

KULUTTAJA[®]

TESTIT & VERTAILUT

• Aurinkovoiteet • Matkapuhelimet • Jalkapallot • Kotiteatteriprojektorit
• Kahvinkeitinimet • Litteät televisiot • Palvelutiskien valmisruoat



*Jalkapallojen
eettisyys*

Peruskeittimellä kelpo kahvit

*Aurinkovoiteet
testissä*



Muotoilu ei takaa *maukasta kahvia*



Design on tullut kahvinkeitimiin, joten tuotteiden hintahaitari soi entistä leveämmällä asteikolla. Teräskuori ei kuitenkaan vaikuta kahvin makuun, eikä kallis muotoilu välttämättä edes paranna käyttömukavuutta.

Teksti Lauri Sihvonen
Kuvat www.sxc.hu, Olli Wesa



Kahvinkeitin on kodin käytetyimpiä pienkoneita. Jos kahvia keittää päivittäin, ei ole yhdentekevää, millaisella laitteella sen tekee.

Suomalaiset suosivat entistä kalliimpia keittämiä. Uusi kahvinkeitin hankitaan entistä useammin sisustuselementiksi.

Testasimme 17 kahvinkeitintä, joista 14 oli lasikannullista ja kolme termoskannullista. Keittimien hinnat vaihtelevat paljon. Testin kärkeen mahtui yhtä lailla 169 euron Moccamaster CD kuin 59 euron

Braun KF 550.

Yhtään huonoa laitetta testissä ei ollut, vaan kaikki kahvinkeittimet ylsivät vähintään tyydyttävään arvosanaan. Halvin laite oli 29,20 maksanut Rowenta CG 100/133. Testissä se edusti hyvää keskitasoa.

Suodatuslämpötila vaikuttaa makuun

Kalliitkaan pavut eivät tee vedestä kunnan kahvia, jos suodatuslämpötila jää liian alhaiseksi.

Asiantuntijoiden mukaan veden ihanne-

lämpötila suodatusvaiheessa on 92–96 astetta, koska se irrottaa kahvista oikeat aromit. Kahta astetta alhaisemmalla tai korkeammalla lämpötilalla saadaan vielä hyvää kahvia. Sen sijaan alle 90-asteisella vedellä kahvista saattaa tulla valjua.

On kiinnostavaa, että testissä veden lämpötila ja kahvin maku eivät aina kulkeneet käsi-kädessä. Näin kävi esimerkiksi Krups FMD 344 -keittimen kohdalla. Alhaisesta suodatuslämpötilasta huolimatta se sijoitui kahvin maussa neljän kärkeen.

Nokka voi tiputtaa ja kannu olla raskas

Keitetyn kahvin tulisi höyrytä kannussa 80–85 asteisena. Silloin suomalaisten kansallisuoma on maistuvimmillaan.

Keittimen maksimi- ja minimitäyttöä saadaan erilaisia tuloksia. Yleensä lämpötila osuu parhaiten kohdalleen, kun keitetään täysi pannu.

Vähiten eroja paljastui käyttömukavuudessa. Muutama kahvinkeitin lähestyi mukavuudessaan erinomaista. Yksi keitin jäi



KAHVINKEITTIMET

	LASIKANNULLISET							
Merkki ja malli	Moccamaster CD	Braun KF 550	OBH Nordica King of Coffee 2380	Moccamaster KBC 7415	Krups FMD 344	Philips Essence HD 7624	Philips Café Gourmet HD 5410	AEG KF 3030
Hinta ¹⁾	169 €	59 €	109 €	149 €	59,60 €	49 €	169 €	44,90 €
Varakannun hinta ²⁾	17 €	17,90 €	16 €	17 €	15 €	19 €	19 €	13 €
Mitat k × l × s	37 × 27,5 × 13 cm	33 × 27 × 26 cm	37 × 33 × 11,5 cm	44,5 × 42,5 × 26 cm	23 × 20 × 23 cm	33 × 24 × 22 cm	46,5 × 21 cm ⁴⁾	32 × 18,5 cm ⁴⁾
Mitattu maksimi/minimi veden määrä	1,3 l / 0,35 l	1,25 l / 0,4 l	1,25 l / 0,6 l	1,35 l / 0,35 l	1,4 l / 0,3 l	1,35 l / 0,3 l	1,1 l / 0,4 l	1,25 l / 0,225 l
Liitosjohdon pituus	140 cm	95 cm	120 cm	152 cm	90 cm	86 cm	92 cm	106 cm
Tippalukko	on	on	on	on ³⁾	on	on	on	on
Automaattinen kytketyminen pois päältä	ei	on	ei	ei	ei	on	on	ei
Valmistusaika maksimikapasiteetilla	11 min.	10 min.	11 min.	11 min.	12 min.	14 min.	12 min.	14 min.

