

Konečně kávovar, který zastoupí baristu!

18.4.2024 - | Phoenix Communication

Automatický pákový kávovar THE ORACLE™ TOUCH-NOIR ztělesňuje vše, po čem touží každý skutečný milovník kávy. Zaručí vám vždy dokonalý výsledek, a přitom vás neochudí o smyslový zážitek, který chybí při používání plnoautomatických přístrojů. Systém má pod kontrolou automatické mletí kávy, dávkování, tempování i extrakci, takže automatizuje nejtěžší části ruční přípravy kvalitního espresso. Špičkový je i design přístroje. Elegantní povrchovou úpravu v matné antracitové barvě mají všechny části přístroje včetně páky, díky čemuž působí kávovar THE ORACLE™ TOUCH-NOIR opravdu nevšedním a exkluzivním dojmem.

Káva přesně podle vašich představ

Příprava kávy je s přístrojem THE ORACLE™ TOUCH-NOIR uživatelsky jednoduchá, ale přitom technologicky maximálně sofistikovaná. Na dotykovém displeji s ovládáním v češtině si stačí vybrat druh kávy a následně zvolit, jak silnou kávu a velikost šálku si přejete. Zatímco běžné kávovary umožňují dávkování jen 11 až 13 g kávy, kávovar Sage je dodáváný se sítkami na 19 až 22 g, což je množství potřebné na opravdu vyváženou kvalitní kávu. Až osm vlastních nastavení si potom můžete uložit a kdykoliv si je připravit stlačením jediné ikony.

Chuť, která nezhořkne

Integrovaný kónický mlýnek s kovovými kameny automaticky mele, dávkuje a tempuje správné množství kávy. Přístroj má plně pod kontrolou i průběh extrakce, je totiž vybavený přetlakovým ventilem, který vymezuje maximální tlak během celé extrakce. Tím zabráňuje spálení kávy ve filtru, jež by se na chuti projevilo hořkostí. Druhou funkcí přetlakového ventilu je tzv. nízkotlakové předspaření. Díky němu dochází k postupnému zvyšování tlaku, který se rovnoměrně rozprostře po povrchu kávy ve filtru a zajistí maximálně rovnoměrnou extrakci kávy.

Cappuccino za pár okamžiků

Topný systém se dvěma nerezovými ohřívači vody umožňuje při stabilní a optimální teplotě současně připravovat espresso a zároveň pění mléko. I mléčné speciality, jako jsou latté nebo cappuccino, tak budou otázkou pár okamžiků. Pomocí dotykového displeje si můžete navolit i vyhovující strukturu a teplotu mléka. Speciální parná tryska dokáže pomocí optimálního tlaku vytvořit v mléku tisíce mikrobublinek, díky čemuž získáte tu nejlahodnější mléčnou pěnu vhodnou i na přípravu latté art.

Uživatelský komfort ještě zvyšuje rychlý ohřev, plnění zásobníku vodou zepředu i zezadu, jednoduché čištění a možnost odvápnění v domácím prostředí.

Přístroj THE ORACLE™ TOUCH-NOIR koupíte na www.sagecz.cz za cenu 69 999 Kč.

<https://www.phoenixcom.cz/press/konecne-kavovar-ktery-zastoupi-baristu>