



E15

KOMERČNÍ SPECIÁL
7. 12. 2020

VYBÍRÁME KÁVOVAR PRO RODINU I HOME OFFICE



PARTNEŘI PŘÍLOHY

DeLonghi
Better Everyday

jura

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

trh s kávovary v posledních měsících doslova explodoval. Prodeje v nižších cenových segmentech automatických kávovarů dokonce jednu chvíli vzrostly o více než 50%. Poptávku ženou vzhůru hlavně desítky tisíc zaměstnanců pracujících v době pandemie z domova, ale i lidé, kteří místo investic do cestování nebo kulturních zážitků přeměrovali peníze do zvelebování domova. Jsme si vědomi, že mnoho z vás si ještě do Vánoc bude chtít kávovar pořídit nebo potě v lednu, až prodejci nabídnou některé modely ve výprodejích. V každém případě není výběr kávovaru věc úplně jednoduchá. Abyste byli opravdu spokojeni, měli byste zvážit několik aspektů, ujasnit si, co od přístroje očekáváte, jak často kávu pijete, v jakém množství a jaký druh kávy u vás doma převládá. Ať už chcete jen mačkat tlačítko, nebo si s kávou tak trochu hrát a pronikat do jejich tajů, tento speciál vás do světa kávovarů komplexně zasvětit. Vybrat vhodný model bude po jeho přečtení hračka.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Vlajková loď De'Longhi

Loni představil lídr českého trhu kávovarů, značka De'Longhi, svou novou vlajkovou loď. Model Maestosa nabízí kromě prémiového provedení s vnějším pláštěm kombinujícím sklo a kov také množství nadstandardních prvků – dva zásobníky na zrna, dva mlýnky, novou adaptivní technologii mletí či konektivitu. Prodává se za 63 990 Kč. Modelové označení je EPAM 960.75.GLM.

Prodeje kávovarů vzrostly o desítky procent. Také o nějakém uvažujete? Poradíme, jak se v aktuální nabídce vyznat

Poptávka po domácích spotřebičích výrazně stoupá už od jarních měsíců. Některé kategorie vyletěly do oblak jen skokově, například mrazáky nebo čističky vzduchu, ale kávovary se drží stabilně zvýšeného růstu už několik měsíců v řadě. Je evidentní, že týdny uzavřené restaurace a kavárny i povinnost pracovat z domova motivuje spotřebitele k nákupu.

Nejčastější volbou jsou samozřejmě automaty na espresso, tedy kávovary s integrovaným mlýnkem schopné na stisk tlačítka umlít zrna, extrahovat kávu a případně i napěnit mléko. Větší zájem mají spotřebitelé také o další druhy „kávostrojů“. Rekordmany jsou ovšem zmíněné automaty, kde se soustředí největší poptávka po cenově dostupnějších modelech – jenom v září rostl segment „10 až 15 tisíc“ v meziročním srovnání o více než 50%. Mnoho z vás proto nepochybně kávovar buď už zakoupilo, nebo o koupi před letošními Vánocemi ještě uvažuje. V případě, že už kávovar máte, doporučujeme podívat se v příloze alespoň na článek věnovaný péči o tato zařízení. Najdete ho na straně 26. Ostatní nechtě pokračují ve čtení zde. Po stručném úvodním textu následují další, kde se podrobněji věnujeme třem hlavním volbám spotřebitelů – automatickým kávovarům (str. 19), pákovým kávovarům (str. 27) a kapslovým systémům (str. 28). U kapslů jsme se ale rozhodli zaměřit hlavně na ekologický aspekt jejich používání.

Jaký druh kávovaru zvolit, když... ... chci investovat minimální částku?

Dilema, kterému typu kávovaru dát přednost, řeší mnoho z vás. Kdo má hlouběji do kapsy, může si vystačit s levnějším pákovým kávovarem, překapávacem, moka konvičkou nebo s french pressem.

- **Levnější pákový kávovar** - výhodou je jednoduché použití, kompaktní rozměry a velmi snadné čištění a údržba, protože extrakce kávy probíhá přímo ve filtru umístěném v páce. Důležitá je stálost tlaku, takže spíše vsaďte na osvědčené „kávové“ značky. Páka by měla být z masivnějšího kovu. Doporučujeme vybírat v kategorii od 3000 Kč.

Žhavou novinkou mezi kompaktními a stále cenově dostupnými pákovými kávovary je model KRUPS Virtuoso XP442C1. Zaujme jak designem, tak kovovým provedením. Aktuálně míří na trh za cenu 4999 Kč.



VYBÍRÁME KÁVOVAR PRO RODINU I HOME OFFICE

- **Překapávač** - v Česku se nikdy nestaly tyto kávovary příliš populární, zatímco Amerika bez nich nemůže vůbec fungovat. Základní káva v restauraci je tam překapávaná a espresso si většinou musíte výslovně objednat. Překapávač není úplně vhodný pro celodenní popíjení kávy, ale spíše pro větší ranní šálek. Filtrovaná káva totiž obsahuje mnohonásobně více kofeinu než espresso. Pokud jste si doteď mysleli, že malé silné espresso je onen „zabiják“, tak nikoliv. Espresso o objemu 25 ml obsahuje kofeinu výrazně méně než káva z překapávače. Překapávače stojí okolo 1000 Kč. Nejvyspělejší modely mohou mít i integrovaný mlýnek - mají pořizovací ceny kolem 3000 Kč.



Náročnější uživatelé si mohou pořídit překapávač s integrovaným mlýnkem. Na fotce model Severin KA 4814. Na internetu ho seženete cca od 4200 Kč.

- **Moka konvička** - italská ikona, kterou má na Apeninském poloostrově skoro každá domácnost bez ohledu na to, zda používá ještě jiný typ kávovaru. Moka konvička umožňuje rychlou a snadnou přípravu velmi chutné kávy, která stojí tak trochu někde mezi překapávanou kávou a espresem. Voda totiž prochází přes kávu pod tlakem zhruba 1 baru.



Extrakce espresa probíhá při 9 barech. Základní moka konvička se používá na plotně, ale existují i modely s napájením. Nejznámějším výrobcem je firma Bialetti. Moka konvičku koupíte už za pár stokorun.

- **French press** - jedná se o manuální řešení s cenou začínající už na 200 Kč. To může leckoho lákat ke koupi, ale pozor! Zprvte musíte použít při přípravě vodu s teplotou mezi 92 °C až 96 °C a zadruhé nemůžete koupit klasickou mletou kávu. Pro french press je potřeba hrubší pomletí. Doporučujeme proto pořídit si ještě digitální varnou konvici s nastavením teploty a mlýnek na kávu. French press slouží jak pro přípravu kávy, tak jako praktická čajová konvice se separací čajových lístků.



Pro všechna tato zařízení, jejichž pořizovací ceny startují už v řádu stokorun a některé ani nevyžadují elektrické napájení, doporučujeme jednu věc - koupi mlýnku. Pokud chcete opravdu dobrou kávu, nemůže kupovat tu předemletou, která ztrácí po otevření sáčku aroma už během pár minut.

... chci maximální komfort a co nejnižší provozní náklady?

Primární volbou většiny z vás bude ale určitě některý z automatů, jichž se prodává na trhu nejvíce. Rozlišujte prosím mezi takzvaným „automatem“ a „plnoautomatem“.

- **Automat na espreso** - připravuje italskou kávu na stisk tlačítka, ale mléko je v jeho případě nutné šlehat manuálně parní tryskou nebo pěničem. Ceny začínají na cca 6000 Kč. Na fotce model švýcarské značky JURA A1 cílený na náročnější zákazníky, který se prodává za 16 990 Kč.



329261/16 • INZERCE

„Čerstvě namletá,
nikoli z kapsle.“

Roger Federer



Roger Federer
Největší tenisový šampion
všech dob

jura®



- **Plnoautomat na espresso** - stiskem jednoho tlačítka připravíte nejen espresso, ale i mléčné kávy, jako je cappuccino nebo latte macchiato. U jednotlivých výrobců se mohou lišit systémy pění mléka - těm se věnujeme dále ve speciálu. Pokud nebudeme počítat výprodejové modely, kterých se už chtějí prodejci zbavit, začínají ceny plnoautomatů cca na 10 000 Kč. Na fotce vidíte kávovar Siemens EQ.9 s300 spadající do prémiové kategorie - připravuje i 2 mléčné kávy najednou, má velký barevný displej a umožňuje velmi podrobná nastavení. Doporučená cena je 41 990 Kč.



Jak u automatů, tak u plnoautomatů je velkou výhodou nízká cena jednoho šálku kávy, která se při kupování běžné arabiky pohybuje okolo 3,50 Kč při započítání ceny kávovaru (se zohledněním jeho životnosti) a nákladů na energii. A samozřejmě mají tyto přístroje jednoduchou obsluhu a poměrně jednoduchou údržbu - základní proplachy jsou automatické. Jednou za čas vyžadují důkladnější údržbu včetně odvápnění, kde je vyžadována asistence ze strany uživatele.

Tento typ kávovaru spíše nedoporučujeme tam, kde se moc kávy nevypije, protože zrnková káva ztrácí na vzduchu aroma během několika dnů. Kávovary mají leckdy kryt zásobníku s těsněním, ale to popravdě už kávu nezachrání. Jakmile sáček otevřete, měli byste ho spotřebovat co nejrychleji. Nechat zrna ležet v kávovaru po dobu několika týdnů znamená jejich znehodnocení. Kdo pije kávu málo, měl by si raději pořídit model na kapsle, kde je aroma před vzduchem chráněno.

