

## A kávéfőző

Egy jól kiválasztott kávéfőzővel időt, pénzt és energiát takaríthat meg! Olvassa el szakkereskedője tanácsait, hogy megtalálhassa a tökéletes darabot! Ne feledje, hosszú évekre lehet megbízható segítőtársa otthonában! Legyen tippjeinkkel szakértő, hogy ne érhesse csalódás.

A kávéfőző egyike azoknak a háztartási kisgépeknek, amelyek a konyhákban leggyakrabban előfordul ilyen – olyan formában. Ez talán annak is köszönhető, hogy a kávé az egyik – ha nem az egyetlen – olyan markáns élvezeti értékkel bíró dolog, amelynek nem tulajdonítottak különösebb egészségkárosító hatást. Bár általánosságban elmondható, hogy a felnőtt lakosság java része nem veti meg a kávé, ugyanakkor a gyakorlat azt mutatja, hogy csak azok vásárolnak kávéfőzőt is, akik nemcsak szeretik, hanem rendszeres fogyasztói is. Kis hazánk kávéfőzési szokásait nézve széles a paletta: a hagyományos, gázos (kotyogós) kivitelől a modern **kütyükig** szinte minden megtalálható.

Mit is jó ha tud egy kávéfőző?

Elsősorban természetesen azt, hogy lefőzze a kávé. Ugyanakkor ha most szándékozunk újat vásárolni, esetleg a régit lecserélni, érdemes megfontolni a következő kérdésekre adott válaszokat.

A készülék:

- Legyen – e félautomata, automata?
- Filteres, esetleg kapszulás legyen? Őrölt, szemes kávéval is tudjon dolgozni?
- Állítható legyen a kávé és a vízmennyiség?
- Mekkora napi átlagos kávéfogyasztásra legyen elegendő?

Azok számára, akik prémium modellekben is gondolkodnak, érdemes megfontolni ezeken túlmenően még akár az őrlési finomság (szemes kávé esetén) és a víz hőmérsékletének és a víz és a kávé mennyiségének beállíthatóságát is.

Milyen kávéfőzők léteznek?

Kotyogós: Tűzhelyes kivitel, a legrégebbi fajta.

Filteres: Működési elve a kotyogóséhoz hasonló. (A forró vizet átszűri a kávé.) **Bár** előnye, hogy teát is lehet az ilyen készülékkel készíteni.

Eszpresszó: Őrölt kávéval működtethető. Szélesebb modellválaszték érhető már el ebben a kategóriában. Azon termékeknél, amelyek vízpumpával rendelkeznek, már a megfelelő nyomás is megvalósítható, így a kávé élvezeti értéke is egyenes arányban növekszik. (A jó nyomás ugyanis a tökéletes kávéhoz elengedhetetlen. )

Automata: Már a szemes és őrölt kávéval is elboldoguló készülék a közép – felső kategóriát képviseli. Ugyanakkor azt is érdemes hozzátenni, hogy ár / érték aránya az ilyen típusú készüléknek a legjobb.

Kapszulás: Az egyik legújabb irányvonalú készüléktípus. Hatalmas előnye, hogy a kávé gyorsan elkészíthető, mindig garantáltan friss (az aromazáró kis kiserelésnek köszönhetően), és akár gyakorta változatható. Hátrányának talán csak a kapszulák ára tekinthető, de ezért kárpótol a kapszulák széles kávé és tea választéka.

### Vezérlés

A készülékek vezérlése az egyik legfontosabb a tökéletes darab kiválasztásánál. Az egyszerűbb modelleknél csupán egy kapcsoló vezérléssel működtethető a készülék. A közép és a felső kategóriás termékeknél viszont már találhatunk akár érintőszenzoros kivitt is. Sokak számára zavaró lehet, a sok piktogram, vagy az idegen nyelvű menürendszer. Mint ahogy az is, hogy mekkora kijelzővel rendelkeznek, úgy a könnyen érthető kezelhetőség is igen fontos szempont. Szakkereskedője ajánlata: Minél intelligensebb a készülék, annál több paramétert – a lehető legpontosabban – tudunk beállítani pár gombnyomással, esetleg egy forgókapcsoló elfordításával. Sőt, a készülék meg is jegyzi ezeket a beállításokat, így csak egyszer szükséges ezeket beállítani.

