

Ароматный кофе утром – это ритуал, за которым стоит колоссальный труд приспособлений для размалывания кофейных зерен. Сегодня, учитывая современный темп жизни, мало кто может себе позволить неспешно размалывать кофейные зерна вручную – это время лучше всего потратить на то, чтобы насладиться чашкой горячего бодрящего напитка.



Электрические ножевые кофемолки, по сути своей, достаточно простые приборы и руководствоваться при их выборе следует только надежностью марки, производительностью и, естественно, личными предпочтениями в дизайне. Однако существуют некоторые нюансы, на которые все-таки необходимо обратить внимание.

В первую очередь, необходимо определиться с мощностью кофемолки, от которой зависит скорость размельчения, а также с объемом загрузки рабочей емкости. Объем загрузки – весьма важная характеристика кофемолок, ведь свежемолотый кофе хранится без ущерба для вкусовых качеств всего 60 минут. Для приготовления одной чашки эспрессо требуется около 6,5 грамм молотых зерен – далее простая арифметика. Главное помнить – не нужно гнаться за «промышленными» установками, это приведет только к неизбежной порче кофе.

Кофемолки, как и другая бытовая техника и электроника для кухонного применения, должны соответствовать всем санитарным нормам и изготавливаться только из безопасных для человека материалов. Поэтому не лишним будет повториться, - доверяйте только зарекомендовавшим себя производителям.

Возвращаясь к нюансам приготовления, нужно сказать, что традиционные (ножевые) кофемолки, предназначены в основном для помола кофе, приготавливаемого в турке. Приобретшие широкую популярность гейзерные кофеварки - относительно молодая мелкая бытовая техника для кухни, однако имеет существенные особенности. В частности, предпочтительнее загружать в них кофе с молотыми частицами

приблизительного одного размера. Достигать такой точности помола ножевые кофемолки не позволяют.

Второй тип машин для размалывания кофейного зерна – жерновые кофемолки, работающие по принципу мельницы. Эти приборы имеют ряд функциональных преимуществ перед традиционными и обеспечивают исключительное удобство для пользователя: имеется возможность регулировки степени помола (в ряде моделей до 14 позиций), объема помола и таймер дозировки (показывающий, на сколько чашек хватит помолотого кофе).

Жерновые кофемолки – наиболее удобные и современные приборы, которые удовлетворяют взыскательных гурманов, ценящих время, а приборы для классического ножевого помола подойдут любителям традиций и людям, не привыкшим доверять бездушным автоматам столь щепетильный процесс как варка кофе.