pozvednout zážitek z kávy na další úroveň. Naším cílem bylo vytvořit prostor vhodný jak na odborná školení, tak na neformálnější setkání či workshopy pro milovníky kávy. Za návrhem Nespresso Experience Center stojí studio Parisotto + Formenton Architetti, díky němuž se bývalý byt v historickém centru Prahy proměnil v dokonalé místo, kde se dá vyprávět jedinečný příběh naší kávy. Samotný prostor je zároveň odpovědí na otázku, čím je káva Nespresso tak výjimečná. Popisuje její dlouhou cestu od kávovníku a výběru těch nejlepších kávových třešní přes zpracování zrn až po jejich namletí a uzavření do kapsle. Káva je zde hlavním motivem a pojícím prvkem napříč celým prostorem.

Těchto center není na světě mnoho a Praha se nyní řadí mezi hrstku, která své Nespresso Experience Center má. Je tomu tak?

Pražské Nespresso Experience Center je teprve čtvrté na světě. První vzniklo před několika lety v Japonsku, další se nachází v Brazílii a Francii. Česká republika je tak čtvrtou zemí na světě, kde si mohou milovníci kávy Nespresso vychutnat šálek kvalitní kávy a posunout tak tento zážitek na zcela novou úroveň. Kromě Nespresso Experience Center v Pařížské ulici se značka na českém trhu představuje několika Nespresso Boutiques. První byl otevřen v roce 2006 v Pařížské ulici 10, následoval Nespresso Boutique in Mall v pražském Centru Černý Most a butik v Brně na podzim roku 2015. V září 2016 pak byl otevřen první Nespresso Pop-up store v pražském OC Chodov a v listopadu další Pop-up store, tentokrát v OC Nový Smíchov.

V letošním roce byly kávové kapsle velkým tématem z hlediska ekologie především v Německu. Nespresso se pochopitelně proti těmto zákazům vymezuje. Jaká je vaše argumentace? Náš přístup k trvalé udržitelnosti je komplexní a všestranný: začíná u pěstitele kávy a končí

u recyklace použitých kapslí. Metoda „posouzení životního cyklu“ (LCA) nám umožňuje měřit vliv našich výrobků napříč celým hodnotovým řetězcem. Největší dopad na životní prostředí má pěstování kávy, následuje fáze použití kávovaru, včetně mytí šálku. Balení je až na třetím místě.

Jsmo přesvědčeni, že použití porcované kávy je smysluplný způsob, jak minimalizovat environmentální dopady spotřeby kávy a vyhnout se tak vzniku potravinářského odpadu, která představuje pro společnost skutečný problém.

Nespresso na systémech sběru a recyklace kapslí na národní úrovni pracuje již od roku 1991, kdy společnost zahájila svůj první recyklační program ve Švýcarsku. V současné době lze naše použité kapsle recyklovat ve 34 zemích, přičemž na konci roku 2015 se globálně do recyklačního cyklu vrátilo celkem 80 % prodaných kapslí. Současně jsme se zavázali, že do roku 2020 zvýšíme sběrnou kapacitu na 100 % a zajistíme, aby se použité kapsle Nespresso, které se díky našemu sběrnému programu shromáždí, recyklovaly a vyrobily se z nich nové kapsle pokaždé, když to má smysl z hlediska životního prostředí.

Neuvažujete o přechodu z hliníku na nějaké rozložitelné materiály? Někteří vaši konkurenti o tom uvažují nebo už takové kapsle mají.

Nespresso používá na výrobu svých kapslí hliník, protože je to jediný materiál, který splňuje vysoké standardy na ochranu kvality a čerstvosti kávy Nespresso Grand Cru. Naše hermeticky uzavřené hliníkové kapsle poskytují nejlepší ochranu proti kyslíku, světlu či vlhkosti, které mohou ohrozit čerstvost, chuť a kvalitu kávy.