### „Speciális” kávék

Azok számára akik rendszeres kávéfogyasztók jogos lehet az elvárás, hogy a kávéfőző ne csak kávé tudjon készíteni. A modellek többsége már képes a latte macchiato, kapucsínó, tejeskávé elkészítésére egyetlen gombnyomásra. Sőt gyorsabban is készíti el, akár már az első adag kávé is. Kapszulás kivittnél az ízek tárháza még bővebb, hiszen kínálatukban sokféle íz és ezáltal különleges aroma is megtalálható, kipróbálható.

### Kávéfőző kisokos:

Víztartály: Bizonyos kávéfőző modellekben beépített víztartály található. Ennek mérete 1 –től akár 2,1 liter is lehet. A víztartály általában az egyszerre lefőzhető kávé mennyiségének megfelelően lett kialakítva. Prémium modellek esetében itt helyezkedik el a beépített, cserélhető víztisztító és vízlágyító patron.

Aromazáró fedél: néhány modellben megtalálható. Megakadályozza a kávébabok kiszáradását és a csészébe mindig a legfrissebb

Tisztítás: Az automata kávéfőző gépek számára fontos a napi karbantartás. Ez biztosítja ugyanis, hogy Ön mindig a lehető legjobb minőségű kávé élvezhesse. Fontos betartani néhány alapvető higiéniai szabályt, főleg, ha tejjel, kávéval vagy vízzel dolgozunk. A kávébab olajossága beszennyezheti az őrlefejet, és a készülék belső részeit. A vízkő a vízvezető csövek megrepedését, és a melegítő alkatrészek hibáját eredményezheti, míg a tej könnyen beleszáradhat a kifolyóba, elzárhatja a kávé útját, és a habosító által készült tejhab sem lesz az igazi. Ráadásul a tisztítási folyamatok is sokkal hatékonyabban, mintha kézzel végeztük volna, A készülékek 80 fokos vízzel tisztítanak, míg kezünk csupán a maximum 40 fokos hőmérsékletet képes elviselni. Ez garantálja a mindenkor optimális higiénit és tisztaságot.

Kávé mennyiség: Az automata kávéfőzők esetében beállíthatjuk, hogy egy csésze kávéhoz hány gramm kávé használunk fel.

**Őrlési finomság beállítása:** Az automata kávéfőzők esetében lehetőségünk van a kávébabok őrlési finomságának beállítására is. Bár sokan nem tudják a kávé ízét és minőségét sok egyéb mellett befolyásolja az is, hogy a kávébabot milyen apró szemcsékre daráljuk. Ha a szemcsék nagyobbak, a víz gyorsabban hatol át és gyengébb kávé folyik le, minél tömöttebb a kávé, annál erősebb lesz a végeredmény is.

**Kávéeerősség:** Az automata kávéfőzők esetében lehetőségünk van a kávéeerősség beállítására is. Az alap készülékek 2 – 3 erősséggel rendelkeznek, míg a prémium modellek akár 5 erősségi fokozatra is beállíthatóak, ezek pedig akár egyénileg is testre szabhatóak. (Például, hogy az erős fokozat hány grammot használjon.)

**Kávéhőmérséklet:** Az ínyencek tudják: minden kávékülönlegességnek megvan az ideális hőmérséklete, akár egy jó bornak. Viszont a pohár, vagy a kávé fajtája befolyásolni tudja, esetenként akár ronthatja is az élvezeti értéket. Ezért jó az automata kávéfőzőknél a víz hőmérsékletének beállítása.

**Tejtartály:** Legtöbb automata modell esetében lehetőség van tejtartó csatlakoztatására, mely nagyban megkönnyíti a tejes kávékülönlegességek elkészítését. Premium automata modellek esetében egyes típusok rendelkeznek beépített tejhűtővel is.

**Dupla csésze funkció:** Az automata modellek esetében ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy gombnyomásra két csésze kávé készíthető egyszerre.

**Kávékülönlegességek:**

Minden gőzölőfejjel rendelkező kávéfőző esetében van lehetőség kávékülönlegességek (pl. cappuccino, ristretto, latte macchiato) elkészítésére. De ezen modellek esetében ez több mozzanatból áll.

**One touch cappuccino:** A jura által bevezetett cappuccinofőzési eljárás. Lényege, hogy a készülékkel egyetlen gombnyomással, a csésze elmozdítása, további különleges beállítások nélkül főzhetünk cappuccinot, és sok esetben latte macchiattót is. Napjainkra már több márka is kifejlesztette saját one touch megoldásait. A funkció megléte az egyik legfontosabb megkülönböztető tulajdonság a kávéfőző gépek között.