

Espresso kávovar s mlýnkem musí umět vytvořit bohatou pěnu



Specifikovat zcela objektivně kategorii domácích espresso kávovarů ve středních cenových relacích je velmi náročné. Především proto, že jednotlivé modely mají velmi podobné vlastnosti.

PETR ŘEZÁČ

Rozhodli jsme se kategorii stanovit podle znaků, které jsou zcela zřetelné a jen těžko zpochybnitelné. Základem dobrého „pressa“ je vlastní mlýnek. Znalci kávy zajisté potvrdí, že právě čerstvě namletá káva je jedním z klíčových prvků určujících konečný výsledek. Druhým důležitým faktorem je samozřejmě cena. Cenovou relaci 14 až 20 tisíc korun

jsme vybrali proto, že právě v této oblasti jsou espresso přístroje nejprodávanější.



Mezi testované produkty jsme zařadili i jeden pákový kávovar, který zcela splňuje zadání jak cenové, tak i vlastním mlýnkem. Naopak v testu chybí levnější kávovary z čínské produkce a od „renomovaných“ značek, které často v minulosti tyto méně kvalitní produkty prodávaly pod svým jménem. Udělat dobré espresso je velké umění. Existují desítky zemí, kde opravdu dobré nedostanete ani v kavárně. Podle odhadů odborníků v České republice jej až 95 procent lidí neumí správně připravit.

Problémy způsobuje i nízká informovanost prodáváčů. Ti většinou vědí o tom, jak dělat dobré espresso, tak málo, že jsou jejich rady často zcela zavádějící.

Pomoc profesionálů

Především proto jsme testovali spolu s profesionály z Kávové komory v Domě kávy na pražské Letné. Během testu jsme dospěli k výsledkům, které v některých případech překvapily i nás samotné. Narazili jsme i na modely kávovarů, které, ač se honosí názvem espresso, v podstatě neumí správné espresso připravit. Vyrábějí pouze dobrou kávu. A není to jen nějaký subjektivní pocit. Espresso má totiž své pevné zákony a je zcela přesně specifikované.

Definice espressa jej popisuje jako kávu, která je zhotovena přibližně ze sedmi gramů správně mletých zrn, je připravovaná v kávovaru při dodržení správného tlaku (9 až 10 barů), správné teploty (90 až 95 °C), extrahovaná po dobu dvaceti až třiceti sekund a výsledný objem tvoří dvacet až třicet pět mililitrů. Na povrchu má být oříškově zbarvená pěna, které se odborně říká crema. Ta je elastická a po promíchání se okamžitě opět uzavře.

Proč dva vítězové

Testy ukázaly, že zatímco pákový Catler s mlýnkem má z principu některé systémové výhody (například že celý průběh i výsledek můžete více ovlivňovat), tak nejlepší testovaný automat DeLong-

hi Intensa má jiné výrazné přednosti. Ty jsou zas logicky neřešitelné u pákového stroje. Zatímco Catler je výhodný především pro toho, kdo má rád vše pod kontrolou, Intensa je příkladem výborného uživatelského komfortu. Nabízí vše, co má mít výborný automat, a připraví šálek lahodného nápoje rychle a bez nutnosti vaší asistence. Dělá výborné „presso“, má perfektní mlýnek a „skvěle komunikuje“. Došli jsme k závěru, že oba modely, byť konstrukčně zcela odlišné, ve většině vlastností převyšují ty zbylé, připravují „presso“ odpovídající všem požadavkům. ●



test jednotlivých výrobků

Catler ES 8012



iTEST

vítěz testu

iTEST

výborný poměr cena/výkon

Klasické pákové espresso doplněné některými poloautomatickými prvky a vlastním mlýnkem. Na rozdíl od automatů je velmi variabilní. Kromě filtrů na jeden či dva šálky s dvojitým dnem obsahuje i filtry s jednoduchým dnem.

Tak jak to bývá u dobrých pákových „espress“, ani zde nechybí ukazatel tlaku, podle kterého můžete přípravu kávy perfektně kontrolovat. Vodu je možné dávkovat automaticky dle předchozího nastavení, ale také zcela manuálně. Kvalitu výsledné kávy ovlivňuje i systém krátkého předpaření Triple-Prime, který napomáhá dokonalé extrakci.

