Что может быть приятней с утра, чем чашка ароматного американо? Любители кофе, а точнее настоящие кофеманы, меня поймут. Так хочется, чтобы прямо дома можно было насладиться любимым напитком, дурманяще ароматным и обжигающе вкусным, не тратя много времени и сил на его приготовление. Сейчас в магазинах представлен такой большой выбор кофеварок, что глаза разбегаются, давайте попробуем подойти к этому вопросу ответственно.

Видов кофеварок существует огромное множество, однако можно выделить основные типы – рожковые (эспрессо-кофеварки), капельные, капсульные, комбинированные и кофеварки под названием французский пресс. Из всех вышеперечисленных типов, капельная кофеварка является самой распространенной
и недорогой. Молотый кофе готовится фильтрационным способом (кофе образуется в специальной сеточке, которая проходит через горячую воду).

С помощью специальных насадок (каппучингаторов), которые прилагаются к рожковым кофеваркам, как Вы уже догадались, можно приготовить потрясающий каппучино. Они устроены таким образом, что под действием давления через специальную трубочку прогоняется пар, который образуется из молока, он то и создает нежную пенку. Так что если Вы хотите готовить каппучино дома, отдайте свое предпочтение такому виду кофеварки.

Сейчас часто используются капсульные кофеварки (в них используется кофе в капсулах). Система данной кофеварки очень интересна: капсула кофе прокалывается в кофеварке с трех сторон, и поступающая струя воздуха перемешивает содержимое с поступающей горячей водой. Выбрав этот тип, Вы тоже сможете побаловать себя ароматным каппучино.

Появились новые модели кофеварок – комбинированные кофеварки, которые совмещают функции капельных и эспрессо-кофеварок. Но стоит сразу предупредить, что такой выбор будет идеальным для любителей эспрессо и кофе американо.

При покупке кофеварки необходимо обращать внимания также и на технические характеристики. Очень многое зависит от мощности кофеварочной машины. Если любите крепкий кофе – выбирайте более мощные модели.

Одной из главных частей кофеварки, не смотря ни на какие новшества и изобретения, остается фильтр. Существует несколько типов фильтра – бумажный (одноразовый), нейлоновый и «золотой». Бумажный наиболее удачный вариант, однако требует ежедневной замены. Фильтр нейлоновый встречается чаще и требует смены после 60 завариваний. «Золотой» то же самое, что и нейлоновый, только покрытый слоем нитрида титана.

Выбор кофеварки остается за Вами, все зависит от вкусовых предпочтений. Для дома подходят все из перечисленных выше, однако эспрессо-кофеварки все же лучше подойдут для офисов. И главное, при эксплуатации кофеварки внимательно следуйте инструкции, и тогда кофеварка, как и любая бытовая техника – прослужит Вам долго.