



PRŮVODCE SVĚTEM KÁVY



## KÁVA-ZRNO, KTERÉ SE STALO LEGENDOU

Autorka textu: G. Baiguera

Káva jako nápoj má své kořeny v dávných dobách, šíří se světem a pohybuje se na pomezí mezi pravdou a legendou.

A právě legenda rozšířená v západním světě nám vypráví o etiopském pastýři jménem Kaldi, který si během pasení svého stáda všiml, že ovce jsou po bobulích, které žvýkají, nebývale čilé. Byl zvědavý a zkusil také ochutnat plod neznámého zeleného keře. A protože si všiml, že mu přináší určité opojení, rozhodl se přinést jej dervišovi. Ten po vyslechnutí celého příběhu ihned hodil bobule do ohně, protože je považoval za hříšné. Příjemná vůně, kterou bobule vydávaly, přiměla derviše k tomu, aby je z ohně nakonec vytáhl a rozdrtil a poté zalil prach vodou. Tak vznikl první šálek kávy.

Jak je známo, legendy jsou výplodem fantazie, zanechávají však stopu v historii lidstva. Zdá se ale logické, že právě v Etiopii byly poprvé rozpoznány pozitivní vlastnosti kávy a že se tento nápoj poprvé rozšířil právě mezi mnoha africkými kmeny.

Podle všeho se káva dříve, než se z ní nápoj, mlela, míchala a přidávala do mouky na přípravu pečiva, které se pojídalo na cestách a před bojem. Je jisté, že káva jako nápoj má nepříliš dlouhou historii, která se v Evropě začala psát „teprve“ před čtyřmi sty lety.

Jak se zdá, jako první pražili kávu kolem roku 1300 Arabové, kteří ji pravděpodobně nakupovali v Etiopii a později ji pěstovali v Jemenu. Káva se masově rozšířila díky Osmanským Turkům, kteří ji přinesli nejdříve do své rozlehle říše a poté i do Evropy.

Přímo do Evropy se káva dostala kolem roku 1600 po porážce Osmanů u Vídně. První evropská kavárna se otevřela v roce 1645 v italských Benátkách.

Konzumace nápoje se šířila tak nevídanou rychlostí, že již v roce 1700 si kávu v celé Evropě oblíbila a znala především vyšší třída a šlechta.





## CHUŤ KÁVY – OD ROSTLINY K ŠÁLKU

Na počátku všeho je kávové zrno, semeno vznešené rostliny původem z Etiopie. Jedná se o keř s lesklými zelenými listy, který může dorůst do výšky dvanácti metrů. Kvetे dvakrát až třikrát ročně a jeho růžové a bílé květy jemně voní po jasmínu. Plody, které se podobají třešním (takto je skutečně nazývají profesionálové) se objevují přibližně osm měsíců po odkvetu a sbírají se ručně. Každá třešeň obsahuje dvě zrna světle zelené barvy ve tvaru polokoule s podélnou rýhou. Vzhled, jaký známe my, získají zrna až po pražení.

Používané odrůdy kávy jsou Arabica a Robusta: první se vyznačuje plochými a protáhlými zrny, druhá pak kulatými zrny. Arabica je voňavá a příjemně kyselá, zatímco Robusta, jak částečně napovídá její název, je plná, hořká a má vysoký obsah kofeinu. Odrůdou kávy to však nekončí. Mezi důležité kroky patří i pražení a barva zrna může být rovněž prvním vodítkem pro použití kávy. Zrno, které má pěknou hnědou barvu, lze např. použít k přípravě caffè lungo nebo americano. Při vyšším stupni pražení získáme tmavší zrno a tento stupeň pražení je nejlepší pro přípravu espressa z kávy Arabica, která se pěstuje ve velkých nadmořských výškách. Zrno tmavě hnědé, téměř černé barvy je vhodné pro přípravu kávy v neapolském stylu.

### Kolik kofeinu je v jednom šálku?

Obsah kofeinu v kávě se velmi liší podle způsobu přípravy. Jedno espresso obsahuje přibližně 6–7 g kávy a extrahuje se při něm 80 % kofeinu, což odpovídá 80–90 mg/šálek. K přípravě kávy moka se používá v průměru 5–8 g kávy a extrahuje se 95 % kofeinu, což odpovídá 80–120 mg/šálek.

Hlavní odrůdy kávy rovněž určují dvě nosné chutě kávy: kyselost a hořkost. První chuť je charakteristická pro druh Arabica a jedná se o pseudokyselost způsobenou bohatým spektrem aromatu této odrůdy. Hořkost je naopak osobitou vlastností Robusty, která je velmi bohatá na kofein a je odpovědná za chuť podobnou čokoládě, která přetrvává i po konzumaci.

Je důležité vědět, že většina káv, které jsou v současné době na trhu dostupné, je tvořena směsí zrn různého původu. Tvořením kávových směsí získávají pražiči vyvážený produkt, který nabízí správnou intenzitu chuti, délku dochuti v ústech, aroma a vůni.

Kávová směs tedy musí být správně vyvážená, čehož se obvykle docílí smísením sladkých a silných káv s čokoládovým aromatem nebo vyzrálé chuti s kyselejšími druhy, přičemž bude vždy převažovat jeden nebo druhý aspekt, který udává charakter celé směsi.

### Kávovník

Jedná se o velmi choulostivou rostlinu: nesnáší vysoké teploty, upřednostňuje půdy bohaté na minerály, má ráda slunce, ale nesnese ho ve velkém množství denně. Existuje více než 60 druhů kávovníků, ale pouze asi dvacet z nich lze uplatnit pro komerční použití, i když často s malým výnosem. Proto je světová produkce založena především na dvou druzích: Coffea Arabica Linnè, původem z Etiopie, a Coffea Canephora Pierre (nejznámější je Robusta), která byla poprvé objevena v Kongu.



## PŘÍBĚH KÁVOVÉHO ZRNA - CESTOU ZA JEHO VŮNÍ...

Kolik z vás, milovníků kávy, se ráno probudí až poté, co vás v nose zašimrá její vůně? Pravděpodobně vás není málo. Káva je zkrátka milá stállice, která provází naše každodenní aktivity. Položili jste si však někdy otázku, která káva je nejvoňavější? Zde je odpověď: vítězem je espresso! Žádný jiný způsob přípravy, ať už je to moka, napoletana, překapávaná káva, dolévání ani vaření, se nemůže vyrovnat aromatickému komplexu kávy, která je připravena z právě namletých zrn. Příprava espressa umožňuje zachovat kávové zrna, které je základem kávy, beze změny vlastností, díky čemuž si vychutnáme její intenzivní vůni. Pojdme společně zjistit něco více o původu kávových zrn.

Kávová zrna jsou po ropě druhou nejvíce obchodovanou komoditou na světě. Vzdávající obliba tohoto nápoje a jeho silná ekonomická pozice přispěly k rozšíření plantáží odrůd *Coffea Arabica* a *Coffea Robusta* v tropickém pásmu všech světadílů.

V těchto teplých zemích s exotickým nádechem probíhají první fáze zpracování zrna: sběr, fermentace, sušení a třídění podle velikosti, tvaru a barvy.

Kávové třešně (botanicky peckovice) se sklízí z rostlin kávovníku. Po krátkém čištění a ponoření do vody se zrna vyloupnou z dužiny, rozprostírají na slunci a obrací se, dokud nevyschnou. Někdy se suší celá třešně a vynechávají se macerace ve vodě,

kteří je v horkých pěstebních oblastech velmi cenným a nedostatkovým artiklem. Nacházíme se totiž v tropech a zdejší klima umožňuje docílit vysušení za krátkou dobu, maximálně za týden.

Po pečlivém třídění, které se provádí ručně, je syrové a zelené kávové zrna připraveno ke vspání do pytle. Hovoříme o slavném jutovém pytli, který jste již určitě měli možnost vidět v některé pražírně. Co je na tomto pytli tak zvláštního? Především materiál: juta je rostlinné vlákno tropického původu, tkané s řídkou dostavou, což umožňuje syrovým kávovým zrnům dýchat.

Nyní se vraťme zpět k procesu výroby kávy. Na počátku další životní fáze zrna stojí pytle o standardní hmotnosti šedesát kilogramů. Zrna se v nich přepravují do přístavů na západě, kde je budou zkoumat znalci, kteří posoudí jejich příslušnost, pokud jde o druh a původ. Pražírny, často malé a vynikající podniky, jsou připraveny investovat do nákupu těch nejlepších pytlů a pokračovat ve zpracování zrna, aby se přeměnilo v tolik oblíbený nápoj. V pražírnicích, kde se káva praží v tradičních bubnových pražičkách nebo v moderních zařízeních se vzduchovou konvekcí, kde se z ní tvoří kávové směsi nebo se ponechává jako jednodruhová káva a balí se jako zrnková káva ke konzumaci, získává zrna své charakteristické rysy.

Když uslyšíte slovo „espresso“, většina z vás si zřejmě ihned vybaví šálek kávy v baru. Dnes můžeme našťastí díky plnoautomatickému kávovaru na espresso získat i v domácnosti kávu plné chuti, pokrytou velmi jemnou a sametovou cremou oříškové barvy, jakou připravují ti nejlepší baristé. Tento typ kávovaru je vybaven zásobníkem na zrna a vypouští kávu tlakovou silou. Jedná se o jednoduchý mechanismus, který je však schopen připravit tu nejvoňavější kávu.

Pravděpodobně se ptáte, čím je tento způsob přípravy kávy tak výjimečný.

Popravdě řečeno, princip je velmi jednoduchý: hlavní výhodou těchto kávovarů je skutečnost, že melou kávová zrna v okamžiku přípravy, což umožní plně rozvinutí organoleptických vlastností každého zrna. U namleté kávy pak naopak nevyhnutelně dochází k určitému poklesu kvality, protože aromatické molekuly kávy jsou těkavé povahy. Při každém kroku, od okamžiku, kdy se otevře balení, až po vspání kávy do filtru, se mletá káva při reakci se vzduchem znehodnocuje, protože aroma se šíří do okolí na úkor aroma v šálku.

Informace na závěr: plnoautomatické kávovary umožňují výběr vysoce kvalitních směsí nebo jednodruhových káv, které nám nejvíce vyhovují. Můžeme pozorovat zrna a kontrolovat jejich celistvost. Odměnou nám bude vonavá a plná káva, která nás všechny promění v nadšené pražičky a milovníky kávy.





## NA LEKCI DEGUSTACE

### Naučme se vychutnat si kávu!

Považujete se za skutečné milovníky kávy a pití dobré kávy je pro vás tím nejpříroze-  
nějším, co musíte udělat, abyste se ráno pro-  
budili nebo si během dne dopřáli příjemnou  
přestávku. Položili jste si však někdy otázku,  
jak by se mohl změnit a zlepšit tento váš ka-  
ždodenní rituál, kdybyste uměli plně docenit  
chutě a aroma v šálku, ze kterého upijíte?  
Stejně jako u vína a piva existuje i u kávy  
několik technik, které jí umožňují degustovat  
a určit její organoleptické vlastnosti. S naší  
lekcí degustace vám chceme poskytnout  
základ, který vám umožní vstoupit do světa  
chutí, vůní a nečekaných aromat.

Samozřejmě nečekejte, že se naučíte vše  
během jediné lekce-degustace spočívá  
v neustálém učení. Když si však jednou  
osvojíte základní pravidla, popíjení kávy  
bude najednou úplně jiným zážitkem!

Začneme tedy tím, že si zopakujeme zá-  
kladní organoleptické vlastnosti dvou druhů  
kávy, které se prodávají:

- **káva odrůdy Arabica** je obecně velmi  
voňavá, kyselá a vyvážená,
- **káva odrůdy Robusta** je hořká a zane-  
chává příjemnou dochuť na patře, která  
připomíná čokoládu.

V rámci těchto dvou odrůd najdeme různé  
jednodruhové kávy: níže uvádíme charakte-  
ristické vlastnosti některých nejkvalitnějších  
druhů, rozdělených podle světadílů.

### AMERIKA

- **Arabica Guatemala Huehuetenango  
Terre Alte:** komplexní, ale vyvážený šá-  
lek, plné a voňavé tělo. Espresso s cre-  
mou barvy světlého oříšku, střední doba  
trvání.
- **Arabica Brasile Santos Titania  
Descascado:** sladká chuť, jemné aro-  
ma, mírná kyselost a dobré tělo. Espresso  
s cremou barvy středně tmavého oříšku,  
dlouhá doba trvání.

### AFRIKA

- **Arabica Etiopia Harenná, divoká pra-  
lesní káva:** šálek s velmi intenzivním aro-  
ma, vůni květů a citrusů, dobrá kyselost,  
vanilková dochuť. Espresso s cremou in-  
tenzivní barvy oříšku, krátká doba trvání.
- **Robusta Caffè z ostrova Ibo, Mo-  
sambik:** je ceněna především pro nízký  
obsah kofeinu, káva z ostrova Ibo rozvíjí  
v šálku intenzivní bylinné aroma.

### ASIE

- **Arabica Indonesia Papua New Gui-  
nea Plantation A:** praná káva sladké  
chuti, jemné aroma, mírná kyselost, dobré  
tělo. Jedná se o základní kávu, která obo-  
hacuje a charakterizuje směsí a snadno  
se snoubí s kávami ze všech koutů světa.
- **Robusta India Monsooned AA:** v šál-  
ku je mírně sirupovitá, má nízkou kyselost  
a uspokojivé tělo. Espresso s cremou vy-  
hovující tloušťky a dlouhou dobou trvání.



Nyní, když máte přehled o hlavních jednodruhových kávách, pojďme se pustit do konkrétního postupného poznávání jednotlivých etap degustace kávy.

**1 Kávovar.** Připravíme si co nejlépe systém automatického kávovaru: zvolíme délku shotu a intenzitu espressa, nastavíme nejlepší mletí pro danou jednodruhovou kávu nebo kávovou směs, kterou chceme degustovat, změníme teplotu vody a postavíme šálku na plochu pro nahřívání šálků.

**2 Čistá káva.** Espresso se degustuje v přirozené formě, je proto zakázáno přidávat cukr nebo jiná sladidla.

**3 Zrak.** Perfektní espresso v šálku má krémovitý vzhled, je pokryto cremou s emulzí oleje a vzduchu, která má kompaktní a dlouhotrvající vzhled, je tvořena velmi jemnými bublinkami a má oříškovou barvu. Její tloušťka se pohybuje od tří do pěti milimetrů a je schopna zadržet na několik sekund zrnka cukru.

**4 Čich.** Když přiblížíme šálek k obličej, je nos zahlcen komplexní intenzitou vůně: kvalitní káva je cítit po květech, mandlích, lískových oříškách, citrusech, broskvích, sušeném ovoci, rozinkách, fíciích...

**5 Chuť.** Na patře se rozeznává hustota espressa jako tělo, které je bohaté a plné, když směs obsahuje druhy Arabica a Robusta, a lehké, pokud se jedná pouze o směs druhu Arabica. Chuť kávy je kyselá a hořká. Kyselost je vlastností odrůdy Arabica, hořkost je vlastností Robusty, která je mnohem bohatší na kofein.

**6 Délka dochuti.** Hodnotu espressa dokládají přetrvávající vjemy ovoce, citrusů, kakaa s vanilkou, opékaného chleba, koření. Čím vyšší je délka dochuti, tím vyšší je kvalita zrn.

Souhrnně řečeno ochutnáme espresso a budeme postupně vnímat senzorycké vjemy, které nabízí:

- Pozorujeme barvu cremy: typicky oříškovou barvu u druhu Arabica nebo oříškovou/tmavou barvu, pokud se jedná o směs káv Arabica a Robusta.
- Zhodnotíme výšku cremy, která by měla být přibližně pět milimetrů.
- Všimáme si, jak dlouho crema vydrží, než se ztenčí nebo rozpustí: dlouhodobá výdrž je synonymem kvality, a to jak kávy, tak plnoautomatického kávovaru používaného k její přípravě.
- Přiblížíme šálek k nosu, vyčkáme a budeme se snažit zachytit buket: vůně jsou u druhu Arabica intenzivní a ovocné a méně intenzivní u směsi káv Arabica a Robusta.
- Při prvním doušku vnímáme chuť kávy: kyselou a hořkou. Kyselá chuť převládá u káv Arabica, hořkou lze lépe vnímat u směsi obou kávových druhů.
- Nyní si dopřejeme chvíli meditace a pocitu uspokojení na patře, který se dostaví (plnost), a přetrvávajících vjemů (délka dochuti).

#### Naše rada?

Všimněte si vjemů, které vnímáte. Používejte jednoduchá a spontánní slova a řiďte se tímto návodem, který vám pomůže vjemy postupně objevit, uspořádat je a najít vhodný termín, jak je popsat.

## ESPRESSO PŘESNĚ PODLE VÁS - OD ZRNKA AŽ DO ŠÁLKU JEDNÍM STISKEM TLAČÍTKA

De'Longhi vyrábí malé elektrospotřebiče od roku 1974. Jedná se o společnost, která se vyznačuje kombinací podnikatelské energie a umírněného stylu.

Tyto výrobky jsou uznávané pro své vlastnosti a spolehlivost. Proto je De'Longhi atraktivní pro pokročilé spotřebitele, kteří vyhledávají zvláštní kombinace stylu a vlastností, tedy výrobek, který vždy přemění každodennost v něco speciálního.

### PLNOAUTOMATICKÉ KÁVOVARY

De'Longhi je lídrem a výrobcem všech typů kávovarů pro domácí přípravu espressa od kávovarů na espresso s čerpadlem (klasické pákové kávovary) až k plnoautomatickým kávovarům, které díky vestavěnému mlýnku dokážou namlít zrna přímo v okamžiku přípravy kávy.

Zejména plnoautomatické kávovary skvěle vystihují koncept „Espresso přesně podle Vás“, protože skutečně umožňují zvolit způsob přípravy vlastní kávy nebo mléčného nápoje: macchiato, cappuccino, caffelatte nebo jen horké mléko.

### TŘI VELKÉ VÝHODY PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVARŮ DE'LONGHI:

#### Zrnková káva je v mžiku namletá

Plnoautomatické kávovary jsou jedinečným tím, že umožňují mletí přímo v okamžiku potřeby. Při stisknutí tlačítka začíná mletí, po němž následuje spaření a vypouštění, aby byla káva vždy „absolutně čerstvá“. Takto se organoleptický komplex zrna rozvine skutečně naplno, aniž by ztratil cokoli ze svého aromatu, jak tomu naopak může být ve fázích zpracování mleté kávy a kávy v kapsli.

#### Espresso přesně podle Vás

Plnoautomatické kávovary umožňují vysokou personalizaci a díky flexibilitě kávovaru získáte skutečně takové espresso, „jaké si přejete“. Ať již dáváte přednost extra silné nebo naopak velmi slabé kávě, úpravě caffè lungo nebo ristretto, plnoautomatické kávovary De'Longhi mají správnou kombinaci a kromě toho možnost nastavení teploty nebo množství pěny a mléka u caffè macchiato a cappuccina.

#### Pohodlné a snadné použití

Heslem je: pohodlí. Káva se připravuje podle osobních preferencí pouhým stisknutím tlačítka, bez nutnosti čištění kávovaru, protože sedlina se automaticky ukládá v příslušném zásobníku, a bez nutnosti dalšího vsypávání kávy při dalším použití.

## PRO KOHO JSOU URČENY PLNOAUTOMATICKÉ KÁVOVARY DE'LONGHI

Tato technologicky vyspělá zařízení, jejichž použití je současně velmi snadné, mají velmi různorodý cílový segment:

- milovníky kávy, kteří si přejí maximální kvalitu i ve svém domácím prostředí,
- fanoušky jídla, gurmány, nadšence pro ty nejlepší suroviny, kteří si přejí pit jen nejvyšší kvalitu a nabízet ji také svým hostům,
- rodiny, které používají plnoautomatický kávovar při přípravě snídaně,
- kanceláře a malé provozovny, které každý den potřebují stálý počet káv.

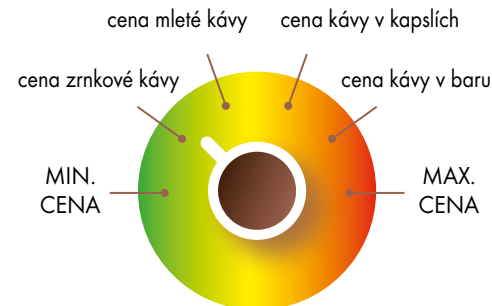
Tedy pro všechny, kdo milují výborné espresso, které si mohou vychutnat kdykoli během dne.

#### Věděli jste, že?

Postup od samotných zrn je nejlepší volbou pro přípravu výborného espressa.

Zrnková káva stojí v průměru okolo 3-5 korun za šálek\*: tuto hodnotu vynásobíte počtem šálků kávy, které denně během roku vypijete, a získáte... podstatnou úsporu.

\*cena se mění podle zvolené kávy





# 9 DŮVODŮ

proč si vybrat  
kávovar od  
De'Longhi



## 1 VŽDY ČERSTVÁ A DOKONALE UMLETÁ KÁVA PRO NEJLEPŠÍ AROMA

Jemné a rovnoměrné mletí je základním předpokladem získání toho nejlepšího kávového aroma.

Kónické ocelové mlýnky De'Longhi jsou kalibrovány se 100% přesností a testovány tak, aby zaručily přípravu dokonalé mleté kávy. Stupeň mletí může být ručně nastaven podle vlastní chuti a použité kávové směsi. Mlýnky jsou naprosto přesné, odolné a vůči chuti kávy neutrální.



## 2 POUZE TA NEJČERSTVĚJŠÍ PŘÍPRAVA

Pro zachování plné chuti vynikajícího espressa je nutné, aby byl nápoj připraven z „čerstvě namleté“ zrnkové kávy.