Automatickým kávovarům se podrobněji věnujeme v článku na následující straně.

... nechci pít kávu tak často a záleží mi na její maximální čerstvosti?

Mletá káva uzamčená v kapsli v ochranné atmosféře je tu s námi už od poloviny 80. let, kdy s ní jako první přišla firma

Nespresso. Kapslová káva přináší několik výhod. Trvanlivost každé jednotlivé kapsle je většinou 12 měsíců, takže i v domácnosti, kde se kávy pije méně, je espresso vždy připraveno s perfektním aroma. Současně můžete střídat různé druhy káv u jednotlivých nápojů, nikoliv čekat, až zpracujete vše z aktuálního sáčku. Počítejte ale s tím, že cena kávy z kapslového kávovaru je vyšší - pohybuje se mezi 5 Kč až 13 Kč v závislosti na tom, jaké kapsle koupíte. Ty úplně nejlevnější moc nedoporučujeme, protože neobsahují moc kvalitní kávovou směs. A který systém byste měli zvolit? Ideální volbou je Nespresso, protože pro něj existují i alternativní kapsle a nemusíte kupovat pouze ty originální. Máte tak větší výběr. A určitě nekupujte řešení, které připravuje kávu pod tlakem menším než 9 barů.

Více k tématu kapslové kávy najdete v samostatném článku na straně 28.



I kapslový kávovar může být plně automatický. Například model Gran Lattissima pro systém Nespresso umí vydat mléčné kávy na stisk tlačítka. Na výběr je kávovar v bílém a v černém provedení. Stojí 8990 Kč.

... jsem kávový nadšenec a jsem ochoten investovat?

Jestliže vás svět kávy opravdu baví, můžete se vrhnout na různé alternativní metody přípravy. A to nejen pomocí french pressu nebo moka konvičky, ale spíše vacuum potu, džezvy a podobně. Tato zařízení nebo nástroje nemají velkou pořizovací cenu a můžete si jich koupit i několik a experimentovat.

Jako základ vybavy považujeme opravdu kvalitní pákový kávovar s profesionálnějším provedením. Ať už to bude legendární stroj Gaggia Classic v aktuální verzi s přízviskem NEW, nebo třeba některý pákový model s integrovaným mlýnkem od značek De'Longhi či Sage. Pořizovací ceny takových kávovarů mohou jít až do desítek tisíc. Odměnou vám bude skvělá káva, nádherný kávovar s kovovým šasi a mimořádné technické parametry, díky kterým je extrakce rychlejší, tlak stabilnější a tak dále.

Více k tématu pákových kávovarů najdete v samostatném článku na straně 27.

Pákový kávovar Gaggia NEW Classic má dobré jméno i mezi baristy. Tento domácí stroj v provedení z masivního kovu je od letoška v prodeji nejen v nerez, ale také v různých barevných provedeních. Ceny začínají cca na 10 000 Kč.



Automatické kávovary pod drobnohledem

Design, konstrukce a funkce • Nabídka nápojů • Mléčné systémy a jejich údržba

Automatické kávovary jsou dnes primární volbou většiny spotřebitelů. Těchto strojů se prodá v Česku přes 100 tisíc ročně a trh každoročně v meziročním srovnání už několik let roste. Automat má zpravidla vyšší pořizovací cenu než běžný pákový nebo kapslový kávovar, ale poskytuje vyšší uživatelský komfort než „páka“ a provozní náklady jsou ve srovnání s kapslovými systémy nižší. Samozřejmě za předpokladu, že nekupujete drahé prémiové zrno. Podívejme se nyní na automatické kávovary blíže, abyste vybrali v obchodě nebo na internetu ten správný.

V textu budeme hovořit o „automatech“ obecně, ale primárně máme na mysli plnoautomatické kávovary, které připravují automaticky i mléčné kávy. Většina informací platí pochopitelně také pro výběr modelu s manuálním pěněním mléka pomocí tradiční parní trysky - naprostá většina těchto modelů se ovšem drží v cenové kategorii do 10 000 Kč, takže u nich zapomeňte na prémiové prvky a funkce.



O kávovaru De'Longhi Maestosa jsme už ve speciálu psali, ale jeho provedení i dostupné vizuály jsou natolik povedené, že si další prostor nepochybně zaslouží.

319925/29 ▼ INZERCE

SIEMENS



Na lahodný šálek kávy je pravý čas kdykoli.

Užijte si potěšení z kávy s řadou kávovarů EQ Siemens: od základního modelu až po plně automatické kávovary s Wi-Fi a technologií Home Connect. Objevte oceňovanou německou kvalitu a preciznost.

Seznamte se s budoucností.



Siemens domácí spotřebiče

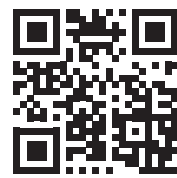
Jak funguje inovovaný plnoautomatický kávovar JURA E8? V novém Hospitality centru značky JURA nám představil žhavou novinku přímo jednatel českého zastoupení Petr Eibl. Na místě jsme porovnali novou verzi E8 s tou starší včetně vylepšeného čištění mléčného systému. Kávovar je také unikátní tím, že připravuje velké černé kávy zdravým způsobem – vydá standardní espresso a doplní ho horkou vodou ze separátního výstupu, který je nově součástí kávové výpusti. Vše stiskem jednoho tlačítka.

VIDEO



<https://bit.ly/3qkyqyc>

VIDEO



<https://bit.ly/36vu00c>

Loni v létě představila brand manažerka De'Longhi Klára Neugebauerová magazínu SELL top model značky. Kávovar Maestosa má dva zásobníky na zrna a dva mlýnky, umožňuje vysoký stupeň personalizace nastavení a je vyroben z nejkvalitnějších materiálů. Více ve videu.



Design, konstrukce a funkce se odvíjejí od ceny

Automatické kávovary můžeme rozdělit do několika základních cenových kategorií, od nichž se odvíjí i jejich konstrukce a funkce. Za cenově nejdostupnější plnoautomaty považujeme ty s cenou do 20 000 Kč. U nich je pravidlem plastový plášť, jednodušší displej a základní nabídka nápojů bez možnosti podrobné personalizace nastavení nebo vytváření profilů pro různé uživatele. V rámci těchto kávovarů jsou ty levnější obvykle dost hlučné, někdy doslova až chrčí, protože netlumí hluk mletí ani pohyb spařovací jednotky. Pokud si připlatíte za některou z následujících kategorií, získáte výrazně tišší kávovar.

Stroje s cenami do 30 000 Kč považujeme za střední segment. Mají sice ještě většinou plastové šasi, ale nabízejí už dnes často barevné LCD displeje, na nichž velmi snadno a rychle provedete veškerá nastavení. Vyspělejší ovládání jim umožňuje pracovat s již zmíněnými profily uživatelů nebo podrobnějšími nastaveními káv, přičemž často si uživatel může vytvářet vlastní nápoje a ukládat je do paměti.

Segment mezi 30 000 až 50 000 Kč je označován jako prémiový. Co to znamená? Kovové tělo kávovaru a použití dalších nadstandardních materiálů. Celkem běžná už je přítomnost konektivity, tedy možnosti propojit přístroj s chytrým telefonem – většinou přes Bluetooth, ale budoucnost vidíme spíše ve wi-fi. Smyslem této funkce není příprava kávy na dálku, což je samozřejmě efektivní poutová atrakce, kterou v reálu možná oslníte známé, ale tím její použití skončí. Konektivita umožňuje monitoring kávovaru a jeho pohodlnější nastavení v aplikaci v telefonu, kde například při tvorbě profilů využijete klávesnici. Nastavení stroje je tak mnohem rychlejší. Prémiové plnoautomaty mají také sofistikovanější systémy šlehání mléka, širší nabídku káv včetně různých méně známých specialit, některé umějí také připravit americano (espresso doplněné čistou horkou vodou) jedním stiskem tlačítka, abyste nemuseli po výdeji kávy doplňovat vodu manuálně.

Takzvaný superprémiový segment kávovarů začíná na 50 000 Kč, ale reálně spíše na 60 000 Kč. Když se totiž



podíváte na nabídku kávovarů kolem 50 tisíc, zjistíte, že jich moc není a ty, které na internetu najdete, jsou zlevněné stroje původně prodávané za vyšší ceny. Superprémiové kávovary každopádně přinášejí to nejlepší, co lze pro domácnost v kategorii plnoautomatických strojů koupit. Mívají dva oddělené zásobníky na zrna a dva samostatné mlýnky, přičemž některé umožňují dokonce míchat oba druhy kávy v určitém poměru, který si nastavíte. Leckdy jde o stroje spíše poloprofesionálního typu – to také znamená rychlejší výdej káv, ještě podrobnější možnosti nastavení menu včetně jeho kompletní personalizace (např. úprava úvodní obrazovky a nabídky káv) a v neposlední řadě nejtišší mlýnek i pohyb spařovací jednotky.

Klíčový aspekt výběru – mléčný systém

Zatímco v Itálii se pije káva s mlékem převážně ráno, přičemž odpoledne už by si ji mnoho lidí nedalo, v Česku jsou populární hlavně mléčné varianty v podstatě po celý den. Při výběru kávovaru je proto pro většinu lidí důležité, aby kávovar mléko správně naplnil. U cappuccina musí být skutečně hustá „čepice“ tvořená mikrobublinkami tak malými, že vytvoří z pěny skutečně kompaktní hmotu. Známý test s kostkou cukru, která by neměla hned propadnout do šálku, ale zůstat sedět nahoře na napěněném mléku, má své opodstatnění. Nastavení úrovně napěnění většina plnoautomatů neumožňuje.