Zároveň má hliník tu výhodu, že je nekonečně recyklovatelný a díky jeho pevnosti není pro ochranu čerstvosti a chuti potřeba dalšího balení. Recyklovaný hliník je velmi univerzální. Odhaduje se, že 75 % všeho hliníku, který byl kdy vyprodukován, se používá dodnes. Hliník se používá v celé řadě dalších výrobků od okenních rámu po kola či na automobilové díly.

Jak probíhá recyklace vašich kapslí na českém trhu? Kdo je zpracovává?

Nespresso odebírá použité kapsle jak ve sběrných místech v našich buticích, tak přímo od zákazníků v jejich domovech při předávání objednávky nového zboží. Použité kapsle se dále lokálně zpracovávají u místního partnera. Zpracování probíhá ve dvou fázích. Káva se nejdříve separuje od hliníku a použije na výrobu energie a hliník dále směřuje do zpracování, konkrétně v ČR do automobilového průmyslu.

Jaké novinky jste si příchystali pro zákazníky na letošní Vánoce?

Letošní svátky obohacujeme kolekcí, u níž jsme se inspirovali tradicí a elegancí rakouské Vídně. Vytvořili jsme tři limitované edice káv Variations, každou s příjemným a lahodným aroma. Kon-



krétně jde o Variations Sachertorte, Variations Apfelstrudel a Variations Linzer Torte. Všechny tři kávy Variations mají intenzitu 6 z 12, jsou to čisté kávy ochucené přírodními esencemi.

Navíc přinášíme také kolekci stylových doplňků k servírování kávy, která se může stát krásným vánočním dárkem pro vaše blízké. K vytvoření této kolekce oslavující vánoční atmosféru jsme přizvali italského ilustrátora Lorenza Petrantonioho, který je známý svými vzory inspirovanými 19. stoletím. Připravil pro nás design ve slavnostních barvách zlaté a černé, čímž dodal šálkům z Pure Collection punc luxusu a elegance a vytvořil z relativně nenápadných kousků ozdobu na každý sváteční stůl.

V neposlední řadě jsme uvedli na trh zcela nový model kávovaru Nespresso Expert, který umožňuje jednoduchou přípravu čtyř druhů kávy, a to včetně americana. Nový kávovar lze ovládat pomocí technologie Bluetooth Smart. Uživatelé na jeho telefonní novinka upozorní na potřebu dokoupení kapslí, zaplnění zásobníku použitých kapslí nebo nutnost údržby kávovaru odvápněním. Inovovaný je i design kávovaru a je prvním modelem z nové generace vyznačující se tvarem kopírujícím zeď.

ANKETA: Trh s kávou a kávovary se v Česku za posledních 10 let výrazně změnil. Které změny považujete za nejdůležitější pro vaši společnost? A kde na trhu vidíte nyní největší potenciál?



Dana Jirsíková
Brand Manager De'Longhi
De'Longhi Praga

Rozhodně velmi pozitivní, a řekla bych spíše vývoj než změna, je neustálý růst trhu s plnoautomatickými kávovary. Znamená to, že čím dál tím více lidí si chce dopřát výbornou a kvalitně připravenou kávu a jsou ochotni investovat do těchto produktů. My díky tomu můžeme na základě požadavků našich zákazníků neustále přinášet inovace v oblasti plnoautomatických kávovarů, ať už se jedná o více kávových receptů připravených dle tradičních receptur, možnost používání našeho mléčného systému na cappuccino i s rostlinnými alternativami mléka nebo například kávovar, který je možné ovládat přes mobilní aplikaci.

Velký potenciál je u nás stále v oblastech mimo velká města, kde se tento trend ještě zdaleka nerozvinul naplno. Na to se chceme v příštím roce více zaměřit. Druhou takovou oblastí jsou i pákové kávovary, kde je stále velký prostor pro inovace, protože spotřebitelé se začínají více dělit na ty, kdo si připravují kávu tradičním způsobem, to znamená s pákovým kávovarem, a na ty, kteří preferují vysoký uživatelský komfort plnoautomatického kávovaru.