Špatné vlastnosti jsme neobjevili, až na ty, které vycházejí ze samého principu konstrukce. Zde, na rozdíl od automatů s kávou, pracujete přímo, tedy tu a tam můžete trochu utrousit, i když vlastní práce je zcela jednoduchá. Připravenou páku s vybraným filtrem zasunete pod mlýnek, potřebné množství kávy se namele automaticky, obsah upěchujete a vložíte do bajonetu pod spařovací jednotku.

Po zhotovení kávy páku s lógrem vyklepnete. Spolu s Intensou od DeLonghi absolutní vítěz testu

- KLADY:

 - výborné espresso
 - možnost absolutní individuální kontroly
 - perfektní design
- ZÁPORY:

 - nepřesnost v nasypávání kávy z mlýnku

Jura ENA 5



Světznámá švýcarská značka Jura se v testu představila se svým druhým nejlevnějším modelem ENA 5. Je do jisté míry zmenšeninou zavedených polo-profesionálních a profesionálních modelů této značky.

I zde však bylo několik velmi sympatických detailů. Líbil se nám například otočný systém trysek. Také poloautomatický systém našlehávání mléka je řešen zajímavě. Žádné nádržky na mléko jako u dražší konkurence, ale šlehačí tryska doplněná hadičkou, kterou je možno mléko odčerpávat například přímo z tetrapakové krabice či jiného originálního obalu.

Displej je jednořádkový v tříbarevné kombinaci, která usnadňuje orientaci. Výsledné „presso“ je bezproblémové a splňuje i náročná kritéria.

Nelíbil se nám pouze úzký rozsah hrubosti mletí. Tedy tři polohy se dvěmi mezipolohami. Toto mletí dle našich zkušeností nepokryje celý široký rozsah od velmi jemného italského espressa až po hrubé namletí na „český styl“ do velkých hrnečků. Také nám vadila nemožnost vyndat a vyčistit spařovací jednotku.

- KLADY:

 - automaticky našlehávající teplé mléko
 - informační displej
- ZÁPORY:

 - malý rozsah hrubosti mletí
 - nemožnost vyndat spařovací jednotku

DeLonghi ECAM 23.420 Intensa



iTEST

vítěz testu

I když předcházela tento model velmi dobrá pověst, zdálo se nám, že automat v domácím prostředí nemůže stoprocentně konkurovat klasickému pákovému přístroji. Intensa však vše zvládla nad očekávání dobře.

Nejen, že espresso z ní je velmi dobré, srovnatelné s běžně preferovanými pákovými kávovary, ale vyniká i mnoha výbornými vlastnostmi s důrazným zaměřením na detail.

Dvouřádkový displej je dokonale komunikativní a perfektně vede při práci. Ze všech testovaných automatů naprosto nejlépe. Také se nám líbí celková přehlednost a intuitivnost v čele umístěných tlačítek. Výbornou vychytávkou je boční umístění nádrže na vodu. Žádné štrachání a komplikované usazování v zadní části stroje. Nádrž stačí pouze nepatrně povysunout a vodu bez problémů nalít z čela.

Má výborný mlýnek, široký rozsah hrubosti mletí umožňuje připravit nejen výborné espresso, ale i další varianty přesně dle vašich představ. Subjektivně jedinou výhodou je nutnost použití větší síly k otočení páky na horkou vodu.

- KLADY:

 - velmi dobrá kvalita espressa
 - značná univerzalita
 - jednoduchá obsluha
 - vynikající informační displej
- ZÁPORY:

 - klasické italské espresso pouze v uživatelském menu

Electrolux ECG 620 Caffé Grande



Espresso je vybaveno velkou konvicí na kávu. To vám může z počátku připomínat překapávač a trochu vás odradit. Ale to pouze do okamžiku, než zjistíte, že Caffé Grande vám do konvice nesází žádnou filtrovací „žbrundu“, ale plnohodnotná nefalšovaná espressa. Tedy konkrétně maximálně sedm za sebou. Výrobce tím vychází vstříc většímu kolektivu, kdy se lidé nechtějí zdržovat výrobou jednotlivých porcí. Také ale konzumentům „českého espressa“, tedy kávy o velkém obsahu, která vlastně s espressem nemá nic společného.

