



MOCCAMASTER

- Historia
- Kaffe växer faktiskt på träd
- Vad är viktigt vid val av kaffebryggare?
- Så får du gott kaffe
- Moccamasters viktiga detaljer
- Produktöversikt

Vi är världens näst största kaffenation.

Så här mycket kaffe dricker vi i snitt
per person/dag:

Finland 4,8
Sverige 4,4
Norge 4,3
Danmark 4



Historia

Kaffet härstammar från Etiopiens bergstrakter. På 500-talet vallade en herde sina getter och såg att de uppförde sig underligt – de hoppade och skuttade. Getterna hade ätit röda bär från en okänd buske. Herden smakade och upptäckte att han själv blev pigg.

Under 1200-talet började man rosta bönan och koka den för att dricka kaffe. När man började handla med kaffe i större mängd kom detta från Mocca i sydvästra Arabien. Därifrån spreds kaffekulturen ut i världen.

1616 kom den första stora lasten till Europa och kaffe är idag en av världens viktigaste handelsvaror. Kaffet betraktades från början som en medicinsk och religiös dryck. Venedig som handlade mycket med Orienten öppnade det första europeiska kaffehuset. Därifrån spred sig kaffehusen runt i Europa.

År 1685 kom kaffet till Sverige. Det första kaffet anlände till Göteborg, någon tog in ett halvt kilo kaffe! Från 1687 kunde man köpa det som medicin på Apoteken. Kaffet var mycket dyrt och dracks till början bara av förmöget folk, framför allt män!



Kaffe växer faktiskt på träd

Kaffeträdet är grönt året runt och bladen blir 10-15 cm långa och växer parvis. Där bladen möts sitter blomklasar, som doftar jasmin. Första blomningen sker efter ca. 3 år och det tar ett halvår för bären att mogna. Efter 7-8 år ger trädet optimal skörd. Bären är stora som körsbär och har ett rött skal som omger fruktköttet. I bäret ligger oftast 2 bönor, som är gröna till grå i färgen.

Kaffe odlas i ett bälte kring ekvatorn på hög höjd (500-2000 m). Ju högre upp det odlas desto finare och dyrare blir kaffet. Det dyraste kaffet kommer från Kenya.

Smaken på bönorna beror på antal soltimmar, nederbörd och jordmån. Kaffe består av 0,9-2% koffein, 10-12% vatten, 10-14% fett, 20% socker och resterande cellulosa.

Svenskt kaffe kan innehålla 6-7 olika sorters bönor.



Kaffe växer faktiskt på träd

Kaffe är en färskvara och dess värsta fiende är luft.

Det är i rostningen som kaffet utvecklar sina fina arom- och smakämnen, bönan sväller dessutom. De eteriska oljorna i det rostade kaffet är flyktiga. De har lätt för att oxidera, så att kaffet härsknar om det inte används direkt efter rostning (det mörkrostade kaffet är känsligare än det ljusa).

Smaken varierar från blandning till blandning. Några smakar syrligt och andra bittersött – och några bara bränt och bittert. De finns 3 kaffearter; Arabica, Robusta och Liberica. Inom dessa tre huvudarter finns det olika smaker som varierar i smak och arom. Några lämpar sig bättre för espresso än andra – men den slutliga kaffeblandningen är producentens hemlighet...

Espressokaffet rostar längre än vanligt bryggkaffe och har därför en mörkare färg. Mörkhetsgraden på espressokaffe varierar från rosteri till rosteri. Ju mörkare kaffet är rostat desto bittrare blir det. Är kaffe ljusare rostat kommer mer syrlighet fram i smaken. En öppnad kaffeförpackning har en hållbarhet på ca. 1-2 veckor. Kaffet skall förvaras mörkt och torrt. Den idealiska temperaturen är ca. 15°C. Malet (och omalet) kaffe kan även förvaras i frysen.



**Vad är viktigt vid val av
kaffebryggare?**

Tid

Temperatur

Varmhållning

Rengöring



Varför är bryggtiden 6 minuter så viktig?

Kaffe innehåller 14% fett och efter 6 minuter (kontakttid) upplöses fettets ur kaffet. Kaffe som bryggs under längre tid innehåller mer fett vilket ger kaffet en bitter och härsken smak.

Om tiden är mindre än 6 minuter får man inte ut de önskade smakaromerna kaffet innehåller. Kaffet blir svagt i smaken.



Varför är bryggtemperaturen så viktig?

Vattentemperaturen ska ligga mellan 92-96°C när det träffar kaffet i filterhållaren. Är temperaturen för låg upplöses inte de önskade smakämne ur kaffet, som blir svagare och man måste överdosera för att få smak på kaffet.

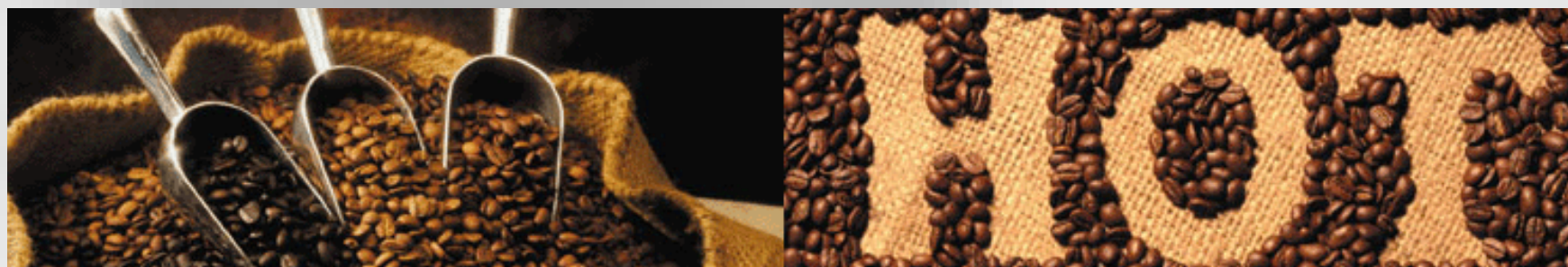
Om temperaturen är över 96°C eller kontakttiden är längre än 6 minuter, upplöses för många bittra smakämnen och kaffet blir bittert och beskt.



Varför är det viktig med rätt varmhållning?

Kaffe smakar godast vid en temperatur på 80-85°C. Vid högre temperatur bränner man kaffet och smaken blir bränd. Moccamaster har ett separat värmeelement på 48/65W, vilket krävs för att hålla denna temperatur utan att bränna kaffet.

Brygg bara den mängd kaffe du ska dricka. Vi rekommenderar att kaffe aldrig varmhålls längre än 30 min.



Varför är det viktig med rengöring?

Kaffe innehåller som sagt fett. Därför bör man ha många lösa delar på kaffebruggaren, för att lätt komma åt och rengöra bruggaren, annars kan fettrester ge en oönskad smak på kaffet.

Till varje Moccamaster medföljer ett rengöringsmedel för att rengöra vattenbehållaren och brygg-elementet. Detta finns även att köpa som tillbehör.



Så får du ett gott kaffe

Förutom en bra kaffebryggare är det viktigt att dosera rätt mängd kaffe. Använd alltid ett kvalitetskaffe och beräkna ca. 7-8 gram kaffe per kopp.

Vattnet skall alltid vara friskt, kallt och färskt för att få ett perfekt bryggresultat, då kallt vatten är syrerikt och bättre trycker ut de fina smak- och aromämnen. Vattnets hårdhet, kalkhalten, har en stor betydelse för kaffesmaken. Ju hårdare vatten, desto mildare blir ditt kaffe. Mellanrost passar bäst till mjukt vatten medan mörkrost bäst till hårt vatten.



Moccamasters Kaffebryggare är alla godkända av European Coffee Brewing Centre

Detta innebär att Moccamaster brygger på:

Rätt bryggtid (6 minuter)

Rätt temperatur (92-96°C)

Rätt varmhållning (80-85°C)





5 års garanti

Lika viktigt som smaken är Moccamaster gedigna konstruktion. Det är därför vi kan erbjuda 5-års garanti på dessa kaffebryggare och kaffekvarn.

OBS! Gäller inte vid kommersiellt inköp, dvs till företag, förening etc.



Moccamasters viktiga detaljer



Moccamaster KB741

Clubline – Klassikern

- Hög effekt - 1520W
- Mycket snabb och tyst.
- Brygger 10 koppar (1,25 liter) på 6 minuter
- Droppstopp
- Kalkvarnare
- Metallhölje
- Separat element för värmeplatta med två effektlägen (48/65W)
- Filter 1x4
- 5 års garanti
- Finns i silver, stone, röd, svart metallic eller pärlmovit



Moccamaster CD

CD – Clementdesign

- Hög effekt - 1520W
- Mycket snabb och tyst. Brygger 10 koppar (1,25 liter) på 6 minuter
- Droppstopp
- Metallhölje
- Separat element för värmeplatta med två effektlägen (48/65W)
- Filter 1x4
- 5 års garanti.



Moccamaster Termos

Termosbryggare - Thermo

- Hög effekt - 1450W
- Mycket snabb och tyst. Brygger 10 koppar (1,25 liter) på 6 minuter
- Termoskannan måste placeras i rätt position för att bryggnig skall starta. Detta indikeras med lampa
- Droppstopp
- Metallhölje
- Filter 1x4
- 5 års garanti.



Moccamaster Dubbel

Dubbelbryggare KB744

- Marknadens snabbaste och starkaste dubbelbryggare för kontor och företag
- Effekt 3040W
- Brygger 20 koppar (2 x 1,25 liter) på 6 minuter
- Separat lågeffekt element med 2 effektlägen
- Filter 1x4
- 5 års garanti. (Endast vid normalt hushållsbruk).



KAFFEKVARN KM4/DOS

Kaffekvarn med doserare

Moccamaster har utvecklat och designat en ny typ av kaffekvarn med inbyggd doserfunktion. Kaffet mals direkt ner i doseraren utan att komma i kontakt med omgivande luft och bevarar därför sin arom. Det malda kaffet doseras direkt ner i filterhållaren med ett enkelt tryck. Doseraren rymmer 400 g malet kaffe. En dosering ger 7-8 g kaffe. Kaffekvarnen monteras på väggen och kan användas av höger- och vänsterhänta. 185W.

Mått: 34 x 15 x 18 cm

5 års garanti.



En god kopp te går utmärkt att brygga i en Moccamaster!

Du behöver bara en extra glaskanna och en filterhållare.

Dosera med en tesked te per kopp.

