



## Máte doma prémiový kávovar, ale káva už nechutná jako dřív? Tajemství dokonalého šálku tkví v detailech, které často přehlízíme

Investovali jste do kvalitního pákového kávovaru a kupujete výběrovou kávu, ale přesto má váš ranní šálek hořkou pachut' nebo mu chybí ona pověstná crema? Mnoho milovníků kávy žije v omylu, že po pořízení profesionálního stroje cesta končí. Skutečnost je však taková, že i ten nejdražší přístroj je jen tak dobrý, jak čisté jsou jeho vnitřní cesty.

### Hazard s chutí i životností

Zanedbaná údržba není jen estetickým problémem. Žluknoucí kávové oleje v mlýnku či spařovací hlavě přímo ovlivňují chemii extrakce a mění sladké tóny kávy v nepříjemnou trpkost. Pokud navíc ignorujete tvrdost vody, vnitřní ústrojí kávovaru se pomalu zanáší vodním kamenem, což vede k nestabilní teplotě, špatnému tlaku a v konečném důsledku k nevratnému poškození celého systému. Parní tryska zalepená zaschlým mlékem nejenže nevykoudzí jemnou mikropěnu, ale stává se doslova domovem bakterií.

### Šest kroků k profesionálnímu výsledku se značkou Sage

„Kondice stroje má na požadovaný výsledek značný vliv. Se zaneseným kávovarem prostě špičkové kávy nedosáhnete,“ vysvětluje Václav Mlčoch, kávový specialista značky Sage. Údržba přitom nemusí být věda. Stačí se držet prověřeného postupu a používat správné nástroje:

- **Základem je čistá voda:** Kvalita vody hraje při přípravě kávy zásadní roli. Výměnné vodní filtry zachycují nežádoucí látky, jako jsou chlór, těžké kovy či nadbytečné minerály. Filtrovaná voda nejen zlepšuje chuť kávy, ale zároveň chrání kávovar před usazováním vodního kamene. Filtr je doporučeno měnit přibližně každé tři měsíce nebo po přefiltrování stanoveného množství vody.

*Tip Sage: [Vodní filtr CLARIS](#) vám dá jistotu, že voda pro přípravu vašeho šálku kávy bude vždy 100% čistá, cena 399 Kč*

- **Stop vodnímu kameni:** Vodní kámen negativně ovlivňuje ohřev vody i její průtok. Pravidelné odvápnění je proto nezbytné nejen pro chuť kávy, ale i pro technický stav přístroje. Speciální odvápnovací prostředek určený pro kávovary účinně odstraňuje minerální usazeniny, aniž by zatěžoval vnitřní komponenty. Ideální frekvence odvápnění se odvíjí od tvrdosti vody, obecně se však doporučuje alespoň dvakrát za rok.

*Tip Sage: [Odvápňovač the Machine Descaler™](#) na pákovou espressa, cena: 899 Kč*

- **Hygiena parní trysky:** Parní tryska přichází do přímého kontaktu s mlékem, jehož bílkoviny a tuky se snadno usazují. Základní očistu je vhodné provádět po každém použití, důkladnější



čištění pak pomocí speciálního čisticího prostředku na trysky. Ten pomáhá udržet trysku hygienicky čistou a zajišťuje správnou funkci páry pro jemnou a stabilní mléčnou pěnu.

**Tip Sage:** [Čistič trysky](#) the Steam Wand Cleaner na páková espressa, cena 699 Kč

- **Čistá hlava, čistá chuť:** Spařovací hlava je místem, kde dochází k extrakci kávy. Usazené oleje a zbytky namleté kávy mohou výrazně ovlivnit chuť výsledného espressa. Pravidelné čištění pomocí čisticích tablet určených pro spařovací jednotky pomáhá zachovat chuťovou čistotu a správný průtok vody.

**Tip Sage:** [Čistič jednotky](#) the Group Head Cleaner na páková espressa, cena 649 Kč

- **Péče o mlýnek a páku:** Po každé kávě páku otřete a propláchněte sítko. Samotný mlýnek vyžaduje kompletní vyčištění jednou měsíčně (v létě i častěji), aby v něm nezůstávala žluknoucí mastnota z kávových zrn.

Správná péče o pákový kávovar není otázkou složité techniky, ale spíše pravidelnosti a použití vhodných prostředků. Výsledkem je nejen delší životnost přístroje, ale především konzistentní kvalita kávy, která odpovídá jeho potenciálu. Protože dobrá káva začíná u detailů – a ty se vyplatí nepodceňovat.

#### O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají 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 Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český 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 bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz).

#### Kontakt pro média:

Hedvika Přibová  
PHOENIX COMMUNICATION  
110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5  
[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)  
+420 774 273 821