

Pět nejčastějších otázek při výběru pákového kávovaru

23.10.2023 - | Phoenix Communication

Je dražší lepší?

Finanční možnosti patří k nejdůležitějším kritériím výběru kávovaru, protože právě od rozpočtu se odvíjejí parametry produktu. Ne pro každého znamená levnější volba horší přístroj, mnoho závisí na očekávání. Dražší modely mají samozřejmě mnohé výhody, jako je například kvalita zpracování, možnosti nastavení a v neposlední řadě i technické specifikace, které výrazně zjednodušují manipulaci nebo zpřehledňují nastavení přístroje. U renomovaných značek najdete kvalitní modely i s doporučenou cenou těsně pod hranicí 8 000 korun. Počítejte ale s tím, že nižší cena může znamenat kompromis v uživatelském komfortu. „Levnější espresso přístroje nemají integrovaný mlýnek ani možnost nastavení teploty vody při extrakci kávy. To pro někoho může být nepodstatné, ale pro jiného už problém. Pokud tedy chcete přístroj s mlýnkem a regulací teploty vody, počítejte s investicí okolo 17 000 Kč. To se už pohybujeme v kategorii s nejlepším poměrem ceny a výkonu,“ vysvětluje **Radek Arnošt, manažer značky Sage**, která už řadu let prodává svoje kávovary po celém světě. Jestliže vás finance významně nelimitují, za zvážení stojí přístroje s displejem nebo dotykovým displejem, u kterých cena začíná na sumě 20 000 korun. Jejich výhodou je, že si dokážou „zapamatovat“ vaše preference - jako například intenzitu chuti či množství vody - i pro další připravovaný nápoj. Samostatnou kategorií jsou potom přístroje se dvěma bojlerly, které už ale mají smysl spíš pro skutečné kávové nadšence, kteří chtějí mít doma zařízení porovnatelné s vybavením kavárny. „Některé z nich disponují i automatickým stlačením kávy do páky. Za takto zautomatizovaný proces si však připlatíte, když jejich doporučená cena začíná na hranici 60 000 korun,“ dodává R. Arnošt.

TIP: Sázkou na jistotu je espresso přístroj Sage BES875 s integrovaným mlýnkem a inovativní technologií kontroly teploty v průběhu celé extrakce. Cena: 16 999 Kč, www.sagecz.cz

Zvládne to s pákou i začátečník?

Pákové espresso přístroje mají oproti kapslovým kávovarům či plnoautomatickým strojům z kaváren jednu velkou výhodu - při manipulaci s nimi stále zůstáváte „v kontaktu“ s kávou, takže nejste ochuzený ani o zážitek z procesu přípravy. Víc manuálních úkonů má ale i svá úskalí, proto je vhodné poradit se před koupí espresso přístroje s odborníky nebo si o tomto tématu něco přečíst. Případně se přihlásit na kurz přípravy kávy, ze kterého odejdete s jasnější představou o tom, co všechno takový proces přípravy kávy obnáší a co od svého kávovaru očekáváte. „Je dobré si to vyzkoušet v praxi. Naučíte se, že kromě přístroje je důležité dbát i na kvalitu a čerstvost nakupovaných kávových zrn. Zjistíte, zda vám vyhovuje klasické ovládání tlačítka, nebo raději chcete investovat do přístroje s dotykovým displejem,“ říká R. Arnošt a pokračuje: „I samotné stlačení kávy do páky je věc osobních preferencí. Někdo vyznává centrální temper, který ulehčí přípravu a minimalizuje nepořádek. Jiný zase nedá dopustit na klasický temper, protože pro něj symbolizuje rituál, o který se nechce ochudit.“

S mlýnkem, nebo bez?

I když kávovary s integrovaným mlýnkem na kávu najdete obvykle i ve střední cenové kategorii, ne

vždy je volba jen otázkou financí. „Profesionální baristé používají výhradně mlýnek a pákovku oddělenou, jelikož při zahřívání vody vně stroje nejsou vystavena kávová zrna vyšším teplotám, což může ovlivnit kvalitu zrn,“ vysvětluje R. Arnošt a přidává i radu: „Pokud jste však běžný uživatel v běžné domácnosti, přístroj s integrovaným mlýnkem vám ušetří místo a na chuti kávy určitě rozdíl nepoznáte. Jestliže se ale už radíte spíše k profesionálům a potrpíte si na maximální kontrolu nad procesem přípravy kávy, zvolte odděleně přístroj s dualboiler systémem a k němu separátní mlýnek.“

TIP: Dokonalý pár v jednom balení – to je espresso přístroj SAGE BES920 a mlýnek na kávu BCG820. Srdcem profesionálního espressa je topný systém se dvěma nerezovými ohřívači vody. Cena: 36 999 Kč, www.sagecz.cz

Parní tryska, nebo šlehač mléka?

Častokrát se k nákupu espresso přístroje odhodlají lidé, kteří si v kavárnách rádi objednávají různé mléčné speciality. Na trhu jsou v nabídce i samostatné šlehače mléka, ale všeobecně platí, že cappuccino, macchiato či latté připravíte s každým espresso přístrojem. Docílit ideálně našlehaného mléka však může být pro nováčka poměrně náročný úkon. „Každý pákový stroj má parní trysku, ale jejich parametry se mohou lišit. Levnější přístroje mají jednu výpusť v trysce, dražší jich mohou mít i čtyři a k tomu integrovaný teploměr, což značně zjednoduší přípravu. Navíc stále více lidí preferuje alternativní mléka, jako jsou ovesná, sójová nebo mandlová. Ta potřebují na správné našlehání jinou teplotu a k tomu trochu víc umu a snahy. Pokud tedy chcete mléčné speciality připravovat často, je lepší investovat do sofistikovanějších technologií.“

TIP: Espresso přístroj THE BARISTA™ TOUCH IMPRESS od Sage s dotykovým displejem a automatickou parní tryskou a systémem Auto MilQ je jako stvořený pro všechny typy mléčných káv a počítá i s použitím rostlinných mlék. Cena: 31 999 Kč, www.sagecz.cz

Káva z pražírny, nebo supermarketu?

Věděli jste, že ani nejlepší kávovar neudělá dobré espresso z nekvalitních zrn? Když už investujete do kvalitního pákového espressa, měli byste si dát záležet i na tom, co do něj budete sypat. Spolehlivý dodavatel kávy je pro výslednou kvalitu a chuť vašeho šálku kávy nesmírně důležitý. Opět se můžete poradit s baristou v kavárně, kde vám káva chutná, tak se nejjednodušeji dopracujete k preferované variantě kávových zrn. Může vám poradit i s nastavením mlýnku a teplotou vody při extrakci, která je opět u každého typu kávy různá. Kupovaná káva by neměla být starší než rok, minimálně 14 dní od pražení, správně balená a zejména kvalitní. Doporučuji číst recenze a nechat si poradit od zkušenějších milovníků kávy. A jaké by měly být parametry dobré kávy? „Měla by vám především chutnat, i když preferujete kyselejší styl, nebo ten tradiční italský,“ dodává R. Arnošt.

TIP: CAFÉ RESERVA je směs pro skutečné milovníky kávy s autentickým a jedinečným aromatem připomínajícím nejjemnější koření, jako je skořice, kakao a sušené ovoce. Cena: 259 Kč, www.sagecz.cz

Stáhnout tiskovou zprávu

<http://www.phoenixcom.cz/press/pet-nejcastejsich-otazek-pri-vyberu-pakoveho-kavovaru>