

- A ? @ 5 A A > A A > 1 > 9

; 5 : A 0 = 4 @ "peresvet" ! 5 4 > 2, ! @ 5 4 0 27 : B O 1 @ L 2010 - 00:00:00

ЭСПРЕССОССОБОЙ

Введениеот

прокофе.ру::

Очереднаяхорошая

статьяизобласти

"провереннонасебе".

Статьяполностью

написана

любителем

энтузиастом.для

техсамых.которые

задаютсявопросом.

какпитьсвойкофев

дорогеи

путешествии.Как

этонистранно.нов

последнеевремяя

самслышумного

вопросови

способоврешения

питьякофе.скажем

где-товотпуске.

скажем.где-тов

Турции.Нам

показалось.что

информация

изложеннаяв

статье.станет

интереснамногим

любителямкофе.

особеннотемктоне

хочетотпускать

"свойэспрессо"из

вида.Статьяне

несеткакой-либо

рекламной

нагрузки.Всем

приятногочтения

пожалуйста

оставляйтесвои

отзывывкомментах

и проставляйте
рейтинг
прочитанного;
поддержите
авторов прокофе.ру!



Данную тему я
создал, чтобы все,
кому не лень,
поделились тем как
решают кофейный
вопрос в отпуске,
походе,
командировке и т.д.
Про то как решил его
я, ниже..

Т.к. потребляю
эспрессо и его
содержащии
напитки, то и мой
набор собственно
ориентирован на
это. Еще до отпуска в
этом году
подумывал
прикупить
дорожную машинку
типа Handpresso или Mypressi TWIST, но так
и отложил эту идею,
подумав, что в
отпуске полно
всяких кафешек и

кофеёк можно
попить и там. Я даже.,
можно сказать
наехал на Алексея.,
автора **статьи про TWIST,**
в чем и каюсь., т.к.,
прошедший отпуск
показал обратное.

В течении всего
отпуска все мои
попытки
обнаружить
нормальный кофе., не
говорю уже про
эспрессо на
славном острове
Майорка.,
увенчались
полнейшим
провалом. И
вернувшись оттуда
в задымленную
Москву., как только
рассеился дым., я
приступил к выбору..



Готовь сани летом.,
как говориться.
Центральное место
конечно занимает
сам кофе., Что взять с

собой. Уже молотый
дома или банку того
же lly, или все таки
свежее зерно? Выбор
пал на последнее и
сразу возник
вопрос кофемолки. Просмотрев инет я
остановил свой
выбор на Kyocera CM-45CF. Она дает
равномерный помол
от эспрессо до
френча., работает
довольно быстро
(менее 200 оборотов
чтобы смолоть 21гр. для эспрессо), мягко
и тихо., легкая.,
корпус и все детали
антистатичны., в
бункер влазит
какраз до 21 грамма.,
как и в портафильтр
TWIST, сделана в Японии.,
сделана фирмой Kyocera и в
ней керамические
жернова.,

Слова “Kyocera” и
“керамические”.,
навеили мне
воспоминания., как
много лет назад.,
работая в одной
конторе., и
обслуживая там всё
электронное
оборудование мы с
напарником просто
зашивались
постоянными
сменами-заменами-проблемами-ремонтами принтеров HP и др., а
там их было ОгОгО
сколько., несметное
количество., Так

продолжалось, пока
покупая очередную
партию печатающих
устройств нам наш
поставщик не
предложил взять на
пробу принтер Kyocera с
керамическим
фотобарабаном Мы
взяли... Потом долго,
очень долго ждали
когда же с ним что-то
произойдет когда
он попросит что
нить поменять,
когда в нем хоть
бумага застрянет...
но ждать пришлось
очень долго.
Разница с HP такая
огромная что
руководство было
не против
избавиться от всех HP
и заменить все
принтеры-оргтехниl
2;у на Kyocera что мы с
удовольствием и
провернули Работы
стало в 3 раза меньше,
да еще и зарплату за
находчивость нам
повысили Поэтому я
не задумываясь
выбрал кофемолку Kyocera
с керамикой хотя
были и другие
варианты но для
мобильной кофейни
их не так уж и много,
латунная Zassenhaus Havanna с
калеными 25 лет
гарантии
жерновами и еще PORLEX,
Япония которая
сделана из
нержавейки и в ней

тоже жернова от Kyocera.
Есть еще конечно
множество
вариантов,, но все
они были отброшены
по разным причинам.