Jeden z mála přístrojů, který dělá pravé italské espresso jako podle učebnice bez zvláštního nastavování. V tomto smyslu byl ze všech testovaných automatů bezkonkurenčně nejlepší. Rozsah mlýnku byl tak široký, že na jemnější mletí káva pouze odkapávala a pro dosažení definovaného espressa se musela mlít s větší hrubostí.

Podobná stavba, jako Intensa s výbornou boční nádrží na vodu. Komunikace zde probíhá pomocí obrazových symbolů. Raději bychom volili displej. Hlučnější bylo čerpadlo na horkou vodu.

- KLADY:

 - široký rozsah hrubosti mletí
 - velmi dobré espresso
- ZÁPORY:

 - hlučné čerpadlo horké vody
- 

Krups Espresso EA 8261



Výborný design, velká mediální podpora, nicméně z hlediska našich zkušeností nejméně vhodný pro výrobu espressa ze všech testovaných modelů. Hlavním problémem bylo, že espresso, tak jak je definováno, se nám vůbec nepodařilo zhotovit pro značnou hrubost namleté kávy.

Dále se nám nelíbily dvě vlastnosti. První je nemožnost vyjmouti a očistění spařovací jednotky. Při mletí kávy vzniká velmi jemný statický prach, který se méně či více usazuje uvnitř stroje a je tedy nutné tyto prostory čas od času vyčistit.

Druhou nevýhodou je nemožnost připravit kávu z předem namleté. Tento problém byl pouze u tohoto modelu. Nelze připravit například jeden šálek bezkofeinové či farmářské kávy – tedy jiné než té, kterou máte ve větším množství připravenou v mlýnku. U všech ostatních modelů stačí nasypat pouze jednu porci do zabudovaného násypníku.

Netvrdíme, že tento model je špatný. Testy však ukázaly, že oproti konkurenci za obdobnou cenu umí výrazně méně. Espresso je sice obsaženo v názvu, přístroj ale není pro jeho výrobu vhodný.

- KLADY:

 - zajímavý design
- ZÁPORY:

 - hrubé mletí neumožňuje výrobu standardního espressa
 - nemožnost vyndat spařovací jednotku
 - absence násypky

Gaggia Platinum Event



Model, který má podobnou třídu mlýnku jako testovaný model značky Krups.

Mletí je možné pouze ve třech úrovních hrubosti. Zde je ale tovarní přednastavení uzpůsobeno tak, že se výsledný kávový produkt espressu již blíží.

„Presso“ vytékalo zhruba 14 až 15 sekund, tedy méně, než by mělo, ale výrazně déle než u testovaného modelu Krups.

Vzhledem k mlýnku s užším spektrem hrubosti mletí byl problém v celkově menší variabilitě při přípravě kávy.

K velkým výhodám této Gaggie patří přístupná spařovací jednotka, díky níž můžete stroj uvnitř vyčistit a zbavit ho tak usazených nečistot.

Informace o průběhu činnosti jsou podobné jako u Electroluxu Caffé Grande řešeny obrázkovými symboly.

K negativnímu jevu docházelo v případě vlhkosti. U námi testovaného kusu zatékaly kapky vody z horního plátu a mezi čelním plexi a podkladem vytvářely nepěkné fleky.

- KLADY:

 - výjimečná jednotka
- ZÁPORY:

 - nečistota čelního panelu
 - mlýnek o malém rozsahu hrubosti mletí
- Foto: Shutterstock (3x); iTest.cz (6x)

● CENA:	14 990 Kč
● PŘÍKON:	1300 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	2 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	4,5
● HODNOCENÍ:	vítěz testu

● CENA:	19 990 Kč
● PŘÍKON:	1450 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	1,1 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	3
● HODNOCENÍ:	dobrý

● CENA:	19 990 Kč
● PŘÍKON:	1450 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	1,8 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	4,5
● HODNOCENÍ:	vítěz testu

● CENA:	15 500 Kč
● PŘÍKON:	1350 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	1,8 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	4
● HODNOCENÍ:	velmi dobrý

● CENA:	19 999 Kč
● PŘÍKON:	1450 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	1,8 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	1
● HODNOCENÍ:	nedoporučujeme

● CENA:	14 900 Kč
● PŘÍKON:	1300 W
● TLAK ČERPADLA:	15 barů
● ZÁSOBNÍK NA VODU:	1,7 l
● MLÝNEK:	ano
● POČET BODŮ:	2
● HODNOCENÍ:	uspokojivý