

Vajon visszatér-e a hazánkba a kávézás aranykora?

Létrehozás: 10/13/2022 - 16:20

Szerző: Melano

 [1]

A magyarok ugyanis egyre több kávéfogyasztanak, amiben az egyre fejlettebb és professzionálisabb kávégépek is szerepet játszanak.

A magyarok ugyan nem tartoznak a legnagyobb kávéfogyasztó nemzetek közé, de az elmúlt évtizedben egyre többen kaptak rá ezen frissítő fogyasztására. A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatai szerint 1970-ben még mindössze 1,6 kilogrammot tett ki az egy főre jutó éves kávéfogyasztás idehaza, de ez a szám 1975-re 2,6 kilogrammra növekedett. Négy évtized vizsgálatában elmondható, hogy a hazai kávéfogyasztás csúcsa a '80-as évek elején realizálódott, amikor az egy főre jutó kávéfelhasználás mennyisége elérte a 3,1 kilogrammot, majd a rendszerváltás idején 2,6 kilogramm környékén realizálódott. A '90-es években 2,7-2,8 kilogramm jelentette a csúcst és ez a trend az ezredforduló után is kitartott.

2010-ben aztán valami megváltozott a magyar kávéfogyasztási szokásokban és az egy főre jutó éves mennyiség 2,2-2,3 kilogrammra esett vissza. 2015 óta lassú emelkedés tapasztalható és elmondható, hogy a hazai kávéfogyasztás visszatért a '90-es évek szintjéhez (2,6-2,7 kg), de még mindig elmarad kissé a '80-as évek elején tapasztalt aranykortól, amikor egyes élelmiszerboltokban bárki által használható kávédarálók álltak rendelkezésre, hogy aki szeretné, az frissen ledarálhassa a megvásárolt szemes kávéfőzést. Természetesen a képet valamennyire árnyalja, hogy míg 1980-ban 10,7 millió addig, 2020-ban 9,7 millió volt Magyarország népessége.

Inkább karácsonyi időszakban

A kávéfogyasztási szokásokat nagyban befolyásolja, hogy milyen készüléket választ otthonra valaki. A Sage tapasztalatai szerint az év utolsó negyedében, főként a karácsonyi időszakban élénkül meg a felsőkategóriás kávéfőzők forgalma. Az ilyen gépeket vásárlók egész évben kívánnak, tájékozódni és mérlegelni. A 400 ezer forint feletti, felsőkategóriába tartozó kávéfőzők 80 százalékát október vége és karácsony között adja el a Sage. „Jól látszik tehát, hogy sok felhasználó szereti magát, vagy a szeretteit megjutalmazni egy prémium minőségű kávéfőzővel, amivel nemcsak a kávéfogyasztás, hanem a kávékészítés is valódi, hamisíthatatlan élmény lehet” – hívta fel a figyelmet Simon László, a Sage termékmenedzsere.

Magyar piac újdonsága

A kávékészítésért szenvedélyesen rajongók számára a prémium konyhai gépeket gyártó ausztrál márka vadonatúj kávéfőzőt vezet be a magyar piacra. A SES 876 Barista Express Impress egy professzionális egykaros eszpresszó kávéfőző, amely rendkívül precíz kávékészítést tesz lehetővé. „Mindez annak köszönhető, hogy a készüléket úgy tervezték meg, hogy mindig optimális mennyiségű kávéörleményt készítsen elő, emellett professzionális hőmérséklet-szabályozással, továbbá optimális víznyomással működtethető” – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere.

A tökéletes eszpresszó, latte, vagy cappuccino elkészítését több fontos paraméter teszi lehetővé. Az egyik, hogy a Sage újdonsága pontosan kijelzi a kávéőrlemény mennyiségét. Ha a szükséges adaghoz kicsit többre vagy kevesebbre van szükség, az intelligens adagolórendszer automatikusan korrigálja azt. Egyúttal pedig megjegyzi az utolsó adagot és a tömítés eredményét és úgy állítja be, hogy legközelebb a tökéletes adagot érje el. Ugyancsak az optimális kávékészítést szolgálja, hogy a SES 876 kávéfőző 10 kilogramm nyomáserősségű tamperálást biztosít, ezáltal az ideális mértékben tömöríthető össze a kávéőrlemény.

A megfelelő végeredmény érdekében a SES 876-os 9 baros nyomás mellett, 93 fokos vízhőmérsékleten főzi le a kávé, ennek köszönhetően az elkészített eszpresszó kremája karamella színű és habos lesz. „A cortado, latte, vagy cappuccino elkészítéséhez pedig a SES 876 gőzkarja szolgál, amellyel 130 fokos hőmérsékleten selymes és könnyed mikrohabot készíthetünk” – emelte ki Simon László.

A SES 876-os teljes mértékben rozsdamentes acélból, 250 grammos kávébabtartállyal, valamint 2 literes víztartállyal készül. A Sage a készülékre 3 éves garanciát biztosít.

Tags:

[Sage](#) [2]

[kávéfőző](#) [3]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/vajon_visszater_e_a_hazankba_a_kavezas_aranykora

Hivatkozások

[1]
https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/ses876_launch_carousel1_frame1_baristaexpressimpress_sage_1x1_jpeg_high_res.jpeg

[2] <https://www.melano.hu/tags/sage>

[3] <https://www.melano.hu/tags/kavefozo>