

Kávéfőzők, filteres kávéfőzők

A kávézásnak több évszázados hagyománya van. Ahány ember, annyi szokás és kávé. A készítéséhez szükséges készülék pedig a háztartások egyik leggyakrabban használt konyhai berendezése. Képességeik igencsak eltérőek, mint ahogyan a formájuk is. Jellegzetes megoldásaikat, speciális szolgáltatásaikat a következőkben mutatjuk be.

Működési elvét tekintve a kávéfőző gépek két típusát különböztetjük meg:

- nyitott rendszerű kávé- és teafőzők,
- zárt rendszerű, úgynevezett presszófőzők.

Mindkét géptípusnál az elektromos áram hőtermelő hatását használjuk ki, tehát rendelkeznek egy fűtőegységgel, melynek feladata a szükséges vízhőfok előállítása. A presszógépeknél ez a hőfok meghaladhatja a 100 °C-t, míg a nyitott gépeknél csak közelíthet a forrásponthoz, de azt nem érheti el.

A nyílt rendszerbe tartoznak a ma egyre kedveltebb **filteres kávéfőzők**. Ezeknél a filterbe helyezett őrölt kávé a többnyire 1-1,5 l-es tartályban felforralt víz lúgozza ki. Egy főzet 8-15 csésze kávé készítését teszi lehetővé kb. 10 perc alatt. A kávé szűrését általában tartóra helyezett papírszűrők vagy könnyen tisztítható műanyagszűrők végzik el. A kifolyt kávé kivétel nélkül aromazáró szeleppel ellátott kannába gyűlik össze, legtöbbször a kanna melegen tartó lapon áll, vagy a kávé termoszrendszerű kanna tartja melegen. E készülékek formája igen változatos. Optimális használatukat megkönnyíti az elektronikus vezérlés, amely pl. a forralás végén kikapcsolja a vízhevíítőt, de a melegítőlapot nem. A digitálisan előre beprogramozható készülékek pedig a kényelmünket szolgálják.



1. ábra. Filteres kávéfőző gép

A **zárt rendszerű** készülékek csoportjába a korszerű presszókávéfőzők tartoznak, és ezek többnyire ún. túlnyomásos rendszerűek, ami magas hőmérséklettel és erős gőzfejlődéssel jár. A zárt víztartályban a forralt vizet a felette keletkező gőz nyomja át a kávéőrleményen. Általában 2-4 személyes a kávé- és a víztartályuk, teljesítményfelvételük pedig 750-850 W közötti. Hagyományosnak mondhatók a kotyogó rendszerű főzők, amelyek víztartályát főzőlappal, vagy gáztűzhelyre állítva kell biztosítani, de az újabb kotyogókat már a készülék aljára szerelt elektromos fűtőegységgel kiegészítve is gyártják.

Egyes korszerűbb típusoknál a hagyományos kávéfőzőktől eltérően a hozzávalókat nagyobb mennyiségben előre betölthetjük a gépbe, így a kávé elkészítése valóban csak egy gombnyomást vesz igénybe. A szemeskávétartály befogadóképessége 500 gramm, míg a víztartályé 2,5 liter. A készülék a felhasználásra kerülő kávé mindig frissen őrli, így biztosítható a megfelelő minőség. Az egyéni ízlésnek megfelelően állítható be az őrlésre kerülő kávé mennyisége, az őrlemény finomsága és a csészénkénti víz mennyisége.

A kávéfőzés mellett a készülék forró vizet szolgáltat a tea elkészítéséhez, vagy akár a tejet is felhabosítja a cappuccinóhoz. Minden készüléken van gőzölő, amivel kávé, vagy tejet habosíthatunk. Az igényesebb kávéfőzők között gyakoriak a kombinált készülékek, amelyek filteres és presszókávé készítésére is alkalmasak.



2. ábra. Presszókávéfőző

A főzők új generációja szerkezetileg másként működik, ugyanis ezeknél a forró vizet nem a gőz nyomása, hanem egy mágneses pumpa nyomja át a kávéartályon. Természetesen ezek is előre programozhatók, rendkívül dekoratívak és ennek megfelelően elég drágák is, viszont nagyon kényelmes a használatuk, hiszen nincsenek útban a munkapulton.

Újdonság a **kapszulás vagy kávépárnás készülék**. Lényege, hogy a vízből képződő gőz nagy nyomással megy keresztül az – őrölt kávé tartalmazó – apró kapszulán, kávépárnán. A kapszula behelyezése

után a kávéfőzés egy gomb elfordításával indul, majd bármikor megállítható. A géppel gőzölni is lehet, így cappuccino, tejeskávé is készíthető vele. Működés közben egyáltalán nem érintkezik egymással a kapszulán belüli kávé és a gép, így minden egyes csésze kávé tisztasága tökéletes, és a kávéfőzés utáni takarítás is minimális, a kapszula ugyanis magában tartja a zaccot.



3. ábra. Filteres kávéfőző gép