

 **la Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè



Как вы знаете, для получения идеального эспрессо с помощью профессиональной или леверной кофемашины нужен **кофе правильного помола...**





...и лучший способ получить его –
**использовать профессиональную
кофемолку**

Но какую кофемолку для
этого выбрать?

Существует несколько видов кофемолок



**Электрические жерновые
кофемолки**

Для тех, кто выбирает только
эспрессо



Для тех, кто выбирает разные
способы заваривания кофе

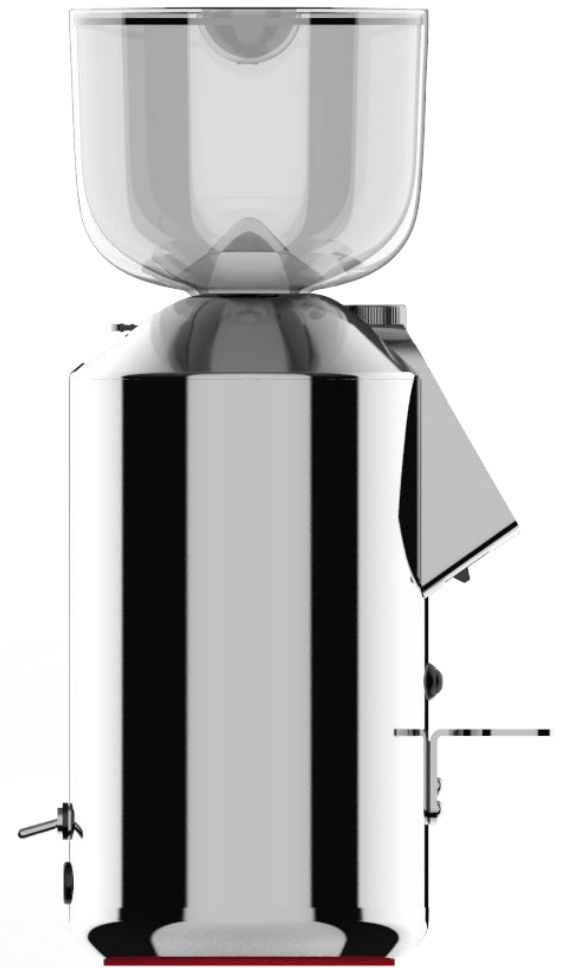


Для тех, кто выбирает только эспрессо,

La Pavoni представляет новую профессиональную кофемолку







Целевая аудитория



Домашние бариста

Поклонники LA PAVONI



Современные джентльмены

Профессиональное использование



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Резервуар для зерен из Tritan™. Объем 600 г

Tritan™ гарантирует ударопрочность и не содержит бисфенола А (BPA Free)

Плоские жернова из закаленной стали (Ø 50 мм)

- Плоские жернова гарантируют более равномерный помол.
- закаленная сталь гарантирует длительные эксплуатационные характеристики
- Жернова Ø50 мм позволят молоть кофе с профессиональной скоростью 1,2-1,6 г/сек

Ручка регулятора помола с бесступенчатой микрометрической регулировкой
Бесступенчатые регуляторы имеют бесконечное количество настроек помола, что позволяет точно настраивать помол и, следовательно, процесс экстракции. Это делает их идеальными для приготовления эспрессо





РЕГУЛЯТОР ПОМОЛА

Индикатор

Обозначение на регуляторе

Coarser (крупнее)



Finer (мельче)



Поверните по часовой стрелке для более мелкого помола



Поверните против часовой стрелки для более грубого помола

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Резервуар для зерен из Tritan™. Объем 600 г

Плоские жернова из закаленной стали (Ø 50 мм)

Ручка регулятора помола с бесступенчатой микрометрической регулировкой

LCD дисплей


- Одинарная/двойная порция
- Установка времени помола
- Ручной режим
- Блокировка управления



НАСТРОЙКИ

Выбор порции

Выберите порцию



-  одинарная (левая нижняя кнопка)



НАСТРОЙКИ

Выбор порции

Выберите порцию



-  одинарная (левая нижняя кнопка)
-  Двойная (правая нижняя кнопка)



НАСТРОЙКИ

Выбор порции

Выберите порцию

-  одинарная (левая нижняя кнопка)
-  Двойная (правая нижняя кнопка)

Важно:

Настройка времени изменится в зависимости от выбранного режима

Когда вы нажимаете кнопку измельчения, кофемолка начинает помол и активируется обратный отсчет до нуля.



По завершении работы, время помола возвращается к заданному значению.



