



## Vacuum Pot

250 ml kávy:



18 g



střední



1:00



300 g

Příprava kávy může být velmi jednoduchou a rychlou záležitostí, ale leckdy ji lze dovést až k hranicím alchymie a experimentu. Vždy záleží na tom, co od kávy očekáváme: kulinární zážitek nebo každodenní rituál. Vacuum Pot, nazývaný též siphon, je 200 let stará metoda přípravy kávy, která neztratila nic ze své elegance a efektnosti. V současné době navíc zažívá v kavárnách po celém světě velkou renesanci.

[www.vacuumpot.cz](http://www.vacuumpot.cz)



videorecept



## Moccamaster

1 l kávy:



70 g



hrubé



1,2 l

Moccamaster je legendární domácí elektrický kávovar na filtrovanou kávu od nizozemské společnosti Technivorm, který splňuje standardy mezinárodní kávové organizace SCA. Kávovar je ručně vyroben z recyklovaných materiálů a výrobce poskytuje pětiletou záruku. Pomocí Moccamasteru zvládnete během 6-8 min připravit až 1,25 l filtrované kávy.

[www.filtrovanakava.cz/moccamaster](http://www.filtrovanakava.cz/moccamaster)



videorecept



## V60

300 ml kávy:



20 g



střední



3:00



330 g

Keramické filtry japonské firmy Hario si během pár let získaly velké množství fanoušků po celém světě. Modely V60-01 a V60-02 jsou vybaveny speciální drážkou, která z nádoby snadno odvádí vzduch a napomáhá správné extrakci kávy. Vždy používejte papírové filtry Hario správných rozměrů, které důkladně proplachujte. K zalévání použijte konvici s tenkou hubicí Hario Buono.

[www.filtrovanakava.cz/hario-v60](http://www.filtrovanakava.cz/hario-v60)



videorecept



## Cup One

250 ml kávy:



18 g



hrubé



300 g

Menší varianta oblíbeného Moccamasteru KBGT-741 je ve variantě Cup One tou pravou volbou pro všechny kávové perfekcionisty. Každý šálek bude dokonalý díky přesnému pulzování stabilně horké vody a hotový zhruba za 4 minuty.

[www.filtrovanakava.cz/cupone](http://www.filtrovanakava.cz/cupone)

## Produkty

Název	Výrobce	Země původu	Materiál	Obsah
Aeropress	AeroPress, Inc.	USA	plast (FDA cert.)	250 ml
Clever Dripper	E.K.INT'L CO., LTD.	Tchaj-wan	plast (BPA free)	500 ml
French Press	Frieling USA, Inc.	Hong Kong	dvaustěnný nerez	500 ml
Chemex	Chemex	USA	sklo, dřevo	900 ml
Moccamaster Cup One	Technivorm	Nizozemsko	plast, nerez	300 ml
Moccamaster KBGT	Technivorm	Nizozemsko	plast, nerez	1250 ml
V60	Hario	Japonsko	porcelán	-
Vacuum Pot	Hario	Japonsko	sklo, plast, kov	350 ml

*At' vám chutná*



doubleshot

doubleshot s.r.o., Dehtáry 37, 250 91 Zeleneč v Čechách  
Tel: +420 314 004 550 IČ: 29105170, DIČ: CZ29105170 [www.doubleshot.cz](http://www.doubleshot.cz)



# Příprava kávy

doubleshot

**Úvod**

- Používejte čerstvě praženou výběrovou kávu
- Kávu melte až těsně před přípravou na optimální hrubost
- Používejte kvalitní filtrovanou nebo balenou vodu
- Používejte digitální váhu a stopky
- Kávu si vychutnejte v klidu z vašeho oblíbeného hrnečku
- Papírové filtry vždy důkladně promyjte horkou vodou

## Káva

- Chut' kávy ovlivňuje místo původu, odrůda, způsob zpracování a čerstvost.
- Na filtrovanou kávu neváhejte použít kávu co nejčerstvější, snažte se ji pak spotřebovat do pěti týdnů od upražení.
- Zrna chraňte před vzduchem a stejně tak i před velkými výkyvy teplot a vlhkostí.



