

KAFFE- OCH TEBRYGGARE, ESPRESSOMASKINER OCH VATTENKOKARE

Kaffebryggare

För att göra gott kaffe behöver man rena redskap, färskt kaffepulver och friskt vatten. Om kaffebryggarens effekt är över 1000 W blir kaffet snabbt färdigt och vattentemperaturen är sannolikt tillräckligt hög. Lagom vattentemperatur för att dra ur aromen ur kaffepulvret är +92-96 °C. Är temperaturen för låg avger pulvret ingen arom, är den för hög får kaffet en bitter och besk smak. Det färdiga kaffets kvalitet påverkas också av hur snabbt vattnet rinner genom kaffepulvret. 8–10 minuter är lagom. Lång bryggtid kompenserar om temperaturen är för låg, men kan också ge bittrare smak. Vill man ha mjukare smak på kaffet kan man välja pannmalet i stället för bryggmalet och öka doseringen en aning. En aromväljare inverkar på bryggtiden. Bryggaren kan ha en väljare som förlänger bryggtiden när man brygger små mängder.

Kontrollera att kaffebryggarens sladd är tillräckligt lång så att den når till uttaget. Mät bryggarens höjd om den ska stå under ett överskåp. Vattenbehållaren ska ha tydlig gradering. Om vattenbehållaren är löstagbar kan man fylla den direkt under kranen. En signallampa påminner om att bryggaren är i användning. Ur en kanna med raka kanter och stor öppning är det lätt att hålla även den sista kaffeskvätten, och kannan är också lätt att rengöra. Prova hur lätt det är att ta loss och sätta tillbaka locket och filtertratten. Ett permanentfilter är svårt att hålla rent och ger därför sämre smak på kaffet. Kaffebryggaren kan också vara utrustad med ett filter för te. En värmeplatta håller kaffet hett genom att slå på full effekt under korta stunder. Vissa modeller har ett särskilt varmhållningselement med liten effekt i värmeplattan. Kaffet bevarar smaken bättre i en varmhållningskanna än på en värmeplatta. Kaffet borde drickas inom två timmar, eftersom en varmhållningskanna inte är lika tät som en termos. Värmen bevaras bättre om man värmer varmhållningskannen med hett vatten före bryggningen. En kaffebryggare med timer brygger kaffet vid inställt klockslag. Automatisk avstängning ser till att kaffebryggaren stängs av efter två timmar. I en perkolatorbryggare stiger det heta vattnet upp till filtret längs ett rör och rinner tillbaka ner i kannan genom kaffepulvret. Till smaken påminner drycken om kokkaffe.

Kaffet får sämre smak om det finns kvar fettrester från gammalt kaffe i kannan och filtret. Vill man ha gott kaffe borde delarna diskas efter varje användning. Glaskannan, locket och den löstagbara filtertratten tål i allmänhet maskindisk, medan en varmhållningskanna inte kan diskas i maskin. Det samlar lätt smuts i droppstoppet. Det är också bra att torka bort kaffestänk från vattenrörets mynning. Avkalka kaffebryggaren regelbundet med ättikslösning eller avkalkningsmedel. Ta lika delar vatten och ättika till ättikslösningen. Låt hälften av lösningen rinna genom bryggaren och stäng sedan av strömmen. Låt verka 5–10 minuter och starta sedan bryggaren på nytt. Skölj bryggaren 2–4 gånger genom att koka en kanna rent vatten i den. Vattenbehållaren hålls fräsch om man alltid fyller den med en ren måttkanna som man förvarar i torkskåpet. Vid behov kan man rengöra vattenbehållaren med diskmedel och borste. En trång öppning försvårar rengöringen. Skölj behållaren med rent vatten efter rengöringen. Bryggaren får dock inte sänkas ner i vatten. Det blir alltid kvar lite vatten i rören i kaffebryggaren. Om man lämnar kaffebryggaren i sommarstugan över vintern fryser vattnet med påföljd att bryggaren går sönder. Töm rören genom att vända bryggaren upp och ned över diskhon. Rengör kaffebryggaren genom att först koka 1–2 kannor vatten om den har stått oanvänd länge eller är ny.

