



שטרנ'ס קפה

ירחון 106 - מרץ 2023 לחובבי הקפה

מוצר בהנחה - חדשות החנות - מאמר מערכת - חדשות מהעולם

פורים חלף עבר לו ופסח בפתח. אז צריך להתארגן עם קפה. וכמובן האם בדקתם את האופציה לשדרג את מכונת הקפה שלכם? חברת דלונגי יצאה במבצע טרייד אין מטורף, מחזירים את מכונת הקפה הישנה ומקבלים הנחה של על 1,000 ש"ח (בהתאם לסוג המכונה שקונים). ואם אתם מתלבטים. בואו לחנות ונשמח לאפיין את המכונה המאימה לכם.

חדשות מהחנות

לכל חברה המייצרת מכונות, וזה לא משנה אם אלו מכונות אספרסו או רכבי יוקרה, יש את "האחת!!" אותה מכונה שלא רק שהמהנדסים מתגאים בה, אלה הביצועים שלה הם מעל כל שאר המכונות.

אפיקה זו המכונה של רוקט !

לו הייתה תחרות כמו פורמולה 1 למכונות אספרסו, אין ספק שרוקט היו מגיעים עם **APICA** לתחרות.

בעולם מכונות האספרסו הביתיות היו בטוחים שאין כבר מה לשפר או להמציא, הסתבר שחברת רוקט הצליחה. מכונת האספרסו אפיקה שהפתיעה את כל העולם - לא רק בעיצוב המדהים, גם באיכות האספרסו המכונה פותחה כדי לקרב את המשתמש לאספרסו המושלם.



מדובר במכונת אספרסו עם שליטה ידנית המשלבת עיצוב וינטג' מסורתי עם טכנולוגיה וביצועים מובילים. ראש חליטה רווי (fully saturated group). בעזרת הידית בראש החליוה ניתן לשלוט על פרופיל הלחץ. משיכת הידית מגדילה את לחץ המשאבה ומאפשרת למשתמש לשלוט בלחץ לאורך כל החליטה ובכך להגיע לביצועים שרק מכונות הקצה העליון מסוגלות לכך. המכונה בנויה כולה מנירוסטה ומעניקה לה יופי יחודי.

מוזמנים לחנות להתנסות ולטעום מהאספרסו המושלם

לפרטים נוספים ולרכישה

מטחנת הקפה אמיליו - קומפקטית עם ביצועים של גדולה

חדש בחנות - מטחנת קפה קומפקטית עם יכולות גבוהות במחיר שווה לכל נפש.

מטחנת הקפה אמיליו היא מטחנה עם סכינים קוניות בקוטר 40 מ"מ המאפשרות טחינה איכותית, ועדינה המתאימה למכונות אספרסו מקצועיות. למטחנה מצורפות 2 דיסקיות המאפשרות לשנות את גבולות הטחינה לדקה יותר.

תכונות עיקריות:

- ✓ 31 דרגות טחינה.
- ✓ טחינה אחידה של הקפה
- ✓ סכינים קוניים 40 מ"מ מנירוסטה
- ✓ ממשק הפעלה ויזואלי
- ✓ שקטה ביותר ביחס למקבילות
- ✓ מיכל הפולים מתנתק בקלות
- ✓ קלה לניקוי
- ✓ ניתן לטחון ישירות לפורטהפילטר
- ✓ ניתן לטחון למיכל קפה טחון
- ✓ קיבולת מיכל הפולים - 275 גרם
- ✓ צרה במיוחד - רוחב 12.5 ס"מ



לפרטים נוספים ולרכישה

מבצע רק למקבלי המייל עד אחרי פסח

יצאתם אלטח וחייבים אספרסו?
 אכשיו 2 מכשירי האספרסו אלטח במהצא!
 פיקופרסו רובוט

הרובוט של קפהלט

מכונת האספרסו המקצועית ללא חשמל
הטובה בעולם

במחיר 1,550 ₪ במקום 1,690 ₪

קופוך ROB323

לפרטים נוספים ולרכישת רובוט

פיקופרסו

מכונת האספרסו המקצועית ללא חשמל
הקטנה בעולם

במחיר 350 ₪ במקום 449 ₪

קופוך PIC323

לפרטים נוספים ולרכישת פיקופרסו

מאמר מערכת - ראש חליטה רווי (Saturated Group Head)

אחת מהבעיות הידועות במכונות אספרסו היא הטמפרטורה האמיתית של המים החולטים את הקפה. במכונות עם מחליף חום קשה לדייק בטמפרטורת החליטה. לעומת זאת במכונות עם 2 דוודים, