

Så väljer du rätt espressomaskin

✓ Välj rätt affär ✓ Läs bruksanvisningen ✓ Köp en kaffekvarn

ESPRESSOKULTUREN flyttar in i allt fler svenska hem. För att bli en bra hemmabärista ska du ta dig tid att lära känna din maskin, enligt espressoexperterna.

– Problemet är inte att maskinerna inte kan göra bra kaffe utan att användarna inte lärt sig att hantera dem, säger Janne Bonin, barista och ordförande i Svenska specialkaffe-föreningen.

Billiga maskiner bra

Janne Bonin har ägnat 15 år av sitt liv åt att utveckla espressokonsten. Han har en bestämd uppfattning om hur en bra espresso ska göras och hur mjölken ska

skummas. Men han tycker att det är viktigt att var och en går efter sin egen kaffesmak och därifrån utforskar espressoantverket. Christer Malmcrona driver butiken Kaffemaskinen i Stockholm och Göteborg. Enligt honom kan man göra riktigt bra espresso med en billigare maskin om man lär sig hantera den.

Ett säkert tips är i alla fall att använda färskt kaffe och mala själv. – Ja, för ett riktigt bra resultat bör man ha en kaffekvarn, säger Malmcrona.

BARISTANS TIPS



- **GA TILL** en affär där du får hjälp att hitta rätt i maskindjungeln.
- **VÄLJ** en maskin av bra material. Billigare maskiner blir ofta kortsiktigare köp.
- **LÄS** bruksanvisningen och lär känna din maskin.
- **SLA PÅ** maskinen i god tid så att den hinna bli varm.
- **KÖP** en kaffekvarn. Använd alltid nymalet, färskt kaffe.
- **KYLSKÅPSKALL** mjölk är lättare att skumma.



Isomac Napolissima

Pris: 1 990 kronor.
Användarvänlighet: Liten filterhållare som lätt blir kladdig. Kan ej göra kaffe och skumma mjölk samtidigt. Liten kapacitet för mjölskumning.

MANUELLA, SMA
större utrymme att jobba på än med Isomac. Kan inte göra kaffe och skumma mjölk samtidigt.
Espresso-kvalitet: Hyfsad espresso om man tänkt på att värma upp maskinen tillräckligt. Ljusgul crema. Bra mjölskummare.



Gaggia Classic

Pris: 3 950 kronor.
Användarvänlighet: Lätt att starta. Bättre värme, robustare material och lite större utrymme att jobba på än med Isomac. Kan inte göra kaffe och skumma mjölk samtidigt.

MANUELLA, SMA
Espresso-kvalitet: Bättre och jämnare värme ger lite mer aromämnen än Isomac. Tjockt skum.



ECM Giotto

Pris: 2 995 kronor.
Användarvänlighet: Rymlig och enkel att hantera. Tar längre tid än de små att bli varm. Kan göra kaffe och skumma mjölk samtidigt. Böjigt att tömma droppskålen.

MANUELLA, STORA
Espresso-kvalitet: Bra ut det mesta av aromerna. Bra crema som är jämn i färgen.



BFC Junior Plus Pulsante

Pris: 4 495 kronor.
Användarvänlighet: Rymlig och enkel att hantera. Tar längre tid än de små att bli varm. Kan göra kaffe och skumma mjölk samtidigt. Enkelt att tömma droppskålen.

MANUELLA, STORA
Espresso-kvalitet: Bra ut det mesta av aromerna. Bra crema.



Krupps Espressoeria Automatic

Pris: 4 495 kronor.
Användarvänlighet: Kompakt och enkel. Få inställningar. Vättnet rinner för snabbt genom kaffet. Böjigt att skumma mjölk.

AUTO-MATISKA
Espresso-kvalitet: Mer kaffemaskin än espressomaskin. Får inte ut alla aromämnen. Bubblig, ljusgul crema. Dåligt skum.



Jura Impressa F70

Pris: 11 995 kronor.
Användarvänlighet: Enkel och smidig. Fler inställningar och därmed kaffevariationer än Krups. Enkelt att skumma mjölk.

AUTO-MATISKA
Espresso-kvalitet: Mer av kaffe-maskin än espressomaskin. Får inte ut alla aromämnen, men bättre espresso än Krups.



DAVID BAAS
david.baas@metro.se