

# MINI-GUIDE

## Overvejelser i forbindelse med indkøb af kaffemaskine.

Indkøb af en kaffemaskine kan være en kompleks sag. Der kan være mange forskellige indgangsvinkler, som definerer rammerne og behovene for, hvilken løsning der er den bedste for dig. Her er nogle:

- 1. Først og fremmest og for mange noget af det vigtigste: Selve kaffeoplevelsen**
- 2. Behov**
- 3. Antal brugere**
- 4. Design, plads og fleksibilitet**
- 5. Økonomi**

Vi har lavet en miniguide til dig, som enten overvejer indkøb af ny kaffemaskine eller som allerede har taget beslutningen om, at du vil forkæle dig selv med en ny kaffemaskine og nu, helt konkret, skal i gang med at finde den kaffemaskine, der passer bedst til lige netop dit og din husstands behov.

Lad os starte med selve kaffeoplevelsen:

Hvilken form for kaffe ønsker du selv at drikke og servere for dine gæster? Dette afhænger i høj grad af, om du selv eller andre i husstanden er kaffeentusiaster, kaffenørder, bare elsker en god kop kaffe eller om kaffe bare er noget der drikkes. Der er forskel på smagsoplevelsen afhængig af filterkaffe, frysetørret kaffe, kapselkaffe etc.

Hvilken teknologi og dermed også smagsoplevelse m.v. foretrækker du?

### Behov, antal og type brugere:

Hvor mange kopper skal der serveres hver dag? Vores erfaring, som udbyder af fuldautomatiske kaffemaskiner, er at du skal regne med ca. 3-4 kopper hver dag, og det kan alle kaffemaskine-typer til privatmarkedet sagtens klare.

Er der særlige ønsker til antallet af forskellige kaffedrikke: kaffe med mælk, espresso, americano m.v. Måske endda Cold Brew. D.v.s. koldbrygget kaffe? Og ønskes der mulighed for individualisering heraf? Således at de enkelte kaffespecialiteter kan tilpasses i styrke, volumen m.v afhængig af, hvem der skal drikke den?

Hvordan betjenes kaffemaskinen? Af alle i huset? Kan alle betjene maskinen i forhold til programmering, rengøring og vedligeholdelse. Skal alle kunne det? Som regel er det 1-2 personer i husstanden, som er "eksperterne".

Den daglige håndtering: Hvor nemt skal det være at få kaffemaskinen til at fungere optimalt hver dag? Her tænkes på påfyldning af bønner, vand, mælk m.v. samt selvfølgelig også den daglige rengøring?

### Design, plads og fleksibilitet:

Er der nogle pladsmæssige begrænsninger, der skal overvejes? Hvordan er dit køkken indrettet. Overskabe, der skal tages hensyn til?

Hvad med designet? Og ikke mindst farven. Mange kaffemaskiner fås i flere farver. F.eks. røde, hvide, sorte og i metalfarver. Nogle særlige ønsker her, så dit køkken tager sig bedst ud?

Er designet og dermed også bruger-interfacet inklusive en intuitiv betjening vigtig? Foretrækkes der knapper, display eller touch-screen? Eller er dette irrelevant?

Ovennævnte er blot nogle af de overvejelser, som vi anbefaler, du tænker over. Herudover har vi også samlet de forskellige fordele og ulemper ved udvalgte typer af kaffe og kaffemaskiner på næste side.