НАСТРОЙКИ

Установка времени

Вы можете изменить время помола, нажав

-  Для уменьшения (верхняя левая кнопка)
-  Для увеличения (верхняя правая кнопка)



Время помола можно менять для всех порций
(одинарной и двойной)



НАСТРОЙКИ

Ручной режим

Для активации ручного режима

Зажмите одновременно две кнопки -  

Соответствующий символ отобразится на дисплее

В этом режиме помол будет длиться максимум до 60 секунд

Чтобы вернуться к выбору предустановленных режимов, вы можете нажать кнопку одинарной или двойной порции в течение 5 секунд



НАСТРОЙКИ

Блокировка управления

Зажмите одновременно две кнопки



В результате дисплей полностью заблокируется

Для разблокировки, нажмите обе кнопки еще раз



ХАРАКТЕРИСТИКИ



Резервуар для зерен из Tritan™. Объем 600 г

Плоские жернова из закаленной стали (Ø 50 мм)

Ручка регулятора помола с бесступенчатой микрометрической регулировкой

LCD дисплей

Корпус из алюминия с хромированным покрытием

Выпускается в одном цвете, идеально сочетающемся с полупрофессиональными и левверными кофемашинами

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Резервуар для зерен из Tritan™. Объем 600 г

Плоские жернова из закаленной стали (Ø 50 мм)

Ручка регулятора помола с бесступенчатой микрометрической регулировкой

LCD дисплей

Корпус из алюминия с хромированным покрытием

Переключатель и подставка для холдера

- Помол начинается моментально при нажатии кнопки.
- Подставка была разработана для установки различных типов холдеров (бытовых и полупрофессиональных). Её высоту можно регулировать

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Резервуар для зерен из Tritan™. Объем 600 г

Плоские жернова из закаленной стали (Ø 50 мм)

Ручка регулятора помола с бесступенчатой микрометрической регулировкой

LCD дисплей

Корпус из алюминия с хромированным покрытием

Переключатель и подставка для холдера

Нескользящее основание

Для максимальной устойчивости кофемолки в процессе работы

ХАРАКТЕРИСТИКИ



MADE IN ITALY



ХАРАКТЕРИСТИКИ

С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ДИЗАЙНА - АНАЛОГОВ НЕ СУЩЕСТВУЕТ!



MADE IN ITALY



Плоские жернова из
закаленной стали (Ø 50 мм)

LCD дисплей:

- Одинарная\двойная порция
- Установка времени помола
- Ручной режим
- Блокировка управления

Резервуар для зерен из Tritan™.

Объем 600 г

Ручка регулятора помола с
бесступенчатой микрометрической
регулировкой

Корпус из алюминия с
хромированным покрытием

Переключатель и подставка для холдера

Нескользящее основание

**ДАВАЙТЕ РАЗБЕРЕМСЯ, КАК
ПРАВИЛЬНО ПОМОЛОТЬ КОФЕ**

Концепция регулировки помола может быть пугающей, если вы этим никогда не занимались, так что давайте разберем ее.

- Кофемолка имеет пару жерновов, которые измельчают кофейные зерна.
- Чем ближе жернова расположены друг к другу, тем меньше (или мельче) будет размер частиц. По мере того как помол становится более мелким, частицы могут уплотняться ближе друг к другу, что затрудняет проникновение воды. Это замедляет время заваривания напитка.
- Та же теория работает и в обратном направлении. Отодвиньте жернова дальше друг от друга, и помол станет более грубым. Эти более крупные частицы при утрамбовке располагаются дальше друг от друга, вследствие чего вода будет проходить быстрее. Это ускоряет время заваривания эспрессо.



Шаг 1. «Прочувствуйте» помол

1



Включите кофемолку, засыпьте немного зерен и измельчите их в фильтр или в руку

2












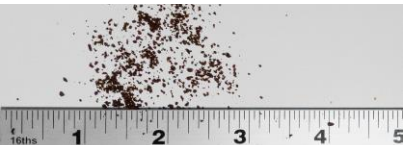






Пощупайте помол рукой, он должен быть похож на поваренную соль или даже мельче

3



В зависимости от способа заваривания напитка вы можете регулировать степень помола с помощью регулятора (небольшими шагами).

В данной таблице наглядно показаны различия между разными видами помола

Вид помола	Размер в мм	Внешний вид	Типы заваривания
Extra Coarse <i>Чёрный молотый перец</i>	1.5	 	 Холодное заваривание
Coarse <i>Морская соль</i>	1	 	 Френч пресс
Medium <i>Песок</i>	0.75	 	 Капельная кофеварка
Medium-Fine <i>Поваренная соль</i>	0.5	 	 Pour Over & AeroPress, Moka
Fine <i>Мельче соли</i>	0.3	 	 Эспрессо
Extra Fine <i>Мука/пыль</i>	0.1		 Турка

Шаг 2. Настройка правильного размера порции

Получение правильного размера порции зависит от точной настройки помола с помощью дисплея. Для идеального эспрессо настраиваем время помола до тех пор, пока не получим необходимый размер порции, который позволит получить правильный сеанс “контакта” кофе и воды, а также сделать вкус кофе таким, каким мы хотим его видеть.

