



Warszawa, czerwiec 2018

Kawa z ekspresu. Co zrobić, żeby jej smak był wyjątkowy?

Na to pytanie odpowiadamy z Marcinem Rusnarczykiem – Mistrzem Polski Baristów i ekspertem marki Nivona. Zobacz, czym jest Barista in a Box.

Mało aromatyczna. Kwaśna. Cierpka. Niestety, domowa kawa nie zawsze odpowiada wysokim, kawiarnianym standardom. Co zrobić, żeby to zmienić? Należy przestrzegać kilku podstawowych zasad i poznać garść baristycznych tricków. Do tego dosypać ziarna wysokiej jakości i wybrać ekspres z najwyższej półki. Czas wejść do świata niepowtarzalnego smaku z Mistrzem Polski Baristów – Marcinem Rusnarczykiem.

Kodeks baristy

Podstawą smaku są odpowiednie ziarna kawy. Najlepszym wyborem jest 100-procentowa Arabica. Ma wyrazisty, szlachetny smak i trafi w gusta większości coffee maniaków. Do tego musimy przestrzegać kilku tajemnych zasad:

Po pierwsze woda. Najlepiej używać wersji przefiltrowanej lub niskozmineralizowanej. Popularna kranówka i wodna mineralna zmieniają smak naszego napoju.

Po drugie odpowiednie przechowywanie. Często spotykam się z przesypywaniem ziaren do szklanych bądź plastikowych pojemników. To błąd. Zakupioną kawę powinniśmy przechowywać w jej oryginalnym opakowaniu, które jest do tego przystosowane. Po otwarciu wystarczy, że zamkniemy je specjalnym klipsem.

Po trzecie mleko. Jeżeli chcemy uzyskać idealną piankę, należy spienić schłodzone mleko, a następnie dodać je do naszej małej czarnej. Zimne, wyjęte prosto z lodówki i dolane do filiżanki obniży temperaturę i aromat naszego energetycznego napoju. Tego nie chcemy, prawda?

Techniczna strona smaku

Nawet najlepsze ziarna muszą zostać poddane właściwej obróbce. Do tego potrzebujemy odpowiedniego ekspresu. Do domu najlepszym wyborem będzie mocny ekspres ciśnieniowy. Okazuje się, że istnieją modele, które dorównują jakością wykonania urządzeniom z profesjonalną kolbą.

Domowy luksus

Pierwszą propozycją są ekspresy Nivona CafeRomantica z serii 8. Śmiało można stwierdzić, że to właśnie w nich drzemie Barista in a Box. Dlaczego? Zostały wyposażone w system Aroma Balance. Dzięki niemu możemy wpływać na aromat i smak kawy. Do wyboru są trzy opcje smaku: dynamiczny, stały i intensywny. Każdy domownik znajdzie swój złoty środek i zapomni o monotonii. To taka kawa szyta na miarę, która odpowiada baristycznym standardom.

Ekspresy pozwalają zachować w pamięci urządzenia, aż 10 różnych kawowych przepisów. Każdy może wybrać swój program, który odpowiada jego smakowym preferencjom. Z mojej perspektywy – strzał w dziesiątkę! Szczególnie gdy z urządzenia korzysta wiele osób.

Dla fanów mlecznych mieszanek seria 8 przygotowała funkcję OneTouch Spumatore. Idealna latte? Żaden problem. Wystarczy palcem wcisnąć przycisk, aby rozpocząć przygotowanie napoju. To bardzo wygodne rozwiązanie, ponieważ nie musimy oddzielnie podgrzewać i spieniać mleka. Wszystko robi się samo, we wnętrzu urządzenia. Dodatkowo opcja Koneser Cappuccino pozwala uzyskać mleczny twist na dwa różne sposoby. Najpierw kawa, później mleko bądź odwrotnie.

Co jeszcze? Kolorowy wyświetlacz TFT z funkcją BigPicture. Ultrawygodny. Proste i szybkie czyszczenie. Niezbędne do zachowania odpowiedniego smaku. Nivona CafeRomantica z serii 8 to wybór z najwyższej półki, który odpowie na wyzwania rzucane przez wszystkich kawowych smakoszy.

Nivona CafeRomantica 859 cena cennikowa brutto: 5299 zł

Nivona CafeRomantica 842 cena cennikowa brutto: 3999 zł

Nivona CafeRomantica 841 cena cennikowa brutto: 3999 zł

Smak na szóstkę

Alternatywą dla serii 8 są ekspresy Nivona CafeRomantica z serii 6. Mają rozsądną cenę i również wyposażono je w System Aroma Balance. Parzenie, odpowiadające jakości ekspresom kolbowym, pozwala wpływać na smak i aromat kawy. W tym modelu możemy zapisać 5 własnych przepisów, a 6 gotowych dostajemy gratis na pamięci urządzenia. Dodatkowe receptury zostały ułożone przez profesjonalistów, więc w przypadku braku pomysłu na nowy smak, zawsze możemy skorzystać z solidnego gotowca.



Smak na szóstkę z mlecznym dodatkiem. Seria 6 posiada funkcję Easy-Spumatore. Jest nieoceniona w manualnym przygotowaniu wyśmienitego Cappuccino czy Latte. Co więcej, urządzenie łączy się z aplikacją Nivona App. Dzięki niej możemy zrobić kawę z dowolnego miejsca w domu. Wygodne? Bardzo! Kolorowy ekran TFT z wyraźnymi ikonami sprawia, że domowe parzenie kawy staje się relaksującą przyjemnością.

Nivona CafeRomatica 680 cena cennikowa brutto: 2599 zł

Nivona CafeRomatica 670 cena cennikowa brutto: 2599 zł

Nivona CafeRomatica 660 cena cennikowa brutto: 2399 zł

Zapomnij o ograniczeniach. Postaw na smak wyjęty rodem z kawiarni. Ekspresy Nivona CafeRomatica to prawdziwy **Barista in a Box!**

Marcin Rusnarczyk

Biuro prasowe marki Nivona:

Małgorzata Kowalska

malgorzata.kowalska@aged.com.pl

Tel. + 48 222 440 430 +48 530 019 130

Magdalena Burda

PR Hub

magdalena.burda@prhub.eu

tel. +48 533 332 474 +48 516 168 873