

Bosch Espresso Makinesi ile Keyfin Keşfi

Kahve. Sabah keyfi için bir tane, yemekten sonra mutlaka, akşam üzeri yorgunluk atmak için, arkadaşlarla sohbette, ağır bir yemeğin üstüne ya da nedensiz, tek başına, sadece "keyif olsun" diye... Yeni Bosch Kahve ve Espresso Makinesi, hayatımızın her anına lezzet katan kahveyi geliştirilmiş pişirme tekniği ile her fincanda aynı kalitede sunuyor

Bosch, yeni TCA 5401 Kahve ve Espresso Makinesi, kullanıcısının mükemmel kahve yapmasını sağlıyor.



Kahvenin hikâyesi de tadı gibi oldukça zengin. Anavatanı Afrika kıtası olan kahve, Etiyopya'nın güneyinde bulunan Kaffa Bölgesi'nde, rivayete göre milattan önce 300'lerde keçi çobanı Khaldi tarafından keşfedilmiş. Çılgınca ortalarda koşuran keçilerinin, enerjilerini kahve ağacının kırmızı meyvelerinden aldığını fark eden Khaldi, bu kırmızı meyvenin tadına bakmış ve dünyamızı değiştirmiş. Khaldi'nin bu keşfini bir rahiple paylaşması, kahveyi din ayinlerinin mistik bir parçası haline getirmiş. Rahipler gece geç saatlere kadar dua edebilmek için yüzyıllar boyunca kahvenin ayıltıcı etkisinden yararlanmışlar.

Milattan sonra 1000 yıllarında Etiyopyalılar kahve ağacının meyvelerini suda fermente ederek bir çeşit şarap yapmaya başlamış. Bu şarabın enerji veren etkisi dünyaya o kadar çabuk yayılmış ki 11. yüzyılın başlarında kahve sıcak bir içecek olarak tarihteki eşsiz yerini almış. Çok kısa bir sürede toplumların hem kültürlerinde hem de ekonomilerinde kendine kocaman bir yer açan kahve 1500'lerde İstanbul'a ulaştı. İstanbul'daki ilk kahvehanenin, dönemin önemli ticaret merkezlerinden biri olan Tahtakale'de açılmasından bu yana kahve, benzersiz bir tatta kalplerimize yerleşti.

Bilinen en eski bitkilerden biri

Tadını ve aromasını yetiştirdiği bölgeden alan kahve, yeryüzünün bilinen en eski bitkilerinden biri. Değişik kültürlerde "Qahwah", "Coffee", "Koffie", "Café" olarak adlandırılan "kahve" kelimesinin kökü Arapça "kahwa"dan geliyor. 7-8 metre uzunluğunda bir bitki olan kahve ağacının, yoğun tarımın yapıldığı plantasyonlarda ancak 2 metreye ulaşmasına izin veriliyor. Kahve meyvesinin olgunlaşması, yani renginin yeşilden sarıya sonra da kırmızıya dönmesi 8-10 ay sürüyor. Yılda yaklaşık 2 bin meyve üreten kahve ağacının her meyvesinin içinde iki kahve tanesi bulunuyor. 2 bin meyveden toplam 500 gram ağırlığında kahve tanesi elde ediliyor. Sağlıklı bir kahve ağacının ortalama ömrü 30-40 yıl civarında.

Kahve hakkında bilinmeye değer şeyler

- Sadece tropikal iklim kuşağında yetişen kahve ağacı sağlıklı büyüebilmek için 17° C ile 23° C arasında sıcaklığa ihtiyaç

duyar. Bir kahve ağacı yılda yaklaşık 1 kg çiğ kahve verir.

- Kahvenin 60'tan fazla çeşidi bulunuyor.
- Dünyada 70'e yakın ülke, kahve üreticiliği yapıyor.
- Dünya çapında yaklaşık 20 milyon insan kahve endüstrisinde çalışıyor.
- Ülkeler arasında ihraç edilen yeşil kahvenin tahmini toplam değeri 10 milyon dolardır.
- Dünyanın en büyük kahve üreticisi Brezilya'dır.
- Kahve tohumlarının kavrulması sırasında tohumların içindeki şeker karamelize olur. Kahve koyu rengine bu işlem sırasında kavuşur.
- Kafeinli kahvenin, uyanıklık ve yüksek performans sağlamada etkisi büyüktür.
- Şekersiz ve sütsüz, sade kahvenin kalorisiz 1 kaloriden bile azdır.
- Kahve, dünyada en çok ticareti yapılan mallar arasında yağdan sonra ikinci sırada gelmektedir.



Yeni Bosch TCA 5401 Kahve ve Espresso Makinesi'nde Mükemmel Lezzeti Sağlayan Mükemmel Ayrıntılar

Aroma Whirl plus System

Klasik kahve makinelerinde, demleme suyu kahve granülleri arasından direkt geçerken Bosch TCA 5401 Kahve ve Espresso Makinesi'nde demleme suyu güçlü dairesel hareketler yapar. Bu da tüm kahve granüllerinin suyla temas ederek, değerli aromalarını suya bırakmalarını sağlar. Kahveseverleri memnun eden zengin aromalı kahve elde etmenin sırrı da budur.

Single Portion Cleaning (Kendi kendini temizleme sistemi)

Bu sistem, her demleme işleminden sonra tüm aktarım kanallarının temizlenerek içinde soğumuş ve beklemiş su kalmamasını sağlar. Böylece, uzun süre kullanılmayan makinelerde bile sağlıklı bir ortam sağlanır ve taze sıcak su ile kahvenin aroması mükemmel olur.

Fincanlar için ön ısıtma

Fincanlar, makinenin entegre ön ısıtma sisteminde optimum sıcaklıkta bekletildiğinde, içilecek kahvenin sıcaklığının uzun süre korunması ve aromasını tam kıvamında geliştirebilmesi sağlanır.

Yükseklik ayarlı kahve musluğu

Makinenin kahve musluğu, her boy ve ebattaki bardak ya da fincana göre ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır.

Capuccino Control (Entegre köpük kontrolü)

Kahve tiryakileri için lezzet kadar görünüm de önem taşır. Hele Capuccino'nun süt köpüğü vazgeçilmez bir unsurdur. Bosch'un TCA 5401 model kahve makinesindeki Capuccino Control sayesinde, her seferinde hem damağa

hem göze hitap eden mükemmel Capuccino'lar yapabilirsiniz.

Ayarlanabilen kahve öğütme ve dolun miktarı

Ergonomik ayar düğmeleri yardımıyla, fincanlara konacak kahvenin miktarı da yoğunluğu da ayarlanabiliyor. Fincan dolun miktarı ihtiyaca göre 12 farklı şekilde, öğütülecek kahve miktarı ise 6 ile 12 gram arasında olmak şartıyla belirlenebiliyor.

Çıkartılabilir su deposu

Bir seferde pek çok kahve servisi yapma imkânı veren 1.8 litrelik su deposu, su tükendiğinde kolayca doldurulabilir.



Bosch TCA 5401 Kahve ve Espresso Makinesi, demleme suyunun güçlü dairesel hareketler yaparak kahve granülleriyle buluşması sayesinde kahveseverleri memnun eden zengin aromalı kahveler sunuyor.