Plnoautomatické kávovary De'Longhi umelou vždy jen takové množství kávy, které je potřeba pro přípravu daného nápoje, aby zůstalo uchováno originální aroma kávových zrn. Navíc díky skvělému systému bez trubek nazvanému Tubeless System se snižuje množství mleté kávy, která po každém použití zůstává v mlýnkovém okruhu, na minimum, takže k přípravě vašeho espressa bude vždy použito jen té nejčerstvěji umleté kávy.



### 3 VŽDY OPTIMÁLNÍ TEPLOTA



Pro uvolnění a uchování plného aroma čerstvě umleté kávy je nezbytně nutná správná teplota vody použité k přípravě nápoje, která se pohybuje v rozmezí 88 °C až 96 °C.

Plnoautomatické kávovary De'Longhi jsou vybaveny systémem termoblok pro ohřev vody k přípravě kávy. Pokročilý elektronický systém zaručuje přesné nastavení optimální teploty pro přípravu.

### 4 SRDCE PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVARŮ DE'LONGHI



Nejdůležitější součástí kávovaru je tzv. spařovací jednotka, která dávkuje a pěchuje čerstvě namletou kávu tak, jako by to dělal profesionální barista.

Kávovary De'Longhi využívají patentovanou spařovací jednotku, která pracuje s optimálním tlakem vody v rozmezí 9 - 12 barů. Navíc má jednotka nastavitelnou komoru, která dokáže zpracovat různé množství kávy podle druhu zvoleného nápoje. Je možné připravit až dva šálky kávy současně, a to s tíméž vynikajícím výsledkem.

Můžete tak vždy očekávat dokonalý šálek kávy s plnou pěnou a jedinečným aroma.

### 5 DOKONALÉ NÁPOJE Z MLÉKA, UNIKÁTNÍ PATENTOVANÝ SYSTÉM. ORIGINAL MŮŽE BÝT JEN JEDEN, PROČ JE LATTE CREMA SYSTÉM JINÝ?



Díky nové technologii se speciálním hydraulickým okruhem, vysoce přesné elektronice a speciální karafě na mléko dokáže systém LatteCrema značky De'Longhi smíchat páru, vzduch a mléko v tom správném poměru, aby vznikla prvotřídní pěna pro všechny Vaše oblíbené nápoje s mlékem.

LatteCrema SYSTEM 



dokonalá hustota

SYSTÉM LATTECREMA VŽDY NASERVÍRUJE DOKONALE VYVÁŽENÝ POMĚR TEKUTINY A PĚNY, TAKŽE VÝSLEDKEM BUDE JEMNÝ A KRĚMOVÝ NÁPOJ



dokonalá krémovost

SYSTÉM LATTECREMA PŘIPRAVUJE MLÉČNOU PĚNU S DOKONALE KOMPAKTNÍM A JEMNÝM TĚLEM A OPTIMÁLNÍ „MIKROBUBLINKOVOU“ STRUKTUROU



optimální teplota

SYSTÉM LATTECREMA PŘIPRAVÍ KAŽDÝ ŠÁLEK PŘI OPTIMÁLNÍ TEPLOTĚ



... do poslední kapky!

DÍKY SYSTÉMU LATTECREMA MLÉČNÁ PĚNA DLOUHO VYDRŽÍ, TAKŽE POTĚŠENÍ TRVÁ... AŽ DO POSLEDNÍ KAPKY

## 6 OD HORKÉHO K NAPĚNĚNÉMU MLÉKU



Speciální parní systém pracuje nezávisle na procesu přípravy kávy tak, aby mohl rychle vytvořit pěnu pro hedvábně jemné horké mléko či sametově hebkou mléčnou pěnu.

Vysoce přesné elektronické ovládání vždy zaručí vytvoření ideálního množství páry při optimální teplotě, tak aby byl výsledný nápoj jednoduše dokonalý.

## 7 TAJEMSTVÍ DOKONALÉ MLÉČNÉ PĚNY



Díky rafinovanému ovládání míry napěnění si sami můžete nastavit jak bohatou pěnu chcete. Každopádně kávovary De'Longhi vždy připraví hustou a bohatou mléčnou pěnu, která dlouho vydrží, jako by ji připravil profesionální barista.

Mléko se nikdy nedostane dovnitř kávovaru, nemusíte se tak bát nepříjemného zápachu a složitého čištění.



## SOJOVÉ, MANDLOVÉ, OŘÍŠKOVÉ, RÝŽOVÉ ČI JINÝ TYP MLÉKA?

Díky exkluzivnímu LatteCrema Systému od De'Longhi si můžou všichni, kteří preferují alternativní typ mléka, připravit lahodné cappuccino s bohatou pěnou i z těchto výrobků. Žádné kompromisy. Přesně podle Vaší chuti.

## 8 KÁVA, CAPPUCCINO... A CO VÍCE?



V kávovarech De'Longhi je možné použít i již namletou kávu, což je ideální pro ty, co preferují například bezkofeinovou kávu. Většina modelů má nahřívací šálků, aby bylo dosaženo dokonalých výsledků. Kávovar vám může připravit pouze horkou vodu na čaj, některé modely díky speciální karafě dokonce horkou čokoládu nebo ledovou kávu (kávovary řady PrimaDonna ESAM 6900.M, ECAM 650.75.MS, ECAM 650.85.MS)

Samozřejmostí je také široká nabídka kávových receptů, od základních až po speciální, jako je např. velká káva long nebo doppio +, autentické italské espresso s dvojitou dávkou kávy pro extra energii.

Kávovary nejvyšší řady je možné ovládat pomocí mobilní aplikace Coffee link, kde také najdete užitečné rady a doporučení, jak se o kávovar starat.