Jakub Schwarz
B2B Sales Horeca Manager
Nespresso

Za posledních deset let došlo v kávovém světě k velkým změnám a na kávovém trhu se objevilo velké množství nových distributorů kávy. Zákazník má tak na výběr z opravdu nepřehledného množství značek kávy, ovšem kvalita kávy není vždy prvotřídní a opět se potvrzuje, že dlouhodobou udržitelností kvality disponuje pouze několik společností, které kávu na našem trhu distribuují.

V současné době jsou trendem malé pražírny, káva s „příběhem“ bývá častokrát považována za tu nejlepší, bohužel ne vždy její kvalita

koresponduje s oním příběhem. Kvalitní hráči na kávovém trhu mají za sebou desítky let, které věnují pečlivé kontrole každé sklizně, poctivě a s vášní pracují se svými farmáři a dodávají na trh kávu konzistentní kvality, tak to například realizujeme my ve společnosti Nespresso.

Velký potenciál je především v segmentu porcované kávy, na trh se také vrací opomíjená filtrovaná káva, která má své fanoušky zejména v podobě ranní kávy. Porcovaná káva, a to hlavně nyní v době, kdy se zavádí EET, bude stále žádanější, protože zaručuje majiteli naprostou kontrolu nákladů, konzistentní kvalitu, minimální ztrátovost a širokou paletu druhů kávy, která uspokojí požadavky náročných zákazníků, majitel není zatížen několika technologiemi a stačí mu pouze jeden kávovar, který připraví jak standardní espresso, lungo či ristretto, tak mléčné receptury, ale vždy z jiného druhu kávy.

Za sebe si přeji náročné zákazníky a poctivé firmy na kávovém trhu, které jsou schopné doložit garanci kvality své kávy, poskytnou pouze kvalitní servis a dlouhodobě podporovat své farmáře a zároveň chránit životní prostředí.



Romain Duron
marketingový ředitel
Groupe SEB

Za poslední roky v Česku výrazně vzrostla obliba kaváren a kávové kultury. Češi se zajímají o správnou přípravu espressa a to, co s tím souvisí. Začínají stále více požadovat kvalitní kávu i při běžné konzumaci doma. Jsou ochotni investovat do kvalitního přístroje, což se již několik let ukazuje v nárůstu prodeje plnoautomatických kávovarů. Tuto skutečnost si uvědomuje většina výrobců kávovarů, což má za následek konkurenční prostředí, které přináší inovace. Značka Krups je tradiční německá značka, která se zaměřuje na perfektní technické řešení, které přináší maximální požitek z chuti a vůně kávy. V portfoliu máme například patentovaný hydraulický systém na pěstování kávy nebo jedinečné řešení thermobloku, kde dochází ke spaření kávy. Kvalita pro nás hraje tu nejdůležitější roli, a proto jsme se rozhodli naše plnoautomatické vyrábět výhradně v Evropě. Ačkoliv jsou naše kávovary velice důmyslné, zákazníkovi přinášíme snadno ovladatelný a na údržbu nenáročný produkt. Uvedením novinky, které proběhlo v září tohoto roku, jsme navíc vstoupili do světa chytrých produktů. Uživatelsky příjemně řešená aplikace umožňuje nejen ovládání kávovaru na dálku, ale hlavně přináší možnost pohodlného nastavení a ukládání oblíbených nápojů do paměti přístroje.



Marián Haluza
Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Byli jsme svědky nástupu kapslových automatů, také rostlo povědomí lidí o tom, co je to kvalitní káva a jak si ji nejlépe připravit. Pít a připravovat kávu se vlastně pro mnohé staly trendovou záležitostí, zejména v posledních pár letech. S tím souvisí i stále rostoucí poptávka po kvalitních přístrojích, které každému umožní připravit si kávu přesně podle svých představ. V Bosch a Siemens jsme rádi, že můžeme nabídnout celou škálu přístrojů, od kapslových přes překapávače až po plnoautomatické, takže si z našeho portfolia mohou vybrat opravdu všichni. Největší potenciál bude mít dle mého názoru i nadále kategorie plnoautomatických kávovarů, které připravují espresso a mléčné kávy stiskem jednoho tlačítka.