Tebryggare

Vissa kaffebryggare har ett separat tefilter som tillhör. Teet drar under bryggningen, när vattnet rinner snabbare ner i filtret än den färdiga drycken rinner ner i kannan. På en tebryggare som fungerar på samma sätt som en kaffebryggare kan man välja hur många minuter teet drar i filterdelen. Efter den inställda tiden rinner det färdiga teet ner i kannan. En tebryggare kan också ha samma funktionsprincip som en kaffeperkulator. Vattnet mäts upp i kannan och tebladen eller tepåsarna läggs i ett filter i kannan. Vattenröret cirkulerar hett vatten via filtret tills teet är färdigt. Det går inte att diska en sådan här tebryggare genom att sänka ner den i vatten, eftersom det finns elektriska delar i kannans botten.

Espressomaskiner

I en ångdriven espressomaskin pressas vattnet genom kaffepulvret med hjälp av ångtryck. En mokabryggare ("mutterpanna") fungerar med ångtryck. Eftersom en ångdriven espressomaskin ger lågt tryck får espresson ingen crema. En bra espresso kännetecknas av ett tunt brunt skumlager, crema. I en pumpdriven espressomaskin skapas trycket med en separat pump. Pumpdrivna maskiner indelas i halvautomatiska och automatiska espressomaskiner. I synnerhet automatiska espressomaskiner är stora till formatet. Det finns också espresso- och kaffemaskiner för inbyggnad. En espressomaskin brygger 1 eller 2 koppar per gång. Studera instruktionsboken som följer med maskinen för att lära dig hur man använder och rengör apparaten.

I halvautomatiska maskiner används antingen kaffepulver som mäts upp och packas i filtret eller Easy Serving Espresso-kaffepods som innehåller 7 g kaffepulver. E.S.E.-kaffepods finns i olika tillverkares sortiment och ser ut som runda kuddar där kaffet packats mellan två filterpapper. En del halvautomatiska maskiner fungerar bara med kaffekapslar av ett visst märke, som kan innehålla smakämnen utöver kaffepulvret. E.S.E.-kaffepods är av papper och sorteras som bioavfall, medan plast- och foliekapslar är blandavfall. Automatiska espressomaskiner har en behållare för kaffebönorna. För det färdigmalda kaffet finns en särskild behållare. Bönkvarnen kan ge upphov till buller och vibrationer. Med en enda knapptryckning mal maskinen bönorna, mäter upp kaffepulvret i filtret, kokar vattnet, pressar det genom kaffet under tryck och serverar den färdiga espresson i en kopp. Det använda kaffet flyttas till en sumpbehållare. Användaren fyller på ingredienserna, tömmer sumpbehållaren och diskar ångmunstycket som används för upphettning av mjölk samt sköter övrig rengöring och avkalkning regelbundet enligt instruktionerna. Automatiska espressomaskiner har färdiga program och olika inställningsmöjligheter. Beroende på apparaten kan användaren t.ex. välja malningsgrovlek och mängden kaffepulver per kopp, vattenmängd och vattentemperatur, styrka och temperatur på kaffet eller mjölmängd. Valen kan programmeras in för flera användare. Det går också att programmera in start och avstängning eller avstängning av standbyläget. Automatiska espressomaskiner kokar också tevattnet. Ett vattenfilter minskar kalkavlagringar. Espressomaskiner hettar upp och skummar mjölken med ett ångrör. När mjölkbehållaren är isolerad hålls mjölken kall längre tid i rumstemperatur. Om espressomaskinen saknar ångrör finns det också separata mjölkskummare.

Vattenkokare

Använd alltid friskt vatten från kranen när du kokar vatten. En vattenkokare är betydligt snabbare och elsnålare jämfört med om man kokar samma mängd vatten på spisen. Vissa vattenkokare har över 2,3 kW effekt, och då behöver de en 16 A säkring. Högre effekt har ingen praktisk betydelse för hur snabbt vattnet kokar upp. Det är bra med tydlig utvändig gradering på kannan. I kannans botten finns ett inbyggt värmeelement som hettar upp vattnet till kokpunkten eller till vald temperatur. Bred temperaturreglering och varmhållningsfunktion ökar vattenkokarens användningsmöjligheter, t.ex. värmning av nappflaskor. Vattenkokaren är på när signallampan lyser. Strömmen bryts automatiskt när vattnet kokar eller önskad temperatur nås. På sladdlösa vattenkokare sitter sladden fast i bottenplattan. Det är lätt att ställa kannan med hett vatten på bordet. Om sladden sitter fast i själva kannan måste man först dra ur stickproppen innan man kan ta kannan med sig. Både metall- och plastkannor har hög yttemperatur. Ett handtag som inte blir hett och ett knogskydd på kannan vid handtaget gör att man slipper bränna fingrarna. Avkalka vattenkokaren regelbundet genom att först koka upp en blandning av lika delar ättika och vatten och därefter rent vatten.