## 9

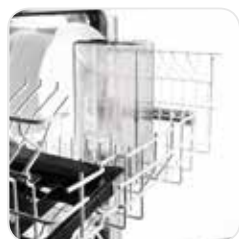
## SNADNÁ ÚDRŽBA VŠECH DE'LONGHI KÁVOVARŮ



Péče o plnoautomatické kávovary De'Longhi je velmi snadná. Nádržka na vodu je vždy vyjímatelná, snadno přístupná většinou z přední části. V případě tvrdé vody se doporučuje používat vodní filtr De'Longhi DLS C002, který zároveň oddálí potřebu odvápnění. Spařovací jednotka je vyjímatelná, aby se alespoň jednou za měsíc propláchna pod tekoucí vodou.

Samozřejmostí je automatické čištění mléčné karafy, jejíž všechny komponenty je možné mýt v myčce nádobí. Pro jejich důkladné vyčištění také slouží přípravek Milk Clean od De'Longhi. Stejně tak odkapávací tácek a mřížka se mohou mýt v myčce nádobí.

V neposlední řadě odvápnění kávovaru s odvápnovacím prostředkem EcoDecalk od De'Longhi, kdy kávovar tuto nutnost sám ohlásí. Jednoduše nalijete odvápnovací prostředek do nádržky na vodu a dále pokračujete dle návodu.



## PRIMADONNA

Dokonalá kombinace prémiového designu, nejmodernější technologie pro přípravu kávy a snadného použití, představuje nejvyšší řadu plnoautomatických kávovarů De'Longhi, které stylově a s chutí uspokojí každou touhu. Řada PrimaDonna dokonce nabízí kávovary, které jsou kompatibilní s mobilní aplikací, připravují horkou čokoládu a nejvyšší model dokonce i ledovou kávu. Kávovary řady PrimaDonna jsou určeny pro ty nejnáročnější zákazníky, kteří vyhledávají neustálé inovace a exkluzivní design.



### TECHNICKÁ DATA



	ECAM 650.85.MS	ECAM 650.75.MS	ESAM 6700	ESAM 6900	ECAM 510.55.M	ETAM 36.365.M
Rozměry (šxhvx cm)	26 x 47 x 36	26 x 47 x 36	28 x 48 x 38	28,5 x 42 x 40,5	24 x 47 x 35	19,5 x 47,5 x 32,6
Hmotnost (kg)	12,5	12,5	13,5	13,5	11,5	11
<b>TECHNICKÁ DATA</b>						
Příkon (W)	1450	1450	1350	1350	1450	1450
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	19	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	400	400	250	250	250	150
Kapacita zásobníku na vodu (l)	2	2	1,8	1,4	1,8	1,3
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	14	14	14	14	14	12
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	90-142	90-142	90-155	88-140	86-142	92-142
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	4,3" TFT barevný	4,3" TFT barevný	■	■	■	■
<b>NÁPOJE</b>						
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■	■	■	■	■	■
Tryska na napěnění mléka	■	■	■	■	■	■
Speciální kávové recepty	■	■	■	■	■	■
Funkce horké čokolády	■	■	■	■	■	■
Funkce horké vody	■	■	■	■	■	■
Funkce ledové kávy	■	■	■	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>						
Odkládací plocha na šálky	■	■	■	■	■	■
Možnost použít vodní filtr	■	■	■	■	■	■
Programovatelné zapnutí	■	■	■	■	■	■
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■	■	■	■
Výjímatelná spařovací jednotka	■	■	■	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■	■
Mobilní aplikace	■	■	■	■	■	■

## DINAMICA

Kompletní řada plnoautomatických kávovarů nabízející intuitivní a uživatelsky příjemné rozhraní, širokou nabídku nápojů připravených jedním stiskem a „My menu“ pro nastavení a uložení nápojů přesně podle Vaší chuti. Kávovary produktové řady Dinamica nabízí vše, co zákazník potřebuje, od základního modelu s tryskou pro napěnění mléka, až po velké množství nápojů připravených jedním stiskem včetně mléčné karafy Latte Crema System pro přípravu lahodných mléčných nápojů.



### TECHNICKÁ DATA



ECAM 350.75.S

ECAM 353.75.W

ECAM 350.55.B

ECAM 350.35.W

ECAM 350.15.B

	ECAM 350.75.S	ECAM 353.75.W	ECAM 350.55.B	ECAM 350.35.W	ECAM 350.15.B
Rozměry (šxhvxv) (cm)	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35	24 x 43 x 35
Hmotnost (kg)	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
<b>TECHNICKÁ DATA</b>					
Příkon (W)	1450	1450	1450	1450	1450
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	300	300	300	300	300
Kapacita zásobníku na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	14	14	14	14	14
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	84-135	84-135	84-135	84-135	84-135
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	■	■	■	■	
<b>NÁPOJE</b>					
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■	■	■		
Tryska na napěnění mléka				■	■
Speciální kávové recepty	■	■	■	■	■
Funkce horké čokolády					
Funkce horké vody	■	■	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>					
Odkládací plocha na šálky	■	■	■		
Možnost použít vodní filtr	■	■	■	■	■
Programovatelné zapnutí					
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■	■	■
Vyjímatelná spařovací jednotka	■	■	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■

## ELETTA

Řada plnoautomatických kávovarů Eletta od De'Longhi spojuje výjimečný design s maximální funkčností. Tato řada nabízí tři modely od základního, s tryskou pro napěnění mléka až po model s nádobkou na mléko, patentovaný LatteCrema System. Všechny nápoje je možné nastavit přesně podle vlastní chuti (aroma, velikost, teplotu nebo poměr mléka a kávy) a takto uložit do paměti kávovaru.