Petr Eibl
Country Manager
JURA Czech

Milovníci kávy jsou stále více nároční nejen na kvalitu kávy, ale i na způsob její přípravy. Více se zajímají o technologie přípravy kávy, přičemž v případě značky JURA mají zaručenu nejnovější technologii v každém šálku. Vždyť díky náročnosti uživatelů byla vyvinuta i revoluční technologie v podobě impulzního extrakčního procesu neboli Pulse Extraction Process, zkráceně P.E.P. Vývojový tým JURA se inspiroval u těch nejlepších světových baristů. Výsledkem je systém, který optimalizuje dobu extrakce a umožňuje, aby i malé kávové speciality, jako je ristretto nebo espresso, měly intenzivnější chuť a širší paletu aroma než kdykoli dříve.

Největší potenciál je u kávových nadšenců, kteří se zajímají o technologie a trendy v přípravě kávových nápojů. Jinak řečeno u všech, kdo chtějí vynikající kávu, jednoduše stiskem tlačítka a hlavně přesně podle svých chuťových preferencí.

Dokonale lahodná káva KRUPS

KRUPS

Plně automatické espresso Krups Quattro Force představuje nejnovější technologie, které umožňují přípravu dokonalé kávy jako od profesionálního baristy!

Nákup plně automatického espressa není jednoduchým úkolem. Výběr toho pravého přístroje nyní usnadňuje novinka značky Krups, přístroj vybavený 4 technologickými inovacemi – Quattro Force. Kdekoli si tak můžete vychutnat perfektní espresso, ristretto, velkou kávu, cappuccino (jen jediným dotekem) nebo café latte. Samozřejmostí je i funkce horké vody – třeba na přípravu čaje pro zahřátí v chladných dnech.

Kovový Activespeed mlýnek

Základem onoho kouzelného zážitku, který si umíme nachystat v pohodlí domova s tím pravým šálkem kávy, jsou perfektně umletá a voňavá kávová zrnka. Náročný úkol skvěle plní extrémně odolný mlýnek Active Speed, který jednak šetří čas, ale hlavně je mnohem odolnější díky kvalitním materiálům, z nichž je vyroben (je navržen tak, aby uskutečnil až 280 000 cyklů bez závady). Mletí lze nastavit na tři různé hrubosti.

Ultraflat tamping, dokonalé stlačení

Pokud toužíte po pravém espresu, podstatnou součástí přípravy musí být stlačovací systém, bez kterého se jednoduše neobejdete. Díky unikátnímu hydraulickému pečovacímu systému Krups dosáhnete opravdu maximálně intenzivního požitku z neošizené chuti a vůně kávy – systém stlačuje umletá kávová zrna silou 30 kg/cm².



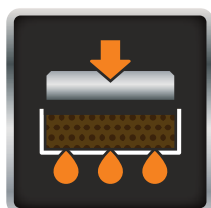
QUATTRO FORCE



SPAŘOVACÍ JEDNOTKA



ACTIVE SPEED MLÝNEK



ULTRAFLAT TAMPING



FUNKCE AUTOCLEAN

Spařovací jednotka

Pokud máte doma starší typ automatu na přípravu kávy, jistě jste někdy narazili na problém se studenou kávou – celkem přirozeně se pak zachraňuje dostatečná teplota voňavého nápoje nahříváním hrnečku na přístroji, nebo jednoduše propláchnutím horkou vodou. Správná teplota kávy je totiž opravdu zásadní! Dosáhneme jí ale pouze během přípravy kávy – speciální spařovací jednotka Krups zajistí optimální teplotu opravdu pokaždé. Technologie Krups využívá elektronicky řízený průtokový ohřev v patentovaném systému Thermoblock®. Vybrat můžete dokonce ze tří úrovní teploty kávy.