Параметры идеального эспрессо



	Эспрессо	Двойной эспрессо
Порция кофе (г)	6-8	14-16
Температура воды	90-95 °C	90-95 °C
Объем напитка (мл)	25-35	25-35 (каждый)
Время приготовления (с)	25-30 с	25- 30 с

Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



Взвесьте холдер
используя весы*

- При настройке правильного размера порции в вашей кофемолке полезно сохранить показатели на будущее, чтобы проверить количество кофе, которое вы измельчаете впоследствии

Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



Взвесьте холдер используя весы

2



Включите кофемолку. Выберите ручной режим и измельчите желаемое количество кофе в холдер

- Кофемолка La Pavoni имеет возможность дозирования по времени. (используйте ручной режим для первичной правильной настройки граммовки)



Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



Взвесьте холдер используя весы

2



Включите кофемолку. Выберите ручной режим и измельчите желаемое количество кофе в холдер

3



Взвесьте полученный молотый кофе. Правильный вес должен:
6-8 г на одну чашку
14-16 для двойной порции
20 г для фильтра Competizione

Если вы не достигли желаемого количества, попробуйте измельчить еще немного, пока не достигнете его, затем отрегулируйте время измельчения с помощью кнопок + -

Помол должен образовывать красивый холмик, немного возвышающийся над уровнем фильтра, но не настолько полный, чтобы кофе начал высыпаться

too little...



too much...



Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



Взвесьте холдер используя весы

2



Включите кофемолку. Выберите ручной режим и измельчите желаемое количество кофе в холдер

3



Взвесьте полученный молотый кофе. Правильный вес должен:
6-8 г на одну чашку
14-16 для двойной порции
20 г для фильтра Competizione

4



Запомните время, необходимое для получения нужного результата, и соответствующим образом установите время помола для одинарной или двойной порции

Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



Взвесьте холдер используя весы

2



Включите кофемолку. Выберите ручной режим и измельчите желаемое количество кофе в холдер

3



Взвесьте полученный молотый кофе. Правильный вес должен:
6-8 г на одну чашку
14-16 для двойной порции
20 г для фильтра Competizione

4



Запомните время, необходимое для получения нужного результата, и соответствующим образом установите время помола для одинарной или двойной порции

5



Равномерно распределите кофе в фильтре и утрамбуйте его (с давлением 20-25 кг).

Настройка правильного размера порции шаг за шагом

1



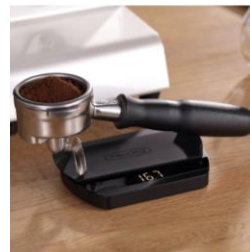
Взвесьте холдер используя весы

2



Включите кофемолку. Выберите ручной режим и измельчите желаемое количество кофе в холдер

3



Взвесьте полученный молотый кофе. Правильный вес должен:
6-8 г на одну чашку
14-16 для двойной порции
20 г для фильтра Competizione

4



Запомните время, необходимое для получения нужного результата, и соответствующим образом установите время помола для одинарной или двойной порции

5



Равномерно распределите кофе в фильтре и утрамбуйте его (с давлением 20-25 кг).

6



Налейте 30 мл в мерный стакан и проверьте время экстракции

ТРИ ВОЗМОЖНЫХ
ИСХОДА.....

30 мл менее чем за 25-30 С



Недоэкстрагированный
(светлые крема, кислый вкус,
водянистое тело напитка)

**Переведите регулятор на
более мелкий помол**

30 мл за 25-30 с



ИДЕАЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО
(«ореховые» крема,
насыщенный аромат, плотное
тело напитка)

30 мл более чем за 25-30 с



Переэкстрагированный
(темные крема, грубое тело
напитка)

**Переведите регулятор на
более крупный помол**

Если вы достигли идеального результата, не думайте, что настройка помола будет установлена навсегда и вы забудете о необходимости регулировки.

Когда вы меняете сорт кофе или тип обжарки зерна, вам нужно будет отрегулировать степень помола заново.



Если вы получили недо- или переэкстрагированный кофе, вам необходимо отрегулировать степень и время помола.

При настройке помните об этих правилах

- важно вносить постепенные корректировки. Только экспериментируя постепенно, ваша регулировка помола станет идеальной.
- Следите за тем, как вносимые корректировки влияют на заваривание напитка
- **Помните, что изменения происходят не сразу** (внутри еще останется немного кофе от вашего последнего помола, который сначала нужно «прогнать»).
- Многие люди совершают ошибку, когда начинают менять помол и время измельчения одновременно. **На время измельчения влияет помол, поэтому сначала нужно установить помол, а затем время измельчения.**

 **la Pavoni**®
Dal 1905 macchine per caffè