### TECHNICKÁ DATA



ECAM 45.760.W



ECAM 44.660.B



ECAM 44.620.S

Rozměry (šxhvxv) (cm)	26 x 46 x 36	26 x 46 x 36	26 x 46 x 36
Hmotnost (kg)	11	11	11
<b>TECHNICKÁ DATA</b>			
Příkon (W)	1450	1450	1450
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	400	400	400
Kapacita zásobníku na vodu (l)	2	2	2
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	14	14	14
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	90-142	90-142	90-142
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	■	■	■
<b>NÁPOJE</b>			
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■	■	■
Tryska na napěnění mléka	■	■	■
Speciální kávové recepty	■	■	■
Funkce horké čokolády	■	■	■
Funkce horké vody	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>			
Odkládací plocha na šálky	■	■	■
Možnost použít vodní filtr	■	■	■
Programovatelné zapnutí	■	■	■
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■
Vyjímatelná spařovací jednotka	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■

## AUTENTICA

Řada plnoautomatických kávovarů v extra úzkém provedení, šířka je pouhých 19,5 cm. Skvěle se tak hodí do menší kuchyně, pokud si chcete vychutnat pravé italské espresso. Kávovar podtrhuje italský design a technologie, moderní dotykový ovládací panel, exkluzivní nápoje jako je doppio+ (více než dvojitě espresso s extra porcí aroma a energie) a některé modely disponují unikátním LatteCrema systémem pro přípravu lahodných mléčných nápojů.



### TECHNICKÁ DATA



ETAM 29.660.SB



ETAM 29.620.SB



ETAM 29.510.B/SB

Rozměry (šxhvxv) (cm)	19,5 x 47,7 x 34	19,5 x 47,7x 34	19,5 x 47,7 x 34
Hmotnost (kg)	9,7	9,3	9,1
<b>TECHNICKÁ DATA</b>			
Příkon (W)	1450	1450	1450
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	150	150	150
Kapacita zásobníku na vodu (l)	1,4	1,4	1,4
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	12	12	12
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	85-140	85-140	85-140
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	■	■	
<b>NÁPOJE</b>			
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■		
Tryska na napěnění mléka		■	■
Speciální kávové recepty	■	■	■
Funkce horké čokolády			
Funkce horké vody	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>			
Odkládací plocha na šálky	■	■	■
Možnost použít vodní filtr	■	■	■
Programovatelné zapnutí	■	■	
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■
Vyjímatelná spařovací jednotka	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■

## MAGNIFICA COMPACT

Praktické plnoautomatické kávovary, které každý den uspokojí vaši touhu po lahodné kávě a pravém italském espressu. Kompaktní rozměry a rozličné barevné provedení perfektně doplní vybavení vaší kuchyně. Vybrané modely disponují LatteCrema systémem pro lahodné mléčné nápoje, nebo tryskou pro manuální napěnění mléka.



### TECHNICKÁ DATA



ECAM 23.460.S/B ECAM 23.463.B ECAM 23.123.B ECAM 23.120.B/SB ECAM 22.360.S ECAM 22.110.B/W ECAM 21.117.SB

Rozměry (šxhvxv) (cm)	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 35,1	23,8 x 43 x 34	23,8 x 43 x 34	23,8 x 40 x 35
Hmotnost (kg)	9	9	9	9	9	9	9
<b>TECHNICKÁ DATA</b>							
Příkon (W)	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	250	250	250	250	250	250	250
Kapacita zásobníku na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	14	14	14	14	14	14	14
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142	86-142
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	■	■			■		
<b>NÁPOJE</b>							
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■	■	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■	■	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■	■			■		
Tryska na napěnění mléka			■	■		■	■
Speciální kávové recepty	■	■			■		
Funkce horké čokolády							
Funkce horké vody	■	■	■	■	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>							
Odkládací plocha na šálky	■	■	■	■	■	■	■
Možnost použít vodní filtr	■	■	■	■	■	■	■
Programovatelné zapnutí	■	■			■		
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■	■	■	■	■
Vyjímatelná sphaovací jednotka	■	■	■	■	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■	■	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■	■	■

## MAGNIFICA CLASSIC

Základní řada plnoautomatických kávovarů, která připraví lahodné espresso nebo lungo bez kompromisu. Kávovary ideální pro každodenní použití a nenáročného uživatele. Kávu si jednoduše nastavíte podle svých preferencí a uložíte do paměti kávovaru. Vybrané modely disponují LatteCrema systémem pro lahodné mléčné nápoje, nebo tryskou pro manuální napěnění mléka.



### TECHNICKÁ DATA



	ESAM 4500	ESAM 4200.S	ESAM 4000.B	ESAM 3200.S	ESAM 3000.B
Rozměry (šxhvxv) (cm)	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36	28 x 37,5 x 36
Hmotnost (kg)	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
<b>TECHNICKÁ DATA</b>					
Příkon (W)	1350	1350	1350	1350	1350
Napětí / Frekvence (V~Hz)	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60	220/240~50/60
Tlak (bar)	15	15	15	15	15
Kapacita zásobníku na kávová zrna (g)	200	200	200	200	200
Kapacita zásobníku na vodu (l)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Kapacita zásobníku na kávovou sedlinu (šálky)	14	14	14	14	14
Nastavitelná výška dávkovače kávy (mm)	90-120	90-120	90-120	90-120	90-120
Energetická třída	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A	lepší než A
Displej	■				
<b>NÁPOJE</b>					
Možnost připravit 2 šálky najednou	■	■	■	■	■
Možnost použít již mletou kávu	■	■	■	■	■
Automatický mléčný systém (karafa na mléko)	■				
Tryska na napěnění mléka		■	■	■	■
Speciální kávové recepty	■				
Funkce horké čokolády					
Funkce horké vody	■	■	■	■	■
<b>EXTRA FUNKCE</b>					
Odkládací plocha na šálky	■	■	■	■	■
Možnost použít vodní filtr					
Programovatelné zapnutí					
Nastavitelná tvrdost vody	■	■	■	■	■
Vyjímatelná sphařovací jednotka	■	■	■	■	■
Nastavitelný mlýnek se 13stupni mletí	■	■	■	■	■
Odvápňovací a proplachovací program	■	■	■	■	■
Režim úspory energie	■	■	■	■	■