Mléko je pro všechny výrobce opravdová výzva – má tendenci ulpívat, zasychat, kysnout. Vedle napěnění je naprosto zásadní také způsob čištění mléčného systému. Jednotliví výrobci přicházejí z různými variantami, jak pěna kávovaru vytváří a jak se následně celé řešení čistí. Připravili jsme proto přehled hlavních značek automatických kávovarů spolu s popisem jejich mléčných systémů.

De'Longhi

Patentovaný systém LatteCrema od De'Longhi tvoří nádobka na mléko, kterou lze odejmout a skladovat v chladničce. Najdete ji u nejlevnějších plnoautomatů této značky i těch nejdražších, přičemž v základu je u všech princip fungování stejný. Liší se jen provedením nádobky, která u novějších modelů ►►



Nejprodávanější kávovar JURA přichází v inovované verzi Co vylepšený model E8 nabízí?

Prémiová švýcarská značka je jediným specializovaným výrobcem automatických kávovarů. Už několik let je jejím nejúspěšnějším modelem kávovar E8, který představuje dokonalý mix vysokého uživatelského komfortu, vyspělých funkcí a kvalitního provedení, aniž by pořizovací cena překročila hranici 30 tisíc korun. Švýcarská preciznost a mimořádný smysl pro detail daly letos vzniknout nové verzi legendárního kávovaru.

Nová JURA E8 je plnoautomatickým kávovarem, který vám na stisk tlačítka připraví jak černé, tak mléčné kávy nebo vodu na čaj. Elegantní křivky zůstaly zachovány stejně jako přehledný barevný displej. Vystupující fyzická tlačítka byla ale nahrazena méně nápadnými plochými, kde je ohraničena daná pozice decentními výřezy v ovládacím panelu. Jakými dalšími novinkami JURA E8 disponuje?

- Novým tišším a účinnějším mlýnkem, který získává z kávy více aroma
- Širší nabídkou nápojů včetně automatické přípravy velkých černých káv doplňovaných horkou vodou
- Zjednodušeným systémem čištění mléčných cest s plně automatizovaným průběhem

Nejen nový mlýnek pro ještě lepší požitek z kávy

Dosavadnímu kávovaru E8 nebylo mnoho co vytknout. Přesto našli technici, designéři a další odborníci JURA různé oblasti, kde mohlo dojít k vylepšením. Jednou z nich je mlýnek, který nese název Professional Aroma Grinder a má upravenou konstrukci, aby kávová zrna ještě lépe pomlel. Výsledkem je lépe rozvinuté aroma kávy. Samotná extrakce nadále probíhá pomocí takzvaného Pulzního extrakčního procesu (P.E.P.®), ale novinkou je skutečně inteligentní přehřívání vody, díky kterému má už pro přípravu prvního šálku tu správnou teplotu.

Ovládání s umělou inteligencí a více nápojů

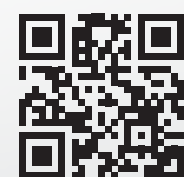
Barevný 2,8" displej zobrazující obrázky jednotlivých káv upoutá pozornost, ale to hlavní se skrývá uvnitř kávovaru – inteligentní algoritmus, který podle používaných funkcí a nejčastěji vydávaných káv upravuje úvodní obrazovku. Můžete na ní zobrazit buď dvě, nebo čtyři kávové speciality. Samozřejmě lze funkci vypnout a nastavit si nabídku manuálně. Podrobná individuální nastavení jsou možná i pro samotné nápoje, u nichž lze přizpůsobit nejen jejich obsah, aroma, objem, množství mléčné pěny či teplotu vody, ale dokonce názvy.

Na výběr máte celkem 17 specialit včetně novinek, jako jsou španělské cortado nebo větší černé kávy připravené takřka jako zdravým způsobem. JURA přidala do kávové výpusti ještě výpusť na horkou vodu, což umožňuje stiskem jednoho tlačítka vydat také kávy caffè barista a lungo barista. Jedná se o kávy postavené na tradičním espresu doplněné čistou horkou vodou. Káva má lepší chuť a neobsahuje škodlivé láky – na rozdíl od přeextrahovaného espresa, u něhož protéká voda přes kávový puk o desítky vteřin déle, než je doporučeno.

Nový automatizovaný systém čištění mléčných cest

JURA si vždy zakládala na maximální hygieně, což v případě našich kávovarů potvrzuje také certifikace TÜV. Pro model E8 bylo ale čištění mléčných cest vylepšeno, aby byl jeho průběh maximálně automatizovaný. Kávovar proto nově po spuštění procesu již nevyžaduje lidskou asistenci a od začátku do konce zvládne celý proces sám. Čištění dále v příštích měsících usnadníme nahrazením dosavadního cappuccino roztoku praktičtějšími pevnými tabletami dodávanými v lahvičce, která vždy vydá přesně dávku pro jedno čištění.

VIDEO



<https://bit.ly/3lwKt8L>

I slavný tenista Roger Federer ví, jaká značka kávovarů je ta nejlepší.



Piano White



Moonlight Silver*

**Kávovar JURA E8
je již v prodeji za 29 990 Kč**

Dark Inox



Přijďte se k nám podívat!

Společnost JURA otevřela v září letošního roku první české Hospitality centrum, kde si můžete prohlédnout a porovnat všechny aktuálně prodávané kávovary. Nechybí ani kompletní nabídka příslušenství a nejmodernější servisní zázemí. Jak to v JURA Hospitality Center na pražské Harfě vypadá, můžete vidět ve videu magazínu SELL.

VIDEO



<https://bit.ly/33AJ22S>

www.jura.com

JURA OTEVŘELA V PRAZE SVÉ PRVNÍ ČESKÉ HOSPITALITY CENTRUM

Globální koncept švýcarské značky dorazil konečně do Česka. Jedná se o kombinaci prodejního showroomu s kompletním produktovým portfoliem značky, které si mohou zákazníci nechat představit a sami vyzkoušet. Jednoduše si tak porovnají jednotlivé modely kávovarů mezi sebou. Součástí prostor je ovšem i servis, a to asi nejmodernější servis pro kávovary na našem území. Na techniky při práci je přímo ze showroomu vidět velkou prosklenou stěnou, což je jeden ze základních prvků všech JURA Hospitality center na světě. Pokud přivezete kávovar do servisu osobně, u speciálního pultu je diagnostikován a během několika minut se dozvíte cenu opravy. Magazín SELL v pražském Hospitality centru ještě před jeho oficiálním otevřením natáčel. Krátké video s jednatelem českého zastoupení Petrem Eiblem a manažerem klíčových zákazníků Jindřichem Palupou stojí určitě za vidění.

VIDEO



<https://bit.ly/37wqTnU>



může mít vylepšené ovládání a dvoustupňové provedení, aby mléko vydrželo déle studené. De'Longhi s tímto systémem přišlo už před nějakými deseti lety a pouze ho celou dobu zdokonaluje, což je podle nás jasným dokladem toho, že se Italové trefili do černého. Některé konkurenční značky za tu dobu uvedly několik různých mléčných systémů, protože se vždy ukázalo, že aktuální varianta má příliš nedostatků.

Nádobka De'Longhi umožňuje jako jedna z mála na trhu nastavení stupně našlehání mléka včetně výdeje pouze horkého mléka bez pěny. Celé řešení funguje tak, že kávovar nasává mléko, které se mísí s přiváděnou párou přímo v horní části konve, aby z trysky vycházela mléčná pěna (nebo jen horké mléko) do šálku. Čištění probíhá pomocí páry a horké vody, kdy stačí otočit ovládací kolečko do pozice „Clean“. Jednou za týden je vhodné nádobku rozebrat včetně vrchní části a manuálně umýt. Transparentní část můžete mýt v myčce.



Inovovaná JURA E8 s ohřivačem šálků (vlevo) a s aktivní lednicí na mléko (vpravo)

JURA

Švýcarská značka používá u svých kávovarů systém nasávání mléka pomocí hadičky. U některých modelů přímo do kávové výpusti, u většiny ale do speciální výpusti určené pro přípravu mléčných káv. Tato výpust je umístěna výše (její výšku lze pochopitelně dále upravit), aby se pod ni vešly i extra vysoké sklenice. Výpust mléčných káv slouží u prakticky všech modelů vždy k přípravě jednoho nápoje. Pouze nejvyšší model GIGA 6 vydává dvě mléčné kávy najednou.

U značky JURA doporučujeme nezástávat u dodávaného příslušenství, ale zainvestovat do doplňků, jejichž nabídka a úroveň nemají na trhu konkurenci. Ostatně JURA je jednou z mála značek na trhu, které nevedou cenovou válku v nižších segmentech a prodávají naprostou většinu svých kávovarů až od středního segmentu po ten superprémiový. Ale zpět k příslušenství. Ke kávovaru dokaupíte hadičku s kovovým pláštěm, a především kontejner na mléko Cool Control, který se připojuje do zásuvky a aktivně chladí mléko. Nemusíte tak chodit do lednice, nic přesouvat, připojovat, ale opravdu pouze mačkat tlačítko pro přípravu vybrané kávy. Vnitřní část Cool Control, do níž se leje mléko, lze mýt v myčce. K čištění mléčných cest používá JURA speciální roztok, který zajišťuje hygienickou čistotu celého systému. Velmi brzy však roztok nahradí pomocí nových tablet, u kterých bude hlavní výhodou to, že

jedno balení vydrží delší dobu a cena za jedno čištění by měla výrazně klesnout. Mléčnou výpust byste měli pravidelně rozebrat a propláchnout.

