Jak vybrat pákový kávovar pod stromeček: praktický průvodce pro baristu-začátečníka

15.12.2025 - | Phoenix Communication

Kávovar patří dlouhodobě mezi nejoblíbenější vánoční dárky, ale vybrat ten správný není zrovna jednoduchá disciplína. Pokud si chcete kávu vychutnávat už během její přípravy, místo automatu či kapslového přístroje určitě vybírejte z kategorie pákových kávovarů. Následující tipy vám pomohou zorientovat se v nabídce a najít přístroj, s kterým to bude u vás každé ráno vonět jako v kavárně.

Cena a očekávání

Rozpočet je při výběru kávovaru zásadní, protože určuje technické možnosti a komfort používání. Vyšší cenové kategorie nabízejí kvalitnější zpracování, širší možnosti nastavení i technologie, které usnadňují manipulaci. Přístroje s integrovaným mlýnkem a regulací teploty se pohybují okolo 17 000 Kč. Stroje s displejem začínají zhruba na 19 000 Kč a umožňují ukládání individuálních preferencí. Pro skutečně náročné jsou určeny přístroje se dvěma bojlery, jelikož mají aktivní ohřev spařovací hlavy a disponují silnou tryskou na mléko. U nich začínáme na pořizovací cena 30 000 a více.

Přístupnost pro začátečníky

Pákové espresso přístroje dávají uživateli větší možnost být v kontaktu s procesem přípravy. Oproti kapslovým a plnoautomatickým kávovarům však vyžadují více manuálních kroků a určitou míru znalostí. Před koupí je proto vhodné seznámit se s principy přípravy espressa i napěňování mléka. Pokud nechcete studovat návody, ideálním řešením je absolvovat baristický kurz. Jeho obrovskou výhodou je, že teorii si rovnou procvičíte v praxi.

S mlýnkem, nebo bez?

Volba mezi integrovaným mlýnkem a odděleným příslušenstvím není jen otázkou financí. Profesionální baristé běžně používají samostatné mlýnky, protože zrna nejsou vystavena teplotě ze zahřívání kávovaru. Pro běžnou domácnost je však integrovaný mlýnek praktickým řešením, které šetří prostor a uživateli zpravidla stačí. Náročnější uživatelé ocení kombinaci pákového přístroje s dual boilerem a kvalitního samostatného mlýnku.

Příprava mléčných nápojů

Milovníci cappuccina či latté by se při výběru měli zaměřit na parametry parní trysky. Základní modely mají jedinou výpusť, zatímco pokročilejší nabízejí až čtyři a často i integrovaný teploměr, což usnadňuje dosažení optimální struktury mléka. Alternativní rostlinná mléka vyžadují specifickou teplotu a techniku našlehání, a proto se vyplatí volit sofistikovanější zařízení, pokud plánujete přípravu mléčných nápojů na denní bázi.

Tip Sage:

Kávovar The Barista Express™: Domácí espresso jako z kavárny

Kávovar Sage The Barista Express™ je ideálním dárkem pro všechny, kteří si chtějí vychutnat

dokonalou kávu i doma. Tento espresso kávovar kombinuje snadnou obsluhu s možností ručního nastavení, což uživatelům umožňuje připravit nápoj přesně podle jejich představ. Díky integrovanému mlýnku na kávu zajistí vždy čerstvě namletá kávová zrna, což je základem pro skvělý chuťový zážitek. Přístroj je navíc vybaven výkonnou parní tryskou, která usnadňuje přípravu dokonalé pěny na cappuccino či latte. Tento model ocení nejen začínající milovníci kávy, ale i pokročilí baristé, kteří hledají flexibilní řešení pro domácí přípravu nápojů.

Cena: 16 999 Kč, www.sagecz.cz, sleva 22% při zadání kódu BF2025, akce platí do 31.12.2025

https://www.phoenixcom.cz/press/jak-vybrat-pakovy-kavovar-pod-stromecek-prakticky-pruvodce-pro-baristu-zacatecnika