

Philips Essence Philips AB	Krups Pro Aroma Group SEB	OBH Nordica Symphony Coffee OBH Nordica	Cloer Master Piece	Moccamaster Wilfa Sverige
500 kr	475 kr	665 kr	1 000 kr	1 400 kr
3	2	4	2 SÄMST!	4 BÄST!
89°	86°	93° rätt temp!	80°	94° rätt temp!
10 min 45 sek	11 min 55 sek	10 min 45 sek	13 min 58 sek	7 min 55 sek snabb!
10	10	10	12	10
+ Automatisk avstängning. - Trög knapp som fjädrar tillbaka.	- Otydlig kontroll-lampa. - Hett metallock. - Ej greppvänligt handtag. - Fyllid kanna tippar framåt.	+ Automatisk avstängning. - Otydlig kontroll-lampa. - Ej fungerande droppstopp. - Trögt att öppna och stänga filtertratten, dålig passning av tratt-lock. - Måste kontrollera att droppstoppet rör vid kannans lock vid brygning.	+ Automatisk avstängning. - Trögt att öppna och stänga filtertratten p g a att droppstoppet tar emot i kannan. - Handtagets utformning gör att fyllid kanna tippar framåt. - Droppstoppet fungerar inte.	- Droppstoppet regleras manuellt. - Kantigt och vasst handtag. - Opraktiskt med många lösa delar. - Mycket restvatten. Lägre effekt på värmeplattan kan väljas vid varmhållning. Kalkvarningslampa. Filterhållaren kan ställas i tre lägen.
Knapp för individuell smaksättning.				

Köpställen, sidan 63

Så testade vi:

Bryggarna är testade av Ica Provkök. Vi mätte bryggtemperaturen vid brygning av full kanna och minsta rekommenderade mängd. Två termoelement fästes på kaffefiltret och temperaturen mättes vid tre tidpunkter för full kanna och två tidpunkter för minsta rekommenderade mängd under brygningen. Ett medelvärde räknades ut. Därefter mätte vi bryggtiden för full kanna och minsta rekommenderade mängd kaffe. Vi mätte också temperaturen på kaffe som var nybryggt och kaffe som hade stått i 30 minuter på värmeplattan. Vi testade två bryggare av varje modell och varje försök har utförts minst två gånger. Resultatet som redovisas är medelvärden. Till slut granskade vi hur praktiska bryggarna är. Bryggarna köptes i Stockholmsområdet under juli 2005.

TESTA DIG SJÄLV!

Sant eller falskt...

- ...att Frau Melitta Liebscher var på ett "Kaffeeklatsch" (kafferep) en söndagseftermiddag när hon kom på idén hur man skulle slippa att få sump i koppen. Hon tillverkade världens första kaffefilter av en konservburk. Året var 1908.
- ...att ett kilo kaffe kostade ungefär lika mycket 1950 och 1970, runt 10 kronor kilot.
- ... att kaffe heter "koohii" på japanska och att japanerna gärna badar i en blandning av malt kaffe och jäst ananaskött för att rengöra huden och ge den näring.
- ...att det går 1 000 bönor på ett kilo kaffe.
- ...att java betyder "himmelskt gift" på bengali. Upptäcktsresande Sven Hedin beskrev javan första gången i en av sina tidigare reseskildringar.
- ...att man alltid börjar med tårta på ett tjusigare kaffekalas. Sedan bör man äta småkakor följt av mjuk kaka. Vetebrödet tar man sist, om man orkar.
- ...att kaffe såldes på svenska apotek i slutet av 1600-talet.
- ...att kaffe spetsat med brännvin eller konjak kallas kask, gök eller kaffealva.
- ...att svart ylle blir som nytt om man borstar det med kallt kaffe.

1. Sant
2. Sant
3. Sant
4. Falskt (Det går mellan 7 000 och 8 000 bönor på ett kilo.)
5. Falskt (Java är en ö i Indonien där man bland annat odlar kaffe, därav namnet javaböna. Bengali talas i norra Indien. Sven Hedin reste främst i Asien och konjak kan kalibreras kask.)
6. Falskt (Det är precis tvärtom.)
7. Sant
8. Sant (Reservation: Vissa experter hävdar dock att både brännvin och konjak kan kalibreras kask.)
9. Sant. Ett gammalt, beprövat husmorsstips.



