



Kávovar Sage BES990 v rukou Mr. CoffeeBeana. Zvládl s ním připravit kávu jako z kavárny?

Oblíbili jste si pití kvalitní kávy v kavárnách, a tak už se nechcete ani doma spokojit s průměrem? [Mr.CoffeeBean](#), který je povoláním sice fyzioterapeut, ale ze sociálních sítí ho můžete znát jako kavárenského „povaleče“ a milovníka kávy, otestoval automatické pákové espresso Sage BES990, které je navrženo tak, aby připravilo lahodný šálek kávy jako od špičkového baristy. Tak se pojdme podívat, jak mu to s ním šlo a zda se mu povedlo v domácích podmínkách docílit kávy, jakou zná z kaváren. A zde je jeho osobní hodnocení.

Jakožto člověk, který se věnuje degustací kávových nápojů, se velmi často setkávám s dotazy ohledně toho, zda je i doma možné připravit „kávu jako z kavárny“. S radostí jsem proto přijal nabídku otestovat právě kávovar Sage. Byl jsem celkem zvědavý, co v sobě kávovar Sage BES990 skrývá. A zda i přístroj, který nestojí řádově statisíce, dokáže připravit kávu srovnatelnou s tou z dobré kavárny.

Profesionál na doma

Když rozbalíte krabici s kávovarem, musíte si povšimnout toho, že The Oracle Touch působí hned na první pohled velmi profesionálně. Dotykový displej, nerezová páka s průměrem 58 mm, parní tryska a celkově design kávovaru na mě velmi zapůsobily. Přímou na barevném dotykovém displeji si můžete vybrat vámi preferovanou kávu, takže je to skoro jako v kavárně. Součástí kávovaru je i integrovaný kónický mlýnek, což úplně neodpovídá klasickému kavárenskému vybavení. Tam najdete spíše mlýnek, který je zvlášť. Já jsem si vyzkoušel i přípravu kávy, kterou jsem si namlel na vlastním mlýnku, ale pro někoho, kdo s přípravou kávy doma začíná je integrovaný mlýnek skvělým pomocníkem.

Ten VÁŠ šálek kávy

Kávovar nabízí i možnost volby intenzity připravované kávy, také si můžete zvolit strukturu a teplotu mléka. Toto nastavení si můžete v kávovaru uložit, takže při vaší další návštěvě domácí kavárny už bude kávovar přesně vědět, stejně, jako váš barista v oblíbené kavárně, jaká káva je ta vaše. Co doopravdy cením je automatické mletí, dávkování a upěchování kávy. Přeci jen, jedna věc je nastudovat si tento proces, druhá věc je realizace. V případě The Oracle Touch to kávovar zvládne za vás. Součástí balení je samozřejmě návod, který vás perfektně, krok za krokem, provede celým nastavením. Ať už je to instalace vodního filtru, zprovoznění mlýnku nebo třeba výběr hrubosti. Vzhledem k tomu, že má kávovar celkem 45 možností nastavení, tak je celkem fajn, že vám v návodu doporučí začít s nastavením 30 a poté upravit dle potřeby po přípravě kávy. A takových vychytávek je tam víc.

Mléčná pěna

Šlehání mléka to je kategorie sama pro sebe. Řekl bych taková vyšší liga. Latte Art, tedy kreslení obrázků našlehaným mlékem, tak to je přímo extraliga. Kávovar je vybaven funkcí automatického pění mléka. Nastaví se teplota a hustota mléčné pěny a kávovar sám provede pění. Ať už je to hedvábně hladké mléko na latté nebo krémové mléko na cappuccino. Ke kávovaru je i konvička na šlehání, se kterou se základy techniky Latte Art můžete naučit. Bude to chtít jen pár desítek litrů mléka, trpělivost a velkou rodinu, která bude vaše kávové pokusy s radostí popíjet.



Závěrečné hodnocení

Je obecně známo, že tajemství perfektního espressa se skrývá v kvalitně namleté kávě, důležitá je i extrakce kávy, dostatečný tlak páry, a především přesná teplota vody. Příprava kávových nápojů v domácích podmínkách ale nemusí být nutně podmíněna koupí profesionálního kávovaru. Model Sage BES990 má topný systém se dvěma nerezovými ohřívací vody, spařovací hlava je vybavena topným tělesem, který zajišťuje kontrolu nad extrakcí kávy a nechybí ani mlýnek, který je jeho součástí. Není to kávovar pro každého, ale pokud to myslíte s přípravou kávy doma doopravdy vážně, určitě se vyplatí do něj investovat, přístroj patří rozhodně ke špičce mezi automatickými pákovými espressy. Podrobný manuál vás provede obsluhou kávovaru a pokud si nebudete něčím jistí určitě se můžete obrátit na odborníky značky Sage, ať už na sociálních sítích nebo přímo na emailu – i já jsem jejich pomoci využil.

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 Breville 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 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 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Kontakt pro média:

Hedvika Přibová
PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22
hedvika@phoenixcom.cz
+420 774 273 821