Funkce autoclean

O kávovar je třeba pečovat – lahodný nápoj připravíte jen v dokonale čistém přístroji. Značka Krups představuje jedinečnou technologii pro automatické čištění. Díky této funkci dochází po každé přípravě kávy k okamžitému vyčištění vnitřních částí Thermoblocku. Samozřejmostí je automatický program pro odvápnění přístroje.

www.krups.cz



Štíhlý a malý kávovar s balíkem kávy zdarma

Kapslový kávovar Nespresso CitiZ

Paleta kávovarů pro systém Nespresso je vskutku pestrá. Jedním z velmi populárních je model CitiZ prodáván ve čtyřech barevných provedeních – prezentované lesklé černé, bílé, třešňově červené a stříbrné. Jde o velmi jednoduchý stroj, do kterého pouze vložíte kapsli a stisknete tlačítko nalevo pro výdej espresa, nebo tlačítko napravo pro výdej kávy typu lungo. Zásobník uvnitř kávovaru pojme 9 použitých kapslí. Model je také v prodeji ve verzi CitiZ & Milk s napěňovačem mléka. Prodává se za 6 790 Kč. Až do 31. ledna probíhá akce, kdy při koupi kávovaru získáte voucher na kávu Nespresso v hodnotě 800, 1200, nebo 2000 Kč. Hodnota poukazu závisí na typu kávovaru.

Doporučená cena: 4 890 Kč



Automatická údržba a dokonalé upěchování kávy

Plnoautomatický kávovar Krups EA816B

Značka Krups má ve své nabídce množství plnoautomatických strojů. Tento patří mezi cenově dostupnější řešení s velmi pěknou funkcí a technologickou výbavou. Používá velmi silný hydraulický pýchovací systém, který stlačí kávu ve spařovací jednotce silou 30 kg/cm². Kromě toho v sobě skrývá kovový kónický mlýnek s 3 nastaveními hrubosti mletí, LCD displej a thermoblok s elektronicky řízeným průtokovým ohřevem vody. Nechybí systém Autocappuccino s nádobkou na mléko a automatickou přípravou mléčných káv. Kávovar se sám čistí a disponuje i programem pro důkladné vyčištění spařovací jednotky, kterou není potřeba vyjmát.

Doporučená cena: 12 990 Kč

Espresso jako od baristy. Bez kompromisů

Pákový kávovar De'Longhi Dedica EC 680.M a mlýnek De'Longhi Dedica KG 521.M

Prodejně velmi úspěšná řada kompaktních pákových kávovarů řady Dedica pracujících s tlakem 15 barů a kvalitním thermoblokem byla letos rozšířena o designově sladěné kávomlýnky. Vybrali jsme vyšší model s LCD panelem na svrchní straně přístroje a digitálním nastavením mletí v 18 stupních od extra jemného pro ristretto nebo espresso až po hrubé, které se hodí například při přípravě kávy ve french pressu. Mlýnek s ocelovými kameny a vysokou přesností mletí umožňuje mlít do dodávané uzavíratelné nádoby nebo přímo do páky kávovaru, a to pomocí přiloženého adaptéru. Umlít můžete najednou jednu až 14 porcí ze zásobníku, do něhož se vejde 350 g zrn. Horní část mlynku lze odejmout a vnitřek jednoduše vyčistit pomocí dodávaného štětečku. Kombinace pákového kávovaru a mlynku řady Dedica přináší cenově dostupnou cestu k té nejlepší kávě, na jakou jste zvyklí z prémiové kavárny.

Doporučená cena: 5 999 Kč (kávovar) / 6 990 Kč (mlýnek)

Dvě cappuccina zároveň? Žádný problém

Plnoautomatický kávovar Bosch VerAroma 700 TES60729RW

Tento kávovar zaujme hlavně milovníky mléčných káv, protože dokáže na stisk jednoho tlačítka připravit hned dvě najednou. To oceníte jak v ranním spěchu, tak ve chvíli, kdy se u vás sejde početnější návštěva. Kávovar s dotykovým ovládáním, displejem a keramickým mlynkem se vyznačuje i komplexním automatizovaným systémem čištění. Režim Calc'nClean v jednom kroku dokonce kombinuje čištění kávových usazenin i odstraňování vodního kamene. A mléčný systém? Ten vyčistíte stiskem jednoho tlačítka. Kávovar má navíc velkou část svého těla z nerez, což jen podtrhuje jeho prémiový vzhled.