Používejte co nejčerstvější kávu.

## Voda

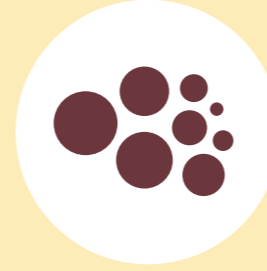
- Nepodceňujte kvalitu vody, z hlediska celkové tvrdosti hledáme spíš měkkou.
- U balených vod sledujte údaj „Celkové množství rozpuštěných látek“ a hledejte ty s obsahem 100 až 150 mg/l.
- Vodu z vodovodu filtrujte, u filtračních konvic zkuste náplně obohacené o hořčík. Napomáhá zvyšovat vnímání sladkosti v kávě.



Voda by měla mít teplotu 92–95 °C.

## Mletí

- Základem je kvalitní mlýnek s mlecími kameny, nikoli sekacím nožem.
- O kvalitě mletí rozhoduje rovnoměrnost velikosti namletých částic.
- Na filtrovanou kávu si pro začátek vystačíte s ručními mlýnky.
- Nabídku ručních i elektrických mlýnků najdete na eshopu doubleshot.cz.



Nejhrubší mletí používáme na French Press, Clever Dripper, Chemex, Moccamaster, Cup One, středně hrubé na Aeropress, V60 a Vacuum Pot a nejjemnější na espresso.

## Aeropress



220 ml kávy: 15 g střední 3:30 250 g

Ideální doplněk na cesty, pomocí kterého si kdekoliv připravíte výbornou filtrovanou kávu. Aeropress je vynálezem Alana Adlera z kalifornské hračkářské firmy Aerobie, která z něj velmi rychle udělala celosvětový hit běžně používaný především ve skandinávských kavárnách. K přípravě kávy v Aeropressu budete potřebovat papírové filtry, filtrovanou vodu a samozřejmě čerstvě praženou výběrovou kávu.

[www.aeropress.cz](http://www.aeropress.cz)



videorecept

## Clever Dripper



350 ml kávy: 25 g hrubé 3:30 400 g

Doopravdy „chytrá“ metoda přípravy filtrované kávy, která spojuje hlavní přednosti French Pressu a porcelánových filtrů Hario V60. Pomocí patentovaného ventilu snadno ovlivníte délku louhování kávy ve filtru. Společně s přístrojem Clever Dripper doporučujeme používat kvalitní papírové filtry. Před samotnou přípravou filtry vždy důkladně propláchněte horkou vodou.

[www.filtrovanakava.cz/clever](http://www.filtrovanakava.cz/clever)



videorecept

## French Press



290 ml kávy: 20 g hrubé 4:00 330 g

French Press je oblíbená metoda přípravy kávy, jejíž historie sahá až do napoleonské Francie. Princip je založen na přímé extrakci kávy s následnou filtrací přes kovové sítko. Při přípravě vždy používejte čerstvě namletou kávu. Po stlačení pístu vždy okamžitě přelijte do karafy nebo jednoho většího šálku.

[www.frenchpress.cz](http://www.frenchpress.cz)



videorecept

## Chemex



350 ml kávy: 25 g hrubé 3:30 400 g

Legendární aparát na přípravu překapávané kávy z první poloviny 20. stol., který se stal součástí newyorské galerie moderního umění MOMA. Chemex je výjimečný nejen svým tvarem, ale také použitím skládaných papírových filtrů. Ty je před použitím nutné důkladně propláchnout horkou vodou. Pro nejlepší možný výsledek doporučujeme zakoupit zalévací konvici Brewista a digitální váhu.

[www.filtrovanakava.cz/chemex](http://www.filtrovanakava.cz/chemex)



videorecept