Далее,, какую
эспрессо машинку
выбрать? Handpresso или TWIST.
Взвесив все за и
против и не смотря
на мои наезды на
Алексея и на TWIST,
выбрал именно его и
вот почему... Первое
условие было - это
качество напитка,,
тут Handpresso с TWIST-ом не может
конкурировать,, т.к.. в
TWIST можно заложить до 21 !!
грамма,, а в Handpresso еле
влазит 7. На Сильвии я
использую
безрисочную
корзину Ridgeless в которую
как раз столько и
закладываю,,
поэтому одно это
уже перевешивало в
сторону TWIST.
Насколько я изучил
инет,, понял что то
что делает TWIST и Handpresso
можно сравнить с
тем,, что делает
эспрессомашина и
автомат.. Ко всему
прочему вышла
новая версия TWIST с
исправленными
багами предыдущей..
Теперь нижняя
крышка
защелкивается
надежно,, запор
верхней улучшен,, на

верхней крышке
есть метки., чтобы не
забыть сколько
сделано выстрелов
из баллончика и
самое главное.,
устранена течь
газа из баллончика
если машинку долго
не использовать., а
так же несколько
утоплено
уплотнительное
малое O-кольцо и
теперь его трудно
потерять.

Что касается
баллончиков N2О., то в
Москве их можно
купить за 20р., штука и с
помощью одного
готовится 4 двойных
эспрессо., А в отпуск
вполне хватит
взять одну пачку., 10 шт.
К тому же Алексей
Карманов успел
попробовать в деле
и Handpresso и сказал., что он
ему совсем не
понравился и кофе
из него много хуже.,
чем из TWIST.

Что касается
молока для
каппучино., то тут
выручит дорожный
термофренчпресс Bodum,
в котором можно и
просто кофе
заварить если что.,
или взбивалка за 100
рублей из IKEA, которую
в Америке прозвали
Aerolatte.Воду в отпуске мы

уже лет 10
подогреваем
полулитровым
чайником Kenwood, внутрь
которого можно
положить пакет со
свежежаренным
кофе, экономя объем
чемодана.

Ниже фото TWIST, Kyocera,
корзины Ridgeless и TWIST для
сравнения.





Корзины в
сравнении Справа
Марзокко Входит,,
выходит... Корзинка TWIST
и бункер для
молотого кофе



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.140>

! B @ 0 = 8 F 0 10/13



TWIST TWIST, верхняя крышка с
метками TWIST,
утопленное малое
уплотнительное
колечко Сборка.
Винт регулировки
помола.





Разобранная Kyocera

В заключении надо
сказать,, что как и в
стационарном
наборе любителя
кофе,, кофемолка
занимает здесь
центральное место.

Так,, любитель
френча убирает из
моего набора TWIST и

добавляет
френч-пресс,
любитель
аэропресса,, его
соответственно,,
любитель гейзера,,
маленькую
гейзерную
кофеварку,,
любитель
капельного,,
воронку с
фильтрами или еще
проще набор Grindripper в
котором и
кофемолка по
капельный и
воронка и фильтры и
кофемолка точно
сажается-сопрегаеm
0;ся с воронкой,. Те кто
пьют кофе по
турецки,, конечно
возьмут свою
любимую армянскую
кофемолку,, турку и
горелку,. Но про всё
это пусть
расскажут
владельцы...

Хорошего всем кофе
везде!!!

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе,. ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения

редакции

www.prokofe.ru

Активная ссылка на

источник

обязательна