rekommenderade mängden. Två av bryggarna orkade inte ens upp till 80-gradersgränsen: Fasett och Bosch. - Det är oerhört beklagligt när själva grundfunktionen, att hetta upp vattnet, inte fungerar. Det är korkat av företagen att installera termostater av så dålig kvalitet, säger Birgitta Rasmusson på Ica provkök. Men hettan är inte allt. Bryggti-



Kersti Byström
kersti.bystrom@icamapp.se

den är också viktig. Den ska ligga på mellan sex och åtta minuter per liter för att kaffet ska bli som godast. Snabbast är Moccamaster. EN BRA BRYGGARE ska också vara praktisk. Droppstopp är bra för den som inte har tålmod att vänta på att kaffet ska bli klart. Alla kannor ska enligt bruksanvisningen ha droppstopp men på Fasett, Cloer och OBH Nordica Symphony Coffee fungerar inte stoppet. På Mocca-

Liten checklista
Utseende är inte allt. Kolla...
... skalan som visar vattennivån. Är den tillräckligt tydlig?
... behållaren. Är det lätt att fylla på vatten?
... handtaget. Känns kannan bra i handen eller riskerar du att bränna dig?
... sladden. Räcker den?
... automatisk avstängning. Behövs det?
Glöm:
... effekten. Har ingen betydelse.

master måste man reglera droppstoppet manuellt. Trist med tanke på priset. Moccamaster är den absolut dyraste, 1 400 kronor. Den får mycket väl godkänt när det gäller temperatur och tid men ändå minuspoäng, eftersom den är opraktisk med många lösa delar. Än värre är att det finns mycket gammalt restvatten kvar från senaste brygningen. Dessutom är handtaget vasst och kantigt och saknar skydd mot kannan. Bryggaren har sett likadan ut i årtal - hur går det egentligen med produktutvecklingen, Wilfa?

SÄMST I TESTET är Cloer: Kallast och näst dyrast, icke fungerande droppstopp och instabilt handtag. Braun Aroma Passion har bästa kanna. Handtaget är mjukt och greppvänligt. Melitta Look de Luxe är också stabil till skillnad mot några av bryggarna som har direkt smäckvarning. På OBH Symphony Coffee är filterhatten trög att öppna och stänga och passningen mellan filtertratt och lock är dålig. Hugin Tilia Antra och Menuett ger också ett skrangligt intryck.

Tips för godare kaffe
● Häll aldrig över kaffet i kaffeburken, då försvinner mycket av aromen. Ställ hellre ner hela förpackningen i burken.
● Kalka när bryggaren är långsam eller spottar och fräser. Använd kalklösning (läs på flaskan), ättiksprit (två deciliter till åtta deciliter vatten) eller citronsyra (två teskedar till en liter vatten). Kör igenom blandningen ett par gånger och därefter rent vatten två-tre gånger.

Hur vill du ha ditt kaffe?
Vi ställde frågan på www.icakuriren.se och så här svarade läsarna.



märke/modell generalagent	Menuett Jula	Hugin Tilia Antra Coop	Fasett Rusta	Bosch TKA 1401 Bosch Siemens hushållsapparater	Melitta Look de Luxe Melitta Scandinavia	Braun Aroma Passion Gillette Group Sverige
cirkapris*	170 kr	330 kr	300 kr	200 kr	500 kr	600 kr
betyg**	2	2	2	2	2	3
bryggtemperatur	81°	85°	81°	81°	83°	87°
bryggtid full kanna	11 min	12 min 40 sek	11 min 55 sek	11 min 35 sek	12 min 30 sek	11 min 10 sek
max antal koppar	12	10	12	8	10	10
plus & minus	- Vasst och kantigt handtag. - Otydliga siffror på vattennivåmätaren.	- Otydlig kontroll-lampa. - Vasst och kantigt handtag.	- Otydlig kontroll-lampa. - Droppstoppet fungerar ej. - Vattenbehållarens lock måste öppnas när bryggtrattens lock öppnas. - Kannan svår att hålla ur och full kanna tippar. - Kaffet upp till 8 grader kallare efter 30 minuter.	- Otydlig kontroll-lampa. - Svårt att se vattennivåmarkeringen.	+ Automatisk avstängning. - Otydlig kontroll-lampa. - Trög knapp som fjädrar tillbaka. - Locket gick inte att stänga.	+ Automatisk avstängning. - Läger ånga.
övrigt	Extra utrustning: permanentfilter.					Vattenfilter och påminnelseknapp för när du bytte filter senast.

Fotnoter: * Priset vi betalade i butik ** Betygsskala 1-5, där 5 är bäst