



Cesta k dokonalé kávě nemusí být složitá

Chcete si připravit doma to správné espresso, které bude mít na povrchu hladkou krémovou pěnu (cremu) bez bublinek a oříškově-čokoládové barvy? Poradí vám baristka Petra Davies Veselá, mistryně v oboru přípravy kávy a ambasadorka značky Sage.

Příprava espressa je obřad, který ti největší milovníci kávy rádi podstupují, aby si na jeho konci vychutnali dokonalý výsledek. Celý proces mimo jiné zahrnuje správné namletí kávy, její optimální odvážení, temperování i hlídání optimální teploty a množství vody, ze které si lahodné espresso vyrobíte. Pokud si ale na tento magický rituál výroby kávy nepotrpíte a přejete si mít všechny důležité procesy zautomatizované, sáhněte po jednom z kávovarů značky Sage řady BES9.... Můžete si vybrat ten s dotykovým displejem anebo klasicky ovládaný kávovar, u kterého pouze navolíte druh preferované kávy a přístroj spustíte. Jako pomyslnou třešničku na dortu si ještě můžete nahřát šálek, který umístíte na horní nahřívací plochu kávovaru... A je hotovo!

Jak to, že je příprava dokonalé kávy tak jednoduchá?

Automatická páková espressa Sage totiž dovedou vše, co má takové espresso umět a vůbec nebude záležet na tom, jak jsme šikovní nebo jak málo času na přípravu dokonalého šálku kávy máme. Perfektně totiž zvládají všechny čtyři klíčové prvky, které o kvalitě výsledné kávy rozhodují, a navíc zcela samostatně.

1. Nejdříve čerstvě namelou potřebné množství kávy na integrovaném kónickém mlýnku s nastavením hrubosti mletí. Tím potřebným množstvím nemáme na mysli pouhých 11 až 13 gramů, které poskytují kávovary jiných značek. Kávovary Sage jsou dodávány se sítky, které umožňují přípravu z 19 až 22 gramů čerstvě namleté kávy, což je pro výslednou chuť kávy ideální množství, automaticky ji utempují, jen stačí přendat páku z mlýnku do spárovací jednotky a je hotovo.
2. Každá odchylka teploty vody od té ideální dokáže proměnit vyváženou, a tedy lahodnou kávu v černou břechku. Kávovary Sage proto používají nejnovější technologii digitální kontroly teploty, která zamezí teplotním odchylkám a vždy udrží tu optimální teplotu s přesností na jeden stupeň Celsia. Přesnost teploty je udržována i s pomocí kombinace dvojitého boileru z nerezové oceli a vyhřívané páky na kávu.
3. Dokonalou a vyváženou chuť kávy může připravit jen takový přístroj, který dovede vytvořit nastavit správný tlak v pravý čas. Kávovary Sage BES/SES990 a BES980 jsou vybaveny přetlakovým ventilem, jenž přesně potřebný tlak řídí. Omezení maximálního tlaku vody během extrakce také zabraňuje vzniku hořkých příchutí v kávě. Nízkotlaká preinfuze na počátku extrakce umožní, aby mletá káva v sítku částečně nasákla vodu a nabobtnala. Postupné zvyšování tlaku pak zajistí rovnoměrnou extrakci kávy po celém jejím povrchu ve filtru.
4. Optimální tlak v parní trysce je pak zapotřebí k vytvoření hedvábně jemné struktury mléčné pěny s mikrobublínkami. Nemusíte být profesionální barista, protože u kávovarů značky Sage parní tryska dovede automaticky proměnit mléko v bohatou mléčnou pěnu, vhodnou třeba i pro přípravu Latté art. Stačí jen vložit konvičku.

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.



Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů. Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vílami 785/22
monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654