Doporučená cena: 31 990 Kč





Nejnovější inovace ze Švýcarska u vás doma

Plnoautomatický kávovar JURA E8

Letos na jaře se objevil na českém trhu nový model plně automatického kávovaru od značky JURA, který do středního cenového segmentu přinesl technologii pulzního extrakčního procesu, kdy je během přípravy kávy v krátkých intervalech přesně dávkována horká voda protékající následně čerstvě pomletou kávou. Díky pulzům má podle značky JURA aroma mnohem více času se rozvinout a káva může uvolnit maximum své chuti. Kávovar kombinující stříbrné prvky s černým pláštěm je vybaven barevným LCD displejem a inovovaným systémem přípravy mléčné pěny, která je ještě kompaktnější a stabilnější. Stroj jedním stiskem tlačítka připraví nejen ristretto nebo espresso, ale i mléčné kávy, jako flat white, latte macchiato nebo cappuccino. Aby byla zajištěna co nejlepší chuť kávy, podporuje kávovar vodní filtry CLARIS Smart. Instalací filtru zlepšíte i ochranu kávovaru před vodním kamenem. Pomocí nového systému I.W.S. zjistí kávovar přítomnost filtru sám, takže není nutné ho manuálně instalovat v nastavení.

Doporučená cena: 29 990 Kč



„Páka“ s profesionálními parametry

Pákový kávovar Leelit Anna PL41LEM

V úvodním článku speciálu jsme vám doporučovali kávovar Leelit Anita s integrovaným mlýnkem. Pokud už mlýnek máte, nebo preferujete separátní řešení, podívejte se na příklad na tento model téže značky. Kávovar je vyráběn v Itálii z prémiových materiálů. Celokovové provedení, mosazný bojler, chromovaná parní tryska, třicestný ventil, manometr pro přesnou kontrolu tlaku a především plnohodnotná páka o průměru 57 mm dokládají mimořádnost tohoto stroje. Používat v něm můžete jak čerstvě pomletou kávu, tak kávové pody standardu E.S.E. (Easy Serving Espresso).

Doporučená cena: 12 390 Kč

258926/17

INZERCE

NOVÝ



KRUPS®

EA829D ONE TOUCH CAPPUCCINO

DOKONALÁ KÁVA V POHODLÍ DOMOVA

Plně automatický kávovar KRUPS One-Touch Cappuccino zvládne jediným stiskem tlačítka i cappuccino. Je výjimečný nejsilnějším stlačením kávy, nastavitelným kovovým kónickým mlýnkem a kompaktním systémem Thermoblock. A sám se vyčistí!

WWW.KRUPS.CZ



DINAMICA

Perfectly yours

NÁPOJOVÉ MENU:

Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato • Cappuccino+ • LatteMacchiato • CaffeLatte • HorkéMléko • FlatWhite • Cappuccino • Čaj • Pára • Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato • Cappuccino+ • LatteMacchiato • CaffeLatte • HorkéMléko • FlatWhite • Cappuccino • Čaj • Pára • Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato • Cappuccino+ • LatteMacchiato • CaffeLatte • HorkéMléko • FlatWhite • Cappuccino • Čaj • Pára • Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato • Cappuccino+ • LatteMacchiato • CaffeLatte • HorkéMléko • FlatWhite • Cappuccino • Čaj • Pára • Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato • Cappuccino+ • LatteMacchiato • CaffeLatte • HorkéMléko • FlatWhite • Cappuccino • Čaj • Pára • Espresso • Káva • Doppio+ • Long • EspressoMacchiato •



Dinamica ECAM 350.55.B

