



Dobry automatyczny ekspres do kawy to podstawa smacznego napoju

Kawa to napój niezwykle ceniony od niepamiętnych czasów na całym świecie za swój niezwykle smaczny i aromatyczny smak. Przyrządzana na wiele sposobów i serwowana o różnych porach dnia jest pobudzaczem, chwilą relaksu lub spotkaniem ze znajomymi. Żeby przyrządzić przepyszny napój z palonych ziaren kawowca, potrzebujesz dobrego ekspresu do kawy. Ciśnieniowe automatyczne ekspresy do kawy i sposób ich działania Proste w obsłudze i niezawodne automatyczne ekspresy ciśnieniowe przygotowują aromatyczną kawę pozbawioną goryczki i złej kwaśności. Ekspres składa się z pompy wytwarzającej ciśnienie, grzałki podgrzewającej wodę do temperatury 90-95°C, zbiornika na wodę oraz pojemnika na kawę. Automatyczne ekspresy do kawy wyposażone są dodatkowo w młynek do ziaren. Po uruchomieniu automatycznego ekspresu woda podgrzewa się do odpowiedniej temperatury (niższej niż 100°C), ekspres mieli potrzebną ilość kawy i przepuszcza przez nią wodę podawaną pod ciśnieniem (12-19 barów). Zaparzanie kawy trwa tylko chwilę, a cały proces wymaga od użytkownika jedynie dolania wody do zbiornika i dosypania ziaren kawy. Wygodne w obsłudze ekspresy automatyczne doskonale sprawdzają się w biurach, gdzie duża liczba osób przyrządza sobie w tym samym czasie pobudzający napój. Kawa z ekspresu ciśnieniowego zawiera o 40% mniej kofeiny od kawy zaparzonej w tygielku, ze względu na krótki czas ekstrakcji (czas parzenia wynosi 25-30 sek.). Dzięki temu najmniej drażniąco wpływa na żołądek. Kawowy napój zaparzony w ekspresie ciśnieniowym zawiera też największe ilości przeciwutleniaczy – substancji zwalczających wolne rodniki powstające w organizmie. Automatyczny ekspres do kawy i dodatkowe funkcje Automatyczny model do zaparzania kawy znacznie ułatwia codzienne przyrządzanie ulubionego czarnego napoju. Profesjonalne urządzenia marki Krups pozwalają na przygotowanie kawy za pomocą jednego przycisku. W zaawansowanym modelu EA9010 można wybrać jeden z 17 rodzajów kawy (czarne i mleczne) i zaparzyć ją w kilkanaście sekund. Specjalny system Thermoblock gwarantuje, że każda filiżanka napoju będzie w idealnej temperaturze. Ekspres posiada również regulację mielenia i dozowania kawowych ziaren. W zależności od wybranego rodzaju kawy, urządzenie zmieli ją na ustaloną grubość i wykorzysta odpowiednią ilość proszku. Wygodną funkcją, której przydaje się szczególnie miłośnikom kawy z mlekiem, jest dwustopniowy system spieniania mleka. Najpierw mleko podgrzewa się do idealnej temperatury, a dopiero później jest spieniane. Powstaje dzięki temu perfekcyjna mleczna pianka. Każdy automatyczny ekspres do kawy powinien również automatycznie czyścić dysze do spieniania mleka oraz posiadać programy do czyszczenia i odkamieniania. Tylko w taki sposób można utrzymać ekspres w czystości i przedłużyć jego żywotność. Modele zaawansowane mają wbudowane specjalne filtry do wody, które dodatkowo oczyszczają wodę z kamienia i ewentualnych szkodliwych substancji. Ekspresy z funkcją przygotowania 2 filiżanek kawy jednocześnie to doskonałe rozwiązanie dla osób uwielbiających spotkania w gronie przyjaciół i rozkoszowania się aromatyczną cappuccino i caffè latte. Tym, którzy kawę piją nie tylko w filiżankach, ale i w większych kubkach, przyda się ekspres z regulacją wysokości dysz. Funkcja automatycznego wyłączania ekspresu to dodatkowa opcja dla zapominalskich, oszczędzająca energię. Ekspres nieużywany przez określony czas sam się wyłącza, żeby nie czerpać prądu. Więcej na <http://www.krups.com.pl/>. Ciśnieniowe ekspresy ręczne i parzenie kawy Miłośnicy espresso uważają, że idealną filiżankę tego napoju, można zaparzyć tylko w kolbowym ekspresie ciśnieniowym. Ekspres działa na tej samej zasadzie co automatyczne urządzenie. Różnica polega na tym, że w ręcznym ekspresie znajduje się pojemnik na kawę, do którego przy każdym przygotowywaniu małej czarnej trzeba samodzielnie nasypać zmielony proszek, a następnie dokładnie go ubić. Zaparzanie kawy trwa więc dłużej niż w ekspresie automatycznym. Dodatkowo, po każdym przepuszczeniu wody przez sitko z kawowym proszkiem, trzeba opróżnić zbiornik i go umyć. Trwa to chwilę, jednak osobom pijącym duże ilości kawy i ceniącym sobie czas i możliwość wyboru różnych rodzajów kawy, poleca się automatyczne ekspresy. W ekspresach kolbowych pojemnik na wodę jest też mniejszy niż w modelach automatyzowanych. Standardowo w urządzeniach kolbowych po uzupełnieniu zbiornika wodą, można przygotować 2-3 filiżanki kawy. Dobra i aromatyczna kawa o poranku pobudza i pozytywnie rozpoczyna dzień. Warto więc przygotować ją w jak najlepszym urządzeniu. Dzięki funkcji czasowego programowania automatyczny ekspres do kawy zaparzy wysmienitą małą czarną, nawet zanim ktokolwiek wejdzie o poranku do kuchni.