KRUPS

Tento výrobce volí přípravu mléčné pěny poměrně rozšířeným způsobem pomocí nasávání mléka přímo z krabice či lahve, popřípadě z dodávané nádoby, kterou můžete po použití skladovat v lednici. Na rozdíl od značky JURA má KRUPS mléčnou a kávovou výpust u všech modelů kombinovanou. Některé vyšší modely jsou dodávány s termonádobkou, která udrží mléko déle studené, takže není nutné ho ihned po výdeji kávy vrátit do chladničky. Výpust byste měli pravidelně rozebírat a proplachovat. Výhodou systému KRUPS je u vybraných kávovarů možnost přípravy dvou mléčných káv najednou. U levnějších modelů najdete buď parní trysky, nebo systém s hadičkou a s nádobkou, ovšem dvoukrokový. To znamená, že musíte připravit kávu a poté manuálně spustit výdej mléčné pěny.



Detail kávovaru KRUPS Evidence One EA895E10

Philips, Saeco, Gaggia

Nizozemský Philips koupil před lety italskou značku Saeco včetně jejich výrobních kapacit. Nabídku kávovarů má rozdělenou mezi obě značky. Trochu stranou stojí značka Gaggia, již také vlastní, ale v Česku ji nedistribuuje. Její kávovary včetně těch domácích nabízí firma Espresso Professional. Nebudeme ale zabíhat do zbytečných detailů a spleť historie vlastníků jednotlivých značek.

Philips používá u svých kávovarů, tedy i těch Saeco a Gaggia, několik systémů přípravy mléčné pěny. Saeco má u vyšších modelů nádobku celkem podobnou tomu, jakou najdete u De'Longhi. Nižší modely jsou dodávány s gumovou hadičkou a skleně-



Takto vypadá systém LatteGo u kávovaru Philips. Na fotce nový model 4300 Series.

VYBÍRÁME KÁVOVAR PRO RODINU I HOME OFFICE

nou nádobkou, z níž mléko nasávají - paradoxní je, že tyto kávovary umějí připravit dvě mléčné kávy najednou, zatímco předchozí popisované nikoliv.

Samotná značka Philips přišla před pár lety s vlastním patentovaným systémem LatteGo, který tvoří velmi jednoduchá otevřená nádoba, z níž vytéká pěna do kávy. Nádobka se snadno čistí, ale její nevýhodou je malý objem 0,26l. Primárně je toto řešení zamýšleno k použití a následnému rychlému oplachu pod tekoucí vodou. Pokud vám v nádobce mléko i přes malý objem nádoby zůstane a nechcete ho vylévat (nebo přelévat), můžete použít víčko a vložit celé „LatteGo“ do lednice.

Nivona

Německá značka má u svých kávovarů v podstatě stejný systém jako KRUPS - tedy hadičku nasávající mléko a vytvářející pěnu v kombinované kávové výpusti. Příprava dvou mléčných káv je tedy samozřejmostí. Pro údržbu je potřeba aktivovat čištění a nechat kávovar hadičkou nasát čistou vodu.

Siemens

Tento výrobce nabízí plnoautomatické kávovary v několika řadách - základní EQ.300, EQ.500, pokročilejší EQ.6 a premiové EQ.9. Modely EQ.3 jsou vlastně takovými poloautomaty, protože ke šlehání mléka používají vysouvací parní trysku, kterou zasunete přímo do mléka v šálku. Připravujete tedy vždy jen jeden mléčný nápoj. Po skončení lze parní trysku vyjmout a opláchnout.

Všechny další stroje této značky už používají nádobku na mléko, která se připojuje ke kávovarům z boku. Na rozdíl

od řešení, jaké nabízejí De'Longhi nebo Saeco, ale nemá karafa v případě Siemensu trysku. Kávovar nasává mléko do svého nitra a mléčná pěna vychází z kombinované kávové výpusti. Díky tomu můžete připravovat dvě cappuccina najednou.

Celý systém je potřeba pravidelně rozebírat včetně kávové výpusti a umývat pod tekoucí vodou.

Pokud možno vybírejte kávovar osobně

Současná situace kamenným prodejnám i přes jejich opětovné otevření nepřeje a nákupy na internetu jsou od jara na vzestupu. Automatický kávovar byste ale měli pokud možno jít vybírat osobně, protože je dobré kávu ochutnat, projít si ovládání a přípravu mléčné pěny. A samozřejmě čišťení. Příliš bychom také nespolehali na internetové recenze, které jsou v naprosté většině případů neodborné a značně pochybné. Ani mnohými adorovaný dTest nebereme v redakci popravdě moc vážně, protože například v posledních dvou testech kávovarů jsme objevili různé chyby nebo diskutabilní hodnocení.

Zástupci jednotlivých řad automatických kávovarů Siemens - od EQ.9 (vlevo) až po EQ.300 (vpravo)



Dokonalý požitek z kávy v pohodlí domova

Máte radši hedvábně jemné latte macchiato, espresso s výraznou chutí nebo tradiční caffè crema? I doma si můžete snadno a rychle připravit různé kávové speciality.

Aby šálek kávy přinesl maximální potěšení, je třeba dodržet několik důležitých detailů - správnou úroveň mletí i tlak vody a optimální teplotu spařování mezi 90 °C a 95 °C.

Přijde vám to složité? Spolehněte se na moderní kávovary. Systém iAroma plně automatických kávovarů značky Siemens se vždy postará o tu nejlepší kvalitu každého nápoje - s jakoukoliv zrnkovou kávou i tvrdostí vody. Jedná se o propracovaný, propojený systém, ve kterém všechny komponenty hladce spolupracují na dosažení toho nejdůležitějšího cíle: vašem dokonalém požitku z lahodné kávy. Stačí tedy na displeji zvolit požadovanou variantu a kávovar během okamžiku připraví dokonalou kávu, včetně řady mléčných specialit. Mléčný systém se postará o tu nejjemnější mléčnou pěnu - klíčovou složku lahodného cappuccina nebo dokonalého latte macchiata. Ani čištění není nijak složité. Kávovar automaticky vyčistí systém pomocí páry po každé přípravě mléčného nápoje. A řada modelů Siemens nabízí také možnost připravit dvě kávy nebo mléčné speciality současně pouhým stisknutím jediného tlačítka.

Německá preciznost s důrazem na nejvyšší kvalitu evropské produkce značky Siemens je také pravidelně oceňována nezávislými testy. Aktuálně se mohou známky kvality pyšnit zástupci všech modelových řad: od cenově nejdostupnějších EQ.300, přes kávovary řad EQ.500 a EQ.6 plus až po premiový model EQ.9 plus.

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



NAHLÉDNĚTE DO DUŠE VAŠÍ KÁVY

PRIMADONNA SOUL

Společnost De'Longhi přináší revoluci v segmentu prémiových kávovarů a představuje nový model PrimaDonna Soul, který ocení zejména ti, kteří rádi zkusí různé druhy zrnkové kávy. Novinka se totiž pyšní exkluzivní technologií Bean Adapt, která přizpůsobí parametry mletí podle daných kávových zrn a připraví espresso se vši dokonalostí.



Kávová zrnka se navzájem podobají, ale uvnitř jsou velmi odlišná. Mnoho milovníků kávy věří, že rozdíl v chuti, kyselosti a plnosti kávy závisí na tom, zda se pro přípravu používají zrna **Arabica** nebo **Robusta**. Důvodů však existuje mnohem více. To během procesu pražení se formuje jejich výsledná chuť. Dalším důležitým krokem je **hrubost mletí a správné nastavení parametrů pro extrakci kávy**.



Kávovar De'Longhi **PrimaDonna Soul** disponuje exkluzivní technologií **Bean Adapt**, která vyvažuje hrubost mletí, množství kávy a teplotu spaření tak, aby byla zajištěna dokonalá extrakce, a přitom zachována specifická chuť dané kávové odrůdy. Stačí zadat druh kávových zrn (Arabica, Robusta nebo směs) a stupeň pražení do aplikace Coffee Link. Zadané parametry jsou pak uloženy do paměti přístroje spolu se jménem zvolené kávy.

Jako další krok přichází na řadu příprava espressa a zhodnocení výsledku. Pokud nápoj neodpovídá standardům a stane se, že je káva

příliš vodnatá nebo naopak hořká, je možné v aplikaci toto nastavení upravit. Kávovar nabízí až 6 „profilů“ pro kávová zrna a v menu je pak k dispozici nápoj „**Espresso SOUL**“ dedikovaný právě pro vyprofilovanou kávu. Klasické espresso a ostatní nápoje je pak možné přizpůsobit pomocí displeje, aby kávovar nebyl závislý pouze na aplikaci.

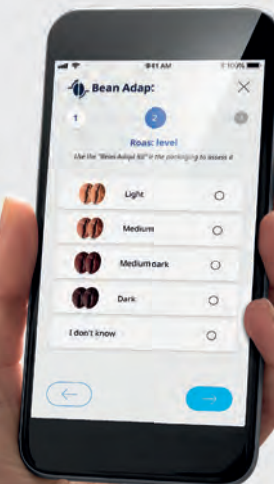
Aby technologie Bean Adapt mohla fungovat opravdu správně a bylo zajištěno precizní nastavení pro jednotlivé druhy kávy, má PrimaDonna Soul zabudovaný mlýnek s plochými mlecími kameny, které jsou řízeny elektronicky. Materiál z tvrzené nerezové oceli je odolný vůči poškození a neutrální vůči chuti kávy.