**Vi har lagt fokus på både økonomi og kaffeoplevelse.**



<b>Kaffeløsninger</b>	<b>Fordele</b>	<b>Ulemper</b>
<b>Instant coffee</b>	Det er hurtigt og nemt og du vil opleve meget lidt rengøring.	Sjældent kaffe af høj kvalitet og sjældent en stor kaffeoplevelse. Ønskes kaffe med mælk tilberedes/tilsættes denne separat, altså i 2 processer, hvilket kan være tidskrævende, hvis der ønskes varm mælk.
<b>Kapsler</b>	Det er super hurtigt, nemt og bekvemt.  Kaffen brygges til netop den kop, den enkelte person skal drikke, og du kan vælge din egen favoritsmag.  Meget lidt rengøring.	Det er oftest relativt dyrt pr. kop. Kaffen er kværnet inden den kommer i kapslen og har derfor allerede mistet aroma = smag. Mange kapsler er lavet af aluminium og belaster derfor miljøet mere end andre former for kaffebrygning. De fleste kapsler kan kun indeholde 4-5 gram, hvilket betyder, at de primært er lavet til små kopper (espresso o. lign.).
<b>Filterkaffe</b>	Brygning på en traditionel filter-kaffemaskine er nok stadig den mest anvendte metode at brygge kaffe på.  Det kan være rart og nemt at brygge en hel kande, især hvis du har gæster. Alle kan få kaffe på samme tid.  Maskinen kræver minimal rengøring og vedligeholdelse.	Brygges en stor kande, er risikoen også, at den får lov til at stå (ofte i flere timer) indtil kanden er tom. Kaffen vil smage dårligere efter et stykke tid, da kaffe smager allerbedst lige når det er brygget. Det gælder alle typer kaffe. Der er ofte en tendens til at benytte billigere kaffe, hvilket oftest = ringere kvalitet, da man ved filterbrygning, har sværere ved at smage forskel fra den ene filterkaffe til den anden. Hvis man ønsker mælkedrikke, skal varm mælk tilberedes ved siden af maskinen - altså i 2 processer. Det kan være tidskrævende. Alternativt tilsættes oftest kold mælk. Kaffe kan, hvis det står længe før det bliver drukket, få en bitter bismag.
<b>Manuel espressomaskine</b>	Er du kaffeentusiast, ved du, at her får du den unikke kaffeoplevelse. Du bestemmer selv ALT i forbindelse med brygningen. Herunder, styrke, størrelse, gennemløbstid og meget mere. Her brygges hver kop unikt efter den enkeltes præferencer.  Du får samme gode oplevelse, som hvis du er på café. At betjene en manuel espressomaskine kræver et stort kendskab hertil, og også som privatperson gerne en baristauddannelse. Hvis, den som betjener maskinen er baristauddannet eller har været på barista kursus, er dette afgjort den ultimative kaffeoplevelse.	Det er nødvendigt, at du har været på kursus i brugen af maskinen, for at kunne udnytte denne optimalt. Denne form for kaffebrygning, er ubetinget den, der tager længst tid. Det er nok også den dyreste form, da du jo sjældent vælger dette set-up uden også at vælge bønner af bedste kvalitet. Maskinerne er ofte en større investering (kræver også at man har en kværn stående separat) og kræver maksimal vedligeholdelse og rengøring efter hver brygning. Mælken tilberedes også her separat. Som oftest anvendes et kedelsystem til denne type maskiner. Dette har en relativ lang opstartstid og er energikrævende.
<b>Fuldautomatisk espressomaskine</b>	Her finder du den gyldne mellemvej mellem den manuelle oplevelse og de andre mere eller mindre fuldautomatiske løsninger. Fuldautomatiske maskiner har indbygget kværn, således at kaffen er friskkværnet til hver enkelt kop. Denne type maskine forsøger at efterligne dét, som en barista laver på en manuel maskine. Maskinen anvender frisk mælk, hvor det ønskes, og brygger hver kop til den enkelte bruger. Du skal blot trykke på en knap, så gør maskinen alt det, en barista gør.  Flere fuldautomatiske espressomaskiner kan programmeres og indstilles efter individuelle behov og ønsker.	Maskinen brygger hver enkelt kaffedrik enkeltvist. Og da bønnerne er friskkværmede og vandet skal pulsere og ekstrahere gennem de kværmede bønner for at opnå optimal smag, tager dette også længere tid end f.eks. tilberedningen af instant coffee. Tilberedning med frisk mælk kræver daglig rengøring af mælkesystemet. Dette er dog oftest et integreret, automatisk, lettilgængeligt og hurtigt udført program. Ofte anvendes et thermo-block system, som er relativt hurtigt at starte op, og som har et mindre energiforbrug end f.eks. de manuelle maskiner.

Ønsker du yderligere råd og vejledning, er du velkommen til at kontakte os på 7020 7333 eller se mere på [www.coffeesystem.com](http://www.coffeesystem.com), hvor du også finder en liste over vore forhandlere.

Vi tilbyder også en uforpligtende demo og gennemgang af JURA's fuldautomatiske kaffemaskiner i vores showroom i Gentofte, lige såvel som vore forhandlere også tilbyder dette.

Vi glæder os til at høre fra dig og ønsker "God fornøjelse" med projekt "Ny kaffemaskine".

#### VIDSTE DU:

KAFFEN HAR VÆRET KENDT I DANMARK SIDEN 1665.

DANMARK LIGGER PÅ EN 4. PLADS BLANDT DE MEST KAFFEDRIKKENDE LANDE I VERDEN.

I DANMARK DRIKKES DER I GENNEMSNIT 4,5 KOPPER KAFFE PÅ JOBBET OM DAGEN.

9 UD AF 10 KAFFEDRIKKENDE DANSKERE MENER, AT DET ER VIGTIGT MED GOD KAFFE PÅ JOBBET.

I BEGYNDELSEN AF KAFFENS HISTORIE I EUROPA BLEV KAFFEN SOLGT PÅ APOTEKER, DA MAN MENTE, DEN HAVDE HELBREDENDE EFFEKT.



Kilde: Den danske kaffehistorie af Annette Hof / [idenyt.dk](http://idenyt.dk) / [stepstone.dk](http://stepstone.dk).