TERMOSKANNULLISET

	Melitta Aroma Excellent Steel	Rowenta Napoli Line CG 100/133	OBH Nordica Symphony Steel 2391	Melitta Look de Luxe	Kenwood CM 375	Bosch Private Collection TKA 6621	Bosch Solitaire TKA 8 SL 1	Braun KF 600	Siemens TC 911 P2
Hinta ¹⁾	139 €	29,90 €	89 €	50,90 €	89,90 €	69 €	169 €	98 €	239 €
Varakannun hinta ²⁾	14 €	11 €	16 €	14 €	27 €	15,80 €	50 €	49,70 €	82,20 €
Mitat k × l × s	30 × 24 × 15,5 cm	33 × 19 × 24 cm	37 × 27 × 16 cm	33 × 21 × 23 cm	33 × 24 × 26 cm	34,5 × 30 × 15 cm	40 × 15 × 26 cm	36 × 17,5 × 27 cm	40,5 × n. 28 cm ⁴⁾
Mitattu maksimi/minimi veden määrä	1,4 l / 0,125 l	1,5 l / 0,3 l	1,4 l / 0,3 l	1,3 l / 0,25 l	1,65 l / 0,24 l	1,4 l / 0,4 l	1,1 l / 0,45 l	1,25 l / 0,375 l	1,15 l / 0,45 l
Liitosjohdon pituus	98 cm	72 cm	130 cm	97 cm	118 cm	85 cm	90 cm	90 cm	86 cm
Tippalukko	ei	on	on	on	on	on	on	on	on
Automaattinen kytketyminen pois päältä	ei	ei	on	on	ei	ei	on	on	ei
Valmistusaika maksimikapasiteetilla	11 min.	19 min.	12 min.	14 min.	15 min.	15 min.	13 min.	10 min.	15 min.

TESTITULOKSET

Suodatuslämpötila	4,5	4	4	4,5	2	3,5	2	3,5
Kahvin lämpötila	4	4,5	4,5	3,5	3,5	4	4,5	1,5
-kahvin lämpötila, minimitäytöllä	3	5	4	2	2	3	5	1
-kahvin lämpötila, maksimitäytöllä	5	4,5	5	5	4,5	5	4	2,5
Käyttöominaisuudet	4	4,5	4,5	4	4	4	4,5	3,5
Suodattimen käsittely	5	4	4	5	4	4,5	4,5	3
Vesisäiliön täyttäminen	5	5	5	5	4,5	4	5	4
Kannun käsittely	4	5	5	4	5	5	4	3
Käyttökytkimet	5	4,5	5	5	5	3	5	4,5
Merkinnät	5	5	4,5	5	5	4	5	5
Puhdistaminen	3	4	4	3	4	4	5	4
Käyttöohjeet	3,5	3,5	3	3,5	3,0	2,5	3	3,5
Kahvin maku	4,5	4	4	3	4,5	3	3	4,5
Maistajien kommentteja	Miellyttävä kokonaisuus, tasapainoinen.	Tasapainoinen, aromi voisi olla vahvempi.	Tasapainoinen, hyvä peruskahvi.	Latistaa kahvin aromikkuuden.	Voimakas aromi, miellyttävä kokonaisuus.	Tasoa liikaa vivahteet.	Tasapainoinen, aromikas mutta latte.	Täyteläinen, hyvä kokonaisuus.

Suodatuslämpötila	4,5	2,5	4,5	1,5	1,5	1	4	3,5	4
Kahvin lämpötila	2,5	2,5	3,5	3,5	2	3	2,5	2,5	2,5
-kahvin lämpötila, minimitäytöllä	1	1,5	4	2	1	2,5	1	1	2
-kahvin lämpötila, maksimitäytöllä	4,5	3,5	3,5	5	3,5	3	4,5	4	3,5
Käyttöominaisuudet	4	4	4	4	4,5	4,5	4	4	4
Suodattimen käsittely	5	4	3	4	5	4,5	5	4	5
Vesisäiliön täyttäminen	5	5	5	4	5	5	5	5	5
Kannun käsittely	4	4,5	5	5	5	5	3	3	2
Käyttökytkimet	5	5	5	4,5	5	5	5	4,5	5
Merkinnät	5	5	5	5	5	5	4	5	5
Puhdistaminen	4	4,5	4	4	4	5	4	3	4,5
Käyttöohjeet	2	2	3	1,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Kahvin maku	3	3,5	1,5	3,5	2	2	4,5	2,5	1,5
Maistajien kommentteja	Kitkerähkö, vähän kova.	Ryhdykäs, hiukan kitkerä.	Selvästi huonoin, laihaa.	Latteahko, tyhjän makuinen.	Vähän sivumakua.	Outo sivumaku, epäpuhdas.	Kaikki tasapainossa. 2 tunnin kuluttua: hyvä peruskahvi. ³⁾	Liian kitkerä. 2 tunnin kuluttua: vahva, aromikas. ³⁾	Koneen sivumaku. 2 tunnin kuluttua: epäpuhdas, pehmeä. ³⁾

KOKONAISARVOSANA

	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○
	(4,3)	(4,2)	(4,1)	(3,8)	(3,8)	(3,6)	(3,6)	(3,6)

KOKONAISARVOSANA

	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○
	(3,5)	(3,3)	(3,2)	(3,1)	(2,8)	(2,8)	(4,1)	(3,2)	(3,2)

¹⁾ Hinnat pääkaupunkiseudun kaupoista, paitsi Melitta Aroma Excellent Steel ja Bosch TKA 6621, joiden hinnat maahantuojilta. ²⁾ Varakannujen hinnat maahantuojilta. ³⁾ Tippalukko ei ole automaattinen, vaan käsin käytettävä. ⁴⁾ Mitat korkeus x halkaisija. ⁵⁾ Kommentti heti valmistuksen jälkeen ja kahden tunnin säilytyksen jälkeen.

