S Oracle Touch se chuť vaší kávy dotkne hvězd

Doposud nikdy nebyla příprava dokonalé kávy tak snadná, jako nyní s automatickými kávovary značky Sage. Vlajkovou lodí je přístroj Oracle Touch (Sage BES990), jenž se svými parametry a vlastnostmi nemá na našem trhu konkurenci.

Ti milovníci dobré kávy, kteří si myslí, že příprava lahodného šálku je příliš složitá a časově náročná, se ještě zřejmě nesetkali s plně automatickým pákovým kávovarem nové generace **Sage BES990 Oracle Touch**. S tímto přístrojem se nemusíte přípravy kávy obávat bez ohledu na to, jak jste šikovní nebo jak málo času na přípravu dokonalého šálku kávy máte. Když si pořídíte Oracle Touch, je to jako byste doma měli profesionálního baristu, jelikož tento kávovar umí vše, co má umět špičkový barista – kávu umlít, kávu uvařit a dokonale upravit mléko. Stačí si jen jednoduše nastavit na dotykovém displeji, jak silnou kávu si přejete, jakou strukturu a teplotu mléka. Své vlastní nastavení kávy si můžete uložit a budete si ji pak moci kdykoli připravit stisknutím jediné ikony.

Oracle Touch kávu automaticky namele pomocí integrovaného kónického mlýnku s kovovými kameny, a pak ji nadávkuje a automaticky utepuje. **Sage BES990 Oracle Touch** rovněž využívá technologii digitálního řízení teploty, jelikož i nepatrný rozdíl v teplotě vody má velký vliv na chuť kávy. Funkce ovládacího ventilu s přepadem je tu, aby omezovala maximální tlak vody během extrakce.
Sage BES990 je vybaven čtyřmi klíčovými prvky, které ve výsledku znamenají rozdíl mezi běžnou kávou a tou, která nás uspokojí svojí vyváženou chutí.

Čtyři klíčové prvky

K přípravě dokonale kvalitní kávy je totiž potřeba většího množství čerstvě mleté kávy, než pouhých 11 až 13 gramů, které poskytují kávovary jiných značek. Kávovar Oracle Touch je dodáván se sítky, které umožňují přípravu z optimálního množství čerstvě namleté kávy - **19 až 22 gramů** – na integrovaném kónickém mlýnku s nastavením hrubosti mletí.
Také **přesná teplota vody** hraje při přípravě kávy velkou roli a každá teplotní odchylka může potenciálně lahodnou kávu proměnit v černou břečku. Právě kávovary Sage používají z tohoto důvodu nejnovější technologii digitální kontroly teploty, která zamezí teplotním odchylkám a vždy udrží optimální teplotu.
K dosažení dokonalé a vyvážené chuti je potřeba **dosáhnout správného tlaku v pravý čas**. Nízkotlaká preinfuze na počátku extrakce (při tlaku devíti barů) umožní, aby mletá káva v sítku částečně nasákla vodu a nabobtnala. U kávovarů jiných značek voda proteče prostorem mezi suchými zrnky mleté kávy či po okraji sítka. Tento proces tak umožní získat onu lahodnou chuť, která je typická pro kávu z automatických kávovarů Sage, jež jsou vybaveny přetlakovým ventilem nutným pro přesné řízení tlaku. Omezení maximálního tlaku vody během extrakce také zabraňuje vzniku hořkých příchutí v kávě.
K vytvoření hedvábně jemné struktury mléčné pěny s mikrobublinkami je zapotřebí i **odpovídající tlak v parní trysce**. Ta u kávovarů značky Sage dovede díky optimálnímu nastavení tlaku (na rozdíl od jiných kávovarů, jež podporují tvorbu velkých bublin) proměnit mléko v bohatou mléčnou pěnu, vhodnou třeba i pro přípravu Latté art.
O průběhu přípravy kávy je uživatel informován na dotykovém displeji, jenž umožňuje jednoduché ovládání i nabízí možnost vytvořit a uložit až osm osobních nastavení oblíbené kávy. A nejen to – rovněž informuje, kdy je třeba provést cyklus čištění, který čistí vnitřní potrubí a proplachuje

spařovací hlavu. Zobrazení na displeji zároveň upozorní na nutnost spuštění cyklu odvápnění, které ochrání kávovar před nahromaděním minerálních usazenin a vodního kamene.

Popis funkcí:
• Trojitý vyhřívací systém
• Nerezový ohřívač vody na přípravu kávy
• Nerezový ohřívač vody na tvorbu páry
• Aktivně prohřívaná spařovací hlava
• Elektronický PID systém kontroly teploty s tolerancí +/- 1 °C
• Nízkotlaká „Pre-Infuse“
• 15barové italské čerpadlo
• Regulovatelný tlak extrakce kávy
• 58 mm spařovací hlava
• Programovatelný objem extrakce
• Samostatný vývod horké vody
• Integrovaný kónický mlýnek s nastavením hrubosti mletí
• Automatické tempování
• Programovatelná teplota a struktura mléka
• 280 g zásobník na kávová zrna
• Funkce automatického spuštění
• 2,5l zásobník na vodu

Příslušenství
• Zásobník na mletou kávu
• 58 mm široký nerezový držák filtru
• Nerezová nádobka pro napěnění mléka
• Filtry s jednoduchým dnem pro 1 a 2 šálky
• Filtry s dvojitým dnem pro 1 a 2 šálky
• Pomůcka na čištění
• Proužkový tester na tvrdost vody
• Výměnný vodní filtr

Doporučená cena Sage BES990 je 62 990 Kč.

O značce Sage:
Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.
Na česky trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování jsou všechny produkty dodávány s tříletou zárukou. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společnosti Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.
Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz

Pro více informací kontaktujte:
Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22
monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654