## KÁVA DE'LONGHI

Exkluzivní kávy Kimbo pro De'Longhi s lahodnou a vyváženou chutí pro uspokojení všech chuťových potřeb.

## Prestige



Výběrová směs kávy Arabica a Robusta (65% Arabica, 35% Robusta). Káva Arabica je složena ze 3 druhů z jižní Ameriky, zatímco asijská Robusta je původem z Indie a Vietnamu.

Výsledkem je velmi vyvážená chuť kávy vhodná pro přípravu espressa středně výrazné a elegantní jemnosti, s příjemným nádechem karamelu, právě upečených sušenek a suchých plodů. Pozadí je charakterizováno příjemně kyselými tóny a výrazným kořeněným pozadím.

## 100% Arabica



Nejlepší druhy kávy Arabica vybrané přímo v místě původu: směs jemné chuti, složená výhradně z nejjemnějších druhů kávy Arabica z náhorních planin Střední a Jižní Ameriky.

Dokonalé pražení zdůrazňuje její svěží chuť a pronikavé aroma s nádechem květin.

## Espresso Classic



Objevte lahodnou chuť a svědnou rozkoš kávy De'Longhi. Espresso Classic: nepřekonatelná směs (60% Robusta, 40% Arabica) s intenzivním aroma a plnou chutí těch nejlepších jihoamerických káv.

## Espresso 100% Arabica pody



Výběr kávových zrněk z těch nejlepších odrůd kávy Arabica speciálně pro De'Longhi. Jednotlivě balené pody s čerstvě mletou kávou si uchovávají své aroma a díky tomu je z nich možné připravit lahodné espresso s bohatou kompaktní cremou.

## Espresso Classic pody



Vynikající směs kávových zrněk pečlivě vybraná speciálně pro De'Longhi. Jednotlivě balené pody s čerstvě mletou kávou si uchovávají své aroma a díky tomu je z nich možné připravit lahodné espresso s bohatou kompaktní cremou.

## Vakuová dóza na zrnkovou kávu DECC 500



Jednoduchý bateriový systém pro uchování vždy čerstvě zrnkové kávy – stačí vložit baterie, nastavit vakuum, nasypat kávu a uzavřít víko pomocí rukojeti – cca za 1 minutu od uzavření je vakuové prostředí zprovozněno.

- vyjímatelná nádobka na kávu
- kapacita: 1,5 l
- napájení: 4 baterie typu AA

## ÚDRŽBA PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVARŮ

Příslušenství nezbytné pro pravidelnou údržbu a delší životnost vašich kávovarů.

### Filtr na změkčení vody DLSC 002



Pro přístroje  
ECAM, ETAM,  
ESAM 6600-6900,  
BCO 410, 420, 430,  
EC 820, 850, 860,  
EC 680.

### Ekologický odvápnovač EcoDecalk



Nový ekologický odvápnovací prostředek pro ještě účinnější odstranění vodního kamene uvnitř kávovarů. Je vyroben z přírodních a vysoce kvalitních surových materiálů, které jsou biologicky odbouratelné a neznečišťují životní prostředí. Vhodný pro všechny kávovary De'Longhi.

- objem: 500 ml
- pro 5 cyklů odvápnění

### Milk Clean



Vhodný pro automatické a manuální čištění všech zbytků mléka u pěnících trysek i automatických systémů pění. Dezinfikuje, zbavuje bakterií a důkladně čistí, ale zároveň je šetrný k choulostivým povrchům, lze jej také použít pro čištění vnějších částí přístroje a to na všechny nečistoty rostlinného či živočišného původu.

- objem 250 ml

## RUČNĚ FOUKANÉ SKLENICE

Ručně foukané sklenice s dvojitou stěnou s borosilikátovým sklem. Ideální pro teplé nápoje.

### Set sklenic DLSC302



2x espresso,  
2x cappuccino,  
2x latte macchiato

- objem sklenice 60 ml (espresso), 190 ml (cappuccino), 220 ml (latte macchiato)
- s dvojitými termo stěnami
- borosilikátové sklo
- ručně foukané
- lze mýt v myčce

### Set sklenic DLSC 301



6x cappuccino

- objem sklenice 190 ml
- s dvojitými termo stěnami
- borosilikátové sklo
- ručně foukané
- lze mýt v myčce

### Set sklenic DLSC 300



6x espresso

- objem sklenice 60 ml
- s dvojitými termo stěnami
- borosilikátové sklo
- ručně foukané
- lze mýt v myčce





Stáhněte si bezplatnou aplikaci Coffee Link.



# 1

SVĚTOVÁ JEDNIČKA\*  
V KÁVOVARECH



\*Zdroj: nezávislý výzkumný institut,  
nejvyšší hodnota prodeje  
od ledna do prosince 2016.

[www.delonghi.cz](http://www.delonghi.cz)