NÄIN TESTI TEHTIIN

Testissä tutkittiin 17 kahvinkeitin suorituskykyä ja käyttöominaisuuksia norjalaisessa laboratoriossa. Lisäksi arvioitiin keittimillä valmistetun kahvin makua.

Kahvin valmistukseen kuluva aika maksimikapasiteetilla mitattiin kullakin laitteella kolme kertaa. Taulukossa oleva aika on näiden kertojen keskiarvo.

Veden suodatuslämpötila mitattiin suodattimesta ja **kahvin lämpötila** minimi- ja maksimitäytöllä kahvikannusta.

Käyttöominaisuuksia selvitettiin arvioimalla, millaista on käsitellä suodatinta ja kannua, kuinka vesisäiliön täyttäminen ja keittimen puhdistus onnistuvat ja millaiset ovat keittimen käyttökytkimet ja käyttöohjeet.

Keittimillä keitetyn kahvin maun arvioi kolme Pauligin kahvinmaistajaa. Ennen maistettavaksi tarkoitettua kahvin valmistusta kahvinkeitimillä keitettiin kaksi kertaa puhdasta vettä ja kerran kahvia.

Makutestissä käytettiin Pauligin Juhla Mokka -suodatinjauhustusta, jota annosteltiin 63 grammaa vesilitraa kohden. Käytetty vesi oli noin 15-asteista Helsingin kaupungin vesijohtovettä.

Taulukossa oleva kahvin maun arvosana on annettu vastakeitetystä kahvista. Termoskannullisten keittimen kahvi arvioitiin myös kahden tunnin seisottamisen jälkeen. Nämä arvot ovat taulukossa maistajien kommentteina.

MAAHANTUOJAT: **AEG** Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab 09-859 530 www.aeg.fi **Bosch, Siemens** BSH Kodinkoneet Oy 020-7510700 www.bosch-kodinkoneet.com **Braun** Gillette Group Finland Oy 09-452 872 www.braun.com **Kenwood** Suomen Sähkötuonti Oy 020-7411 660 www.kenwood.com **Krups, Rowenta** Groupe SEB Finland 09-622 9420 www.krups.com **Melitta** D & L Marketing Oy 09-855 3080 www.dlmarketing.fi **Moccamaster** Oy Hedoy Ab 09-682 831 www.hedoy.fi **Nordica** OBH Nordica Finland Oy 09-894 6150 www.obhnordica.fi **Philips** Oy Philips Ab 09-615 800 www.philips.fi.

hyvän ja tyydyttävän väliin.

Termoskannulliset keittimet erottuivat kannun käsittelyssä. Bosch Solitaire TKA 8 SL 1:n kannu on raskas mutta kädensija ja hyvä. Braun KF 600:n raskas kannu ei pysynyt kaadettaessa vaaka kädessä.

Heikoin kannu löytyi Siemens TC 911 P2:sta. Raskaan olemuksen lisäksi kaataminen oli epämuokavaa, ja nokasta tippui ajoittain nestettä. Kannusta tippuva kuuma kahvi voi polttaa käsiä ja sot-

kea vaatteita ja sisustusta.

Lähes kaikkia testin keittimiä oli helppo puhdistaa. On mielenkiintoista, että muuten testissä hyvin suoriutuneet Moccamasterit saivat puhdistamisesta vain tyydyttävän arvosanan. Irrotettavia osia on paljon. Lisäksi laitteissa tai käyttöohjeissa ei ole tietoa, saako osia pestä astianpesukoneessa.

Kun on ostamassa kahvinkeitintä, kannattaa huomioida keittimen korkeus: monesti laitteen

Kun on ostamassa kahvinkeitintä, kannattaa huomioida keittimen korkeus ja johdon pituus.

paikka on keittiön pöydällä kaappien alapuolella, jolloin tilaa jää väliin usein 40–45 cm.

Toinen tärkeä käytännön seik-

PAINOARVOT

Suodatuslämpötila	20%
Kahvin lämpötila	15%
- kahvin lämpötila, minimitäytöllä	50%
- kahvin lämpötila, maksimitäytöllä	50%
Käyttöominaisuudet	35%
- suodattimen käsittely	20%
- vesisäiliön täyttäminen	20%
- kannun käsittely	15%
- käyttökytkimet	5%
- merkinnät	5%
- puhdistus	20%
- käyttöohjeet	15%
Kahvin maku	30%

ka on johdon pituus. Vaikka nykyään keittiöt on varustettu melko hyvin sähköpistokkeilla, lyhyt johto rajoittaa kahvinkeitimen sijoittelua. Toisaalta pitkä johto voi olla pienellä pöydällä hankala. Sijoituspaikka ratkaisee.