Používání kávovaru je snadné a intuitivní díky **velkému dotykovému barevnému displeji** s rozlišením 4,3". Interaktivní panel a menu v českém jazyce vás jednoduchým způsobem prove-

Čtyři kroky pro chuťově dokonalé espresso:

- 1 Výběr zrnkové kávy**
Vyberte si kávu, kterou máte nejraději.
- 2 Aplikace Coffee Link**
Připojte své zařízení ke kávovaru.
Zvolte druh kávových zrn a stupeň pražení.
- 3 Technologie Bean Adapt**
Kávovar se postará o vaše oblíbená kávová zrna. Hrubost mletí, dávkování a teplota extrakce jsou nastavené pro každý druh kávy.
- 4 Dokonalá extrakce**
Kompaktní espresso s cremou oříškové barvy.
Vychutnejte si svoji oblíbenou kávu!





dou celým procesem přípravy kávy a všemi kroky spojenými s údržbou kávovaru. Funkce „**Smart One Touch**“ řadí nápoje podle četnosti používání, takže oblíbený nápoj máte vždy po ruce.

PrimaDonna Soul zvládne připravit až **21 receptů jedním stisknutím**. Těšit se můžete na zcela nové nápoje. **Cortado** se připravuje z espressa „říznutého“ se stejným množstvím jemné mléčné



pěny, Long Black jsou dva „shoty“ espressa připravené přímo do šálku s horkou vodou. Nápoj **Over Ice** vás osvěží v letních měsících, kdy speciální postup při přípravě zaručí, že po přidání ledových kostek nebude káva vodová.

Pro milovníky čaje je k dispozici funkce „Čaj“, která přizpůsobí teplotu vody podle daného druhu – černého, bílého, zeleného či Oolong. A v neposlední řadě recept „**Káva s sebou**“, který je ideální volbou pro ty, kteří chtějí přizpůsobit velikost svého oblíbeného nápoje do termohrnku a odnést si jej s sebou do práce nebo na cesty. U všech receptů je možné naprogra-



movat aroma, velikost, teplotu a množství mléka a nastavení uložit do svého profilu, nebo vytvořit vlastní nápoj pomocí aplikace Coffee Link.

Patentovaný LatteCrema systém připraví tak dokonalé cappuccino s hustou a krémovou mléčnou pěnou, že jej budete chtít pít každý den. Dokonce si můžete vybrat jeden ze tří stupňů napěnění – horké mléko, střední pěna nebo hustá pěna. LatteCrema systém si poradí i s napěněním sójového, mandlového či rýžového nápoje. Speciální termokarafa s dvojitými stěnami zajistí optimální teplotu mléka po del-



ší dobu. Pro snazší údržbu mléčného systému je karafa vybavena funkcí automatického čištění, která spustí cyklus proplachování vodou a proudem páry. Kromě toho můžete všechny součásti karafy umýt v myčce nádobí. Navíc



díky speciálnímu víku na vrchní části mléčné karafy není problém **doplnit studené mléko i během používání kávovaru**.

Zjistěte více o technologii Bean Adapt na našich stránkách www.delonghi.cz



I automatické kávovary vyžadují péči. Nezanedbávejte ji

Přestože jsou automatické kávovary ve většině oblastí opravdu „automatické“ a připravují kávu stiskem jednoho tlačítka a základní proplachy provádějí také samy, bez důkladnější údržby se neobejdou. Pokud ji budete zanedbávat, mohou se porouchat kvůli vodnímu kameni, káva bude mít horší chuť kvůli špinavé spařovací jednotce nebo nedostatečně umytým mléčným cestám.



Jak oplachovat spařovací jednotku, ukazuje tato fotka společnosti De'Longhi, která se dlouhodobě snaží edukovat své zákazníky o tom, jakou by měli kávovaru věnovat péči.



U kávovarů De'Longhi stačí na nádobce na mléko pouze otočit volič do pozice „Clean“ a spustí se proplach mléčných cest pomocí horké vody a páry. Nádobku můžete mýt v myčce. Její horní díl nikoliv – můžete ho ale omýt pod tekoucí vodou.

JURA používá k čištění mléčných cest nádobku, ke které se připojí hadička pro nasávání mléka. Inovovaný model E8 (na fotce) má navíc vylepšený systém čištění – je již plně automatický.

Automatické kávovary se většinou proplachují při zapnutí a vypnutí, aby byly jejich kávové cesty nahřaty a zbaveny zbytků kávy. Je si ale potřeba uvědomit, že automatický kávovar je poměrně složitý stroj – nachází se v něm mlýnek, bojler a spousta různých trubiček. Srdcem kávovaru je pohyblivá spařovací jednotka, která se musí přesouvat z oblasti pod mlýnkem do oblasti, kde se nachází výstup z bojleru. A není snad potřeba zdůrazňovat, že čím složitější konstrukci nějaké zařízení má, tím náchylnější je k poruše. U automatických kávovarů to není s poruchovostí nijak hrozné, ale rozhodně ničemu nepomůžete, pokud budete přístroj jen používat a nebudete dbát na jeho údržbu. Žádný domácí spotřebič není možné jen používat – pračka i myčka vyžadují čas od času vyvaření na 90 °C nebo aktivaci čistícího programu, u vysavače musíte čistit filtry a u kávovaru provádět jeho odvápnování a důkladnější čistící programy.

Proplachování kávových cest a čištění spařovací jednotky

Vedle krátkých automatických proplachů mohou mít kávovary i intenzivnější čistící funkce v menu. Standardní proplach můžete spustit manuálně, případně provést větší čištění. Většina firem umožňuje vyjmutí spařovací jednotky, k níž se nejčastěji přistupuje vyjmutím nádržky na vodu. Zde jsou v boku ukryta dvířka, kterými se ke „spařovačce“ dostanete. Nečistěte ji žádnými saponáty. Jen část, kde probíhá extrakce kávy, opláchněte pod tekoucí vodou, případně si pomozte čistou žinkou nebo houbičkou, abyste odstranili zbytky kávy. Toto čištění provádějte v ideálním případě jednou týdně – pochopitelně záleží na frekvenci používání kávovaru. Kávový filtr ve spařovací jednotce můžete jednou za pár měsíců odšroubovat a opravdu důkladně umýt.

KRUPS nebo JURA vyjmutí „spařovačky“ neumožňují a raději volí automatické čištění, které provede sám kávovar. Je pro něj potřeba dokupovat čistící tablety. Kávovar vás na potřebu tohoto procesu upozorní na displeji. Neignorujte ho. Tablety slouží k hygienickému ošetření vnitřních cest a spařovací jednotky. Toto čištění trvá jen několik minut.

Čištění mléčných systémů

Mléčná pěna vzniká mísením vzduchu, páry a mléka. Poslední jmenovaná složka je poměrně problematická vzhledem k tomu, že jde o organickou látku podléhající rychlé zkáze. Údržba mléčných cest patří mezi nejdůležitější. Samozřejmě se celý proces liší u jednotlivých značek. U De'Longhi se čistí



tryska párou, což lze dělat prakticky po každém použití. Kávu byste měli jednou za pár dní rozebrat na jednotlivé díly a pořádně umýt. Samotnou nádobku (nikoliv víko s tryskou) i v myčce.

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

Čištění mlýnku

U samostatných mlýnků, ale i u pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem bývá čištění celkem jednoduché pomocí dodávaného štětečku. Sage umožňuje mlýnek dokonce vyjmout. U automatů je situace komplikovanější, protože je mlýnek většinou zakrytý a nachází se pod zásobníkem na zrna. Tyto kávovary nečistíte žádným čističem mlýnku, protože by padal do spařovací jednotky. Pokud budete chtít provést generální údržbu kávovaru včetně mlýnku, odvezte stroj do servisu.

Odvápnování a vodní filtry

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. Snížit frekvenci odvápnování lze pomocí vodních filtrů, které přispívají také k lepší chuti kávy.

Vysypávejte kávové puky

Kde se připravuje hodně kávy, bude nádobka na sedlinu vyprazdňována často. Problém vzniká tam, kde se tolik kávy nedělá. Vlhká sedlina totiž začne plesnivět a plíseň může časem proniknout i mimo nádobku. Puky proto pravidelně vysypávejte a jejich nádobku vyplachujte.



Německý Siemens vám sice umožňuje vyjmutí spařovací jednotku a vyčistit ji, ale ke komplexní hygienické péči o kávové cesty používá také čistící tablety. Na fotce model kávovaru z řady EQ.9 se dvěma zásobníky na zrna a dvěma mlýnky. Ceny začínají na 56 690 Kč. Varianty s jedním zásobníkem na zrna jsou levnější.

Jedinečné kouzlo přípravy kávy na pákovém stroji

Automatické kávovary jsou sice nejprodávanější a nejoblíbenější, protože nabízejí maximální uživatelský komfort, ale srdce baristů zůstávají nadále na straně pákových kávovarů. Důvodů je vícero. Tím hlavním především to, že člověk má celý proces přípravy kávy pod kontrolou a může ho mnohem více ovlivnit jak svým umem a zkušenostmi, tak manuálními nastaveními kávovaru a mlýnku.

Když se podíváme na trh pákových kávovarů, vidíme na něm dvě skupiny zákazníků. Jedna si pořizuje levné pákové modely pro jejich nízkou pořizovací cenu a o požitek z přípravy kávy jí vlastně nejde. Často používá předemletou kávu, jejíž sáček často jen uzavře pomocí gumičky. Nebudeme ošklivě kritičtí, ale takto uchovávaná káva ztrácí velmi rychle aroma a espresso z ní je mdlé. Těmto uživatelům je to často jedno, protože kávu přeextrahovávají a připravují si velké šálky, kde stejně dominují úplně jiné chutě (viz box věnovaný tomuto tématu). Jestliže mezi takové jedince patříte a vyhovuje vám to, proti gustu žádný dišputát...

Druhou skupinou jsou kávoví nadšenci, kteří mají ke kávě silný vztah, a to nejen k její konzumaci, ale také přípravě. Kdo se chce dát na cestu „domácího baristy“, potřebuje kvalitní pákový kávovar s poctivější konstrukcí a schopností udržet v páce tlak. Celá příprava dobrého espresa, a to i v automatech, tkví totiž ve stálosti tlaku. Vedle kávovaru se neobejdete bez mlýnku, protože pro každou kávu byste vždy měli zrna čerstvě pomlít. Zapamatujte si takzvané „pravidlo patnácti“ – káva se musí upražit do 15 měsíců od sklizně, po upražení je potřeba kávu uchovávanou mimo ochrannou atmosféru umlít do 15 dnů a mletou kávu byste měli spotřebovat do 15 minut.

Tlak v páce

Příprava italského espresa musí probíhat při 9 barech s co nejmenším kolísáním tlaku, přičemž zásadní je, aby nedošlo k poklesu pod oněch 9 barů. Mnohá si teď říkáte, proč mají tedy automaty nebo domácí pákové kávovary barů 15 nebo 20. Zaprvé nejde o hodnotu tlaku v páce, ale v čerpadlu. Vyšší tlak v čerpadle používají domácí kávovary proto, aby bylo v páce po celou dobu minimálně 9 barů. Hlavně automatické kávovary mívají problém udržet ve sphaovací jednotce (která je u nich místo páky) stálý tlak, a tak čerpadlo pracuje s tlakem vyšším. Platí to i pro levné pákové kávovary. Kvalitnější a dražší modely jsou vybaveny přetlakovým ventilem, takže přebytečný tlak dle potřeby upouštějí, aby v páce držely stabilně 9 barů. Na přítomnost ventilu se ptejte a požadujte ho. Praktická je i přítomnost manometru – u laciných kávovarů slouží spíš pro efekt, u těch serióznějších s jeho pomocí opravdu zkontrolujete tlak v páce a v reálném čase vidíte, zda extrakce proběhla správně.

Pákové kávovary s integrovaným mlýnkem

Uživatelsky velmi přívětivá je kombinace pákového kávovaru a mlýnku do jednoho přístroje. Toto řešení reprezentuje na trhu hlavně značka Sage, ale od loňska najdete takový kávovar i v portfoliu De'Longhi. A dodává ho také méně známá italská značka Lelit.

Jasnou výhodou těchto kávovarů je to, že na kuchyňské lince budete mít jeden velmi elegantní stroj místo dvou, kdy samostatný mlýnek žádným estetickým doplňkem není. Vyšší modely těchto kávovarů mohou mít dva bojler, což umožňuje extrahovat kávu a současně pění mléko. U běžných pákových kávovarů to možné není a buď extrahujete kávu, nebo pěníte mléko.

Jednička českého trhu s kávovary firma De'Longhi vstoupila loni na trh se svým prvním pákovým modelem vybaveným integrovaným mlýnkem. La Specialista (EC9335.M) se prodává za 19 990 Kč. Příští rok by měla tento segment dále rozšířit a uvést další model tohoto typu.



Pákový kávovar s mlýnkem De'Longhi La Specialista

Podrobná prezentace

red editions De'Longhi Better Everyday

www.sellmag.cz

Už loni natočil magazín SELL podrobnou prezentaci prvního pákového kávovaru De'Longhi s integrovaným mlýnkem. Model La Specialista nám představila brand manažerka značky Klára Neugebauerová.

VIDEO



<https://bit.ly/3omSsXT>

Čtyřdílná prezentace kávovarů Sage vás zavede do přípravy espresa a dalších kávových specialit na těchto strojích. Prezentujeme podrobně tři modely – The Barista Express (BES875BSS), The Dual Boiler (BES920BSS) a jediný automatický pákový kávovar na trhu The Oracle Touch (BES990)

Kávovary Sage

INTERVIEW A PREZENTACE

red editions

www.sellmag.cz

ČESKÉ PRESO ANEB PŘEEXTRAHOVÁNÍ KÁVY

Debata okolo mnohými Čechy preferovaného „velkého presa“ se dostala v průběhu let do zcela iracionální roviny. Na jedné straně stojí kávoví puristé prosazující nekompromisně tradiční italskou přípravu, jejímž výsledkem je espresso o objemu cca 25 ml. Někdy je ale jejich rétorika až urážlivá, protože milovníky „českého presa“ zesměšňují. Pokud někomu chutná velká káva a chutná mu přeextrahovaná, tedy připravená tak, že se nechá voda protékat přes kávový puk, 60 či dokonce 90 vteřin, nebudeme ho urážet. Měl by si ale uvědomit, že nepije úplně zdravý nápoj. Stačí se podívat na tuto fotku, kde jsme během extrakce použili tři menší skleničky. Poslední obsahuje závěrečných 30 ml tekutiny, která z kávovaru při výdeji českého presa vyteče – neobsahuje už kávu v pravém slova smyslu, jde o zapáchající hnědou vodu plnou škodlivých látek. Zkuste si to doma sami. Jsme si jisti, že pak české preso rádi vyměníte za americano nebo lungo, kde se italské espresso o objemu 25 ml dolévá horkou vodou.



VIDEO



<https://bit.ly/37uguJC>

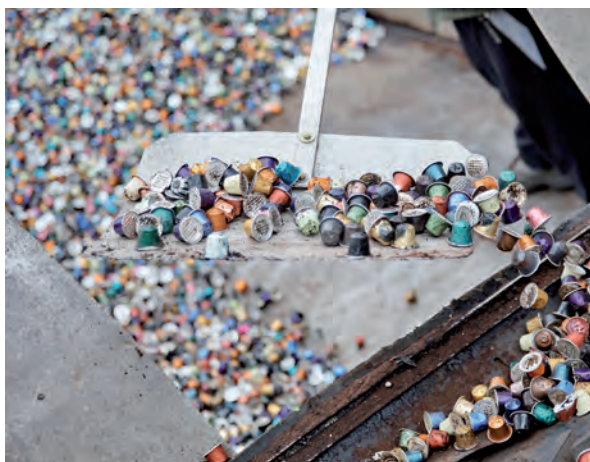
Kávové kapsle mají smysl a spoustu výhod. Jejich recyklace je ale nezbytná. Centrální sběr má konečně alespoň Praha

Boj ekologů proti kapslové kávě je pochopitelný. Obal 250g zrnkové kávy obsahuje mnohem méně obalového materiálu než stejná gramáž kávy kapslové. Samotná kapslová káva ovšem není takový problém a snažit se ji zakázat nepovažujeme za smysluplné. Má totiž spoustu výhod, které přispívají ke snížení plýtvání kávovými zrny. Zásadní je, aby hlavní značky zavedly recyklační programy, ale nejen to. Zpětný odběr kapslí musí mít centrální řízení. První vlašťovkou je Praha.

Hliníkové kávové kapsle můžete v Praze nově vyhazovat také do kontejnerů na kovové obaly. Nevhazujte sem kapsle z jiných materiálů – například značek Dolce Gusto či Tassimo. Tyto kapsle jsou vyrobeny z plastů. Pokud je chcete zrecyklovat, musíte je sami rozříznout, vysypat z nich kávovou sedlinu a plastový obal hodit do žlutého kontejneru.



Kapslová káva si získala desítky milionů lidí po celém světě. Důvodem je uživatelský komfort, možnost mezi jednotlivými šálky měnit druhy káv, což u automatického kávovaru se zásobníkem na zrna nejde, a dlouhá trvanlivost kapslí. Za nejlepší jsou považovány ty 100% hliníkové, protože na rozdíl od plastových variant ke kávě neproniká absolutně žádný vzduch ani světlo. Díky tomu si káva v kapsli udržuje stejnou čerstvost, na jakou jsme zvyklí, když praženou kávu doma pomeleme. Kapslový kávovar může oslovit i ty, kdo kávu tak často nepijí a zrnka by jim v automatickém kávovaru ležela příliš dlouho (a pak byla na vyhození), nebo majitele chat a chalup, kam vyjíždějí v sezoně na víkendy. Když nechají kapsle přes zimu na místě, na jaře je mohou použít a káva bude stále v bezvadné kvalitě.



Nespresso zajišťuje zpracování svých hliníkových kapslí už několik let. Při procesu recyklace se odděluje kávová sedlina od hliníku. Sedlina se používá jako hnojivo, zatímco hliník se může znovu zpracovat a použít. Nespresso v roli lídra trhu kvalitní kapslové kávy nerecykluje pouze obaly své značky, ale zpracovává všechny hliníkové kapsle, které mu jsou odevzdány.

Jedinou značkou s recyklačním programem je Nespresso

Specialista na kapslovou kávu už před několika lety spustil své recyklační aktivity – kapsle lze odevzdávat řidiči při doručení nové kávy nebo v kterékoliv prodejně Nespresso. Zpracování těchto kapslí má smysl, protože jsou vyrobeny výhradně z hliníku, který lze recyklovat donekonečna. Většina jiných značek bohužel nepoužívá pouze hliník, některé kapsle jsou dokonce lepené z více materiálů a je v podstatě nemožné je recyklovat. V tomto ohledu je zásadní tlak veřejnosti a médií, aby tyto společnosti své kapsle změnily. A pak máme na trhu kapsle plastové; ty používá například značka Dolce Gusto, která má na některých trzích recyklační programy již spuštěny, ale u nás nikoliv. Tyto kapsle nemusíte ovšem vyhazovat do směsného odpadu – můžete je rozříznout a vyprázdnit. Kávovou sedlinu použijete jako hnojivo nebo ji vyhodíte do směsného odpadu (ideálně do bioodpadu) a prázdný plastový obal pak můžete dát do žlutého kontejneru. Nejsme však naivní, většina lidí toto pochopitelně dělat nebude, a tak je důležité, aby byla recyklace všech kapslí konečně řešena nějak komplexně. A to zatím bohužel není.

V Praze můžete hliníkové kapsle vyhazovat do kontejnerů na kovové obaly

Nadějnou novinkou je letošní dohoda mezi Prahou a značkou Nespresso o recyklaci jejich kapslí, které mohou lidé vyhazovat do kontejnerů na kovové obaly. Sběr se týká pouze hliníkových kapslí, přičemž nemusejí být vyloženy originál Nespresso, takže sem můžete vhodit i jiné značky. Kapsle z kombinovaných materiálů nebo ty plastové sem házet nesmíte. Pokud tak učiníte, stejně skončí ve spalovně nebo na skládce. Jde každopádně o další důležitý krok směrem k tomu, aby se kapslová káva zbavila „neekologické“ nálepky.

Samotnou recyklaci kapslí zajišťuje i v tomto případě přímo Nespresso, které na sebe bere také zpracování kapslí jiných značek a jde více o jeho aktivitu než o nějakou iniciativu města. Kapslová káva by si zasloužila ne pouze lokální městské nebo státní řešení. Ideální by byla celoevropská směrnice, která by nastavila pravidla pro kapslovou kávu podobně, jako jsou nastavena pravidla pro výrobce domácích spotřebičů v rámci takzvané regulace ekodesignu.



RECYKLACE MÁ SMYSL, PROTO V OBLASTI UDRŽITELNOSTI MUSÍME JEDNAT MNOHEM RYCHLEJI



Nespresso jako globální značka prémiové kávy v kapslích představuje své nejnovější počiny na cestě k cirkulární ekonomice, uhlíkové neutralitě a dlouhodobé udržitelnosti. Lokální projekty a světové ambice přibližuje Stefan Trojer, ředitel Nespresso pro Českou republiku a Slovensko.



Nedávno jste oznámili váš závazek stát se již v průběhu roku 2022 společností s uhlíkově neutrální stopou. Prozradíte nám v krátkosti, co konkrétně jste jako společnost dělali dosud a jak je možné splnit tento závazek v tak krátkém čase?

Společnost Nespresso již v r. 2017 dosáhla uhlíkové neutrality obchodních operací a nyní se zavazuje řešit emise vznikající v dodavatelském řetězci a životním cyklu produktů. Prvním krokem k uhlíkové neutralitě je nutnost přechodu na využití obnovitelné energie v Nespresso Boutiques a navýšení možností využití bioplynu ve výrobě. K tomu se přidá podpora využívání cirkulární ekonomiky, jelikož například prvovýroba hliníku je výrazně energeticky náročnější než použití recyklovaného hliníku. Již nyní používáme na výrobu některých kapslí 80% recyklovatelný hliník a koncem příštího roku takto budeme produkovat 100 % našich kapslí pro konečné zákazníky. Také využití recyklovaného plastu v kávovarech vede ke zlepšení



situace. Druhým krokem je vysazování stromů na kávových farmách a v jejich okolí, z nichž Nespresso nakupuje kávu. Stromy jsou kromě mnoha pozitiv nejlepším způsobem, jak zachycovat uhlík z atmosféry. A také jde o investici do přírody a vybudování samostatně se obnovujícího zemědělského systému. Společně s organizací Pur Projet ztrojnásobíme kapacitu výsadby stromů v zemích produkujících kávu (Kolumbie, Guatemala, Etiopie, Kostarika). Posledním bodem strategie jsou naše investice a podpora kvalitních projektů uhlíkových kompenzací,

například záchrana a obnova lesů nebo řešení pro čistou energii v komunitách pěstitelů. Udržitelnost je pro Nespresso mnohem více než touha jednat zodpovědně, je srdcem našeho podnikání.

Společnost Nespresso, jako jedna ze společností výrazně se angažujících v eko přístupu a udržitelnosti, dosáhla globální míry recyklace 30 %. Jak budete postupovat dál a co jsou vaše konkrétní úkoly?

Toto číslo se budeme snažit nadále globálně zvyšovat. Od roku 2014 jsme do recyklačních programů na celém světě investovali více než 185 milionů švýcarských franků a nabízíme 100 000 sběrných míst v 53 zemích. Spoluúčast našich spotřebitelů je klíčem k úspěchu celé této iniciativy a jsme nesmírně vděční za nadšení, se kterým se do recyklace naši zákazníci pouštějí. To nás motivuje dále rozšiřovat síť sběrných míst a jejich dostupnost, protože víme, že pro spotřebitele je zásadní jednoduchost celého systému. Za úspěch považujeme spolupráci s Magistrátem hl. města Prahy, kde jsme uzavřeli dohodu o shromažďování hliníkových kávových kapslí v rámci veřejné odpadové politiky. Veřejnost může nyní odložit použité hliníkové kapsle do téměř 1 500 šedých kontejnerů určených na kovy právě na území Prahy. Kapsle budou poté následně recyklovány. Tyto kroky potvrzují společný zájem hliníkové kapsle sbírat, dotřídít, následně zcela recyklovat – to vše v souladu s principy cirkulární ekonomiky. Stejně tak budeme pokračovat ve spolupráci s našimi partnery při používání materiálu, který splňuje standardy iniciativy Aluminium Stewardship Initiative (ASI) pro odpovědný a udržitelný hliník.

Recyklované hliníkové kapsle jsou v podstatě nekonečnou druhotnou surovinou. Co všechno to znamená a jaké jsou další možnosti nebo projekty společnosti Nespresso?

Nespresso je první společností, která na trh uvedla porcovanou kávu v aluminiových obalech. V kapslích uchováváme tu nejkvalitnější dostupnou kávu, pečlivě vybranou přímo od farmářů, většinou ručně sbíranou, kvalitně zpracovanou a čerstvě namletou. Zde se opět dostáváme ke způsobu, jak podpořit cirkulární ekonomiku. Hliník je nekonečně recyklovatelný a jeho výrobou se ve srovnání s výrobou nového ušetří 95 % energie. Využíváme náš vlastní uzavřený cirkulární systém již téměř 30 let a v ČR recyklace funguje od roku 2014. Jak jsem ale zmíňoval, je důležité použité kapsle získat od našich zákazníků zpět. Proto neustále upozorňujeme na možnosti, kterými recyklaci dokážeme přiblížit. Hmatatelným důkazem, že to má smysl, je již druhá limitovaná edice legendárního kapesního nožiku Rybička. Tento ikonický nožík má stěny vyrobené z 35 recyklovaných hliníkových kapslí Nespresso. Zhotovila jej lokální firma Mikov na základě inovovaného moderního designu ze studia Olgoj Chorchoj pod vedením Michala Froňka a Jana Němečka. Ne ze všech vrácených kapslí vznikne nožík Rybička, ale všechny vrácené kapsle Nespresso jsou recyklovány, aby z nich mohlo vzniknout něco nového.



NESPRESSO

Každá káva mistrovským dílem...

Kapslový kávovar Nespresso Creatista Pro

Teprve v listopadu vyslala značka Nespresso na trh tento prémiový model kávovaru, který je určen pro její kapsle. Novinka v kovovém provedení s intuitivním menu zobrazeným na dotykovém displeji má dokonce dva bojler. Co to znamená pro vás? Možnost připravovat kávu a současně pěnit mléko. Rychlost, s jakou kávy vykouzlíte, je díky tomu větší. Creatista Pro také upravuje parametry podle zvolené receptury, aby byl výsledek v šálku opravdu dokonalý. Nastavení si samozřejmě můžete přizpůsobit a úpravy uložit do paměti, abyste je měli příště ihned k dispozici.

Doporučená cena: 17 990 Kč



„Pákovka“ s integrovaným mlýnkem pro náročné

Pákový kávovar De'Longhi La Specialista EC 9335.MM

Také si často říkáte, že chuť espressa v kavárně je nějaká lepší než doma? Nejde jen o um a použitá zrna, ale i o stroj použitý k extrakci. Chuť kávy z pákového kávovaru je nezaměnitelná a jedinečná. Pokud si takovou chcete dopřát doma a toužíte po co nejjednodušší přípravě, můžete si pod stromečkem udělat radost například tímto kávovarem s integrovaným zásobníkem na zrna i mlýnkem. Pěchování kávy provedete ovladačem na boku, což celý proces usnadňuje. Stroj s kovovým šasi nepostrádá parní trysku a možnost nastavení vlastní délky extrakce.

Doporučená cena: 19 990 Kč

Dvě cappuccina jedním stiskem

Plnoautomatický kávovar Siemens EQ.500 TP507RX4

Loni na veletrhu IFA představil Siemens nové kávovary EQ.500, které se vyznačují především velmi jednoduchým dotykovým ovládním s barevnými obrázky káv, na něž stačí ťuknout a kávovar zahájí jejich přípravu. Svrchní část kávovaru doplňuje ještě displej umožňující úpravu nastavení a přístup k dalším funkcím. Kávovar zvládne výdej nejen dvou espress, ale i dvou mléčných káv najednou. Siemens zdůrazňuje přítomnost automatických čistících programů včetně funkce autoMilk Clean zajišťující parní čištění mléčných cest po každé přípravě mléčné kávy. Specialitou je potom přítomnost technologie Home Connect – kávovar můžete integrovat do systému chytré domácnosti. Nepoužívá Bluetooth s poměrně omezeným dosahem, ale wi-fi, takže máte ke nastavení i statistikám kávovaru přístup prakticky odkudkoliv, kde je internet.

Doporučená cena: 27 290 Kč



Vysoký výkon pro kávové nadšence

Pákový kávovar Sage Dual Boiler BES920BSS a mlýnek BCG820BSS

Přestože tomuto kávovaru letošní dTest moc bodů neudělil, nenechte se odradit. Hodnocení nebylo úplně férové, protože kávovar nabízí vysoký výkon a je schopen vydávat mnoho káv v rychlé sledu. Důvod? Má velkou nádržku na vodu a dva větší bojler. Jakmile se nahřeje, je připraven extrahovat jednu kávu za druhou a souběžně pěnit mléko. Masivní kovové provedení, možnost nastavit teplotu s přesností na 1 °C a spařovací hlava s topným tělesem, zabraňujícím kolísání teploty při extrakci od první do poslední kávy, jasně potvrzují, že jde o kávovar mimořádné kvality. Jelikož nemá tento model integrovaný mlýnek, doporučujeme od téže značky designově sladěný model BCG820BSS s velmi přesným nastavením mletí.

Doporučená cena: 31 990 Kč (kávovar) a 7290 Kč (mlýnek)

Úspěšná novinka v prémiovém provedení

Plnoautomatický kávovar JURA ENA 8 Touch

Loni na jaře uvedl švýcarský výrobce na trh zcela novou řadu kávovarů nazvanou ENA 8. Její úspěch byl tak velký, že se záhy dočkala ještě nové verze, která se od té původní liší ještě modernějším ovládním pomocí dotykového displeje. Přibyla také umělá inteligence nabízející automaticky ty nejčastěji připravované kávy. Kávovar má velmi malé rozměry – se šířkou 27,1 cm se vejde na linku i v menších kuchyních. Dotyková verze kávovaru je na výběr v černém nebo v bílém provedení. Klasické varianty prodávané o 2000 Kč levněji mají vždy stříbrný čelní panel. Volit ale můžete ze tří verzí – s bílými, černými nebo s červenými boky. Aby toho nebylo málo, nabízí JURA ještě prémiovou verzi ENA 8 s pláštěm z 1,9 mm silného hliníku o celkové hmotnosti skoro 4 kg. Dotyková varianta stojí 37 990 Kč a klasická s tlačítka 35 990 Kč.

Doporučená cena: 27 990 Kč



ANKETA: Kávová kultura v Česku dlouhodobě roste. Čím přispívá vaše firma k její další kultivaci a udržitelnosti?



MICHAELA ILLÍKOVÁ
Coffee Ambassador
Nespresso

Věříme, že káva má sílu změnit svět k lepšímu. Nám, uživatelům, tím, že si každý den vychutnáme pár doušků její lahodné chuti a farmářům a lidem, kteří s kávou obchodují tím, že díky dobré úrodě mohou mít zajištěny kvalitnější životní podmínky. Káva je hybatelem velkých obchodních transakcí a dokáže pomoci celým komunitám či regionům zemí, které disponují opravdu dobrou sklizní. V rámci takové pomoci jsme letos představili kávy z programu Reviving Origins, pocházející z oblastí, které byly postiženy buď klimatickou změnou, finančními problémy nebo vleklou politickou či vojenskou krizí. Skrze příběhy a chutě, které tyto kávy vypráví se snažíme edukovat o pozitivních dopadech, které káva může mít. Druhým důležitým momentem, který pro podporu kávové kultury využíváme je závazek Nespresso o neutrální uhlíkové stopě, který otevírá diskuze na celou řadu témat od pěstování kávy, přes vysazování stromů, ekonomiku zpracování kávy a využití přírodních zdrojů až po recyklaci.



PETR EIBL
jednatel
JURA Czech

Myslím, že každá firma, která vyrábí kvalitní kávovary a vede další a další spotřebitele k přechodu od nepříliš zdravého turka k lepším druhům káv bez velkého množství tříslovin a škodlivých látek, přispívá ke kultivaci kávové kultury. Stačí se podívat, jak se český kávový svět změnil za posledních deset patnáct let. JURA zaměřující se na střední a vyšší segment kávovarů neustále vyvíjí a vylepšuje své stroje tak, aby splňovaly rostoucí nároky trhu. Náš právě uváděný inovovaný model E8 nově řeší jednu z často kritizovaných věcí u automatických kávovarů – lidé sice připravují kávu z čerstvě pomletých zrn, ale nechávají přes kávu protékat příliš mnoho vody, protože preferují objemnější nápoj, než je tradiční espresso o objemu 25 ml. JURA na to zareagovala u nové verze modelu E8 přidáním výdeje horké vody přímo do kávové výpusti. Když v menu kávovaru vyberete větší kávu, místo nezdravé dlouhé extrakce se espresso doplní čistou horkou vodou. Máte chuťově vyvážený nápoj bez jakýchkoliv škodlivých látek. A pokud jde o udržitelnost, jsem toho názoru, že kvalitní kávovar, který vydrží sloužit dlouhé roky a majitel ho nemusí po chvíli měnit za nový, je tou nejlepší ekologickou volbou. Stejně jako zrnková káva používající výrazně méně obalů než ta kapslová.

Letošní rok nepřál návštěvám kaváren. Zvýšili se proto výrazně prodeje domácích kávovarů. Očekáváte, že tento trend vydrží i příští rok? A jaký cenově dostupnější model kávovaru byste doporučili lidem na „home office“?



DUŠAN HOLEC
Senior Category Manager CZ&SK
BSH domácí spotřebiče

Kávová kultura roste celosvětově, očekáváme proto rostoucí prodeje kávovarů i v 2021. Vliv má i nižší penetrace kávovarů v domácnostech a uvědomělý přístup spotřebitelů, kteří hledají kvalitní přístroje pro přípravu kávy v pohodlí domova. Změna spotřebitelského chování z důvodu uzavřených kaváren a lepší dostupnost spotřebičů ještě více umocňují pozitivní trend této kategorie. Značka Siemens nabízí cenově dostupné kávovary řady EQ.300 s unikátním řešením pro přípravu mléčných nápojů napěněním mléka přímo v šálku. Požadovaný nápoj se tak připraví automaticky stisknutím jednoho tlačítka. Širší nabídka kávovarů je v nové modelové řadě EQ.500 s plně barevným dotykovým displejem v českém jazyce. Všechny kávovary Siemens jsou vybavené technologií iAroma pro perfektní přípravu kávy od mletí zrna, přes spaření vodou o optimální teplotě se správným tlakem. Intuitivní volba nápojů, automatické funkce a snadné čištění umocňují dokonalý požitek z přípravy kávy. Německá preciznost s důrazem na nejvyšší kvalitu naší evropské produkce je také pravidelně oceňována nezávislými testy.



KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ
Brand manager
De'Longhi

Trh s domácími kávovary rostl i roky před tím a současná situace ukázala, že domácnosti stále nejsou nasyceny. My tedy předpokládáme, že trend v příští roce bude podobný. Nadále z toho důvodu, že lidé budou pracovat z domova a budou chtít mít kávovar při ruce. Za De'Longhi doporučuji kávovary z mé oblíbené řady Dinamica, konkrétně model ECAM 350.55. Tento kávovar je mezi zákazníky populární právě kvůli příznivé ceně, designu a kompaktním rozměrům. Jednoduché ovládání zajistí dotykový panel s dvouřádkovým displejem v českém jazyce. Zvládne připravit až 11 exkluzivních nápojů, včetně cappuccina s krémovou mléčnou pěnou, kterou zajistí automatický systém pění mléka, tzv. LatteCrema systém. Pro ty, kteří preferují větší černé kávy je k dispozici nápoj Káva nebo Long a pro milovníky silné kávy pak Doppio+, které je připraveno z 15g čerstvě namleté kávy.

DeLonghi

Better Everyday



PRIMADONNA SOUL

NAHLÉDNĚTE DO DUŠE VAŠÍ KÁVY



BEAN ADAPT
TECHNOLOGY

Nový kávovar od De'Longhi s inovativní funkcí Bean Adapt. Jednoduše přizpůsobí úroveň mletí podle druhu vašich kávových zrn.



+ *Tmavé pražení*
+ **Kolumbie**



+ *Střední pražení*
+ **Guatemala**



+ *Světlé pražení*
+ **Etiopie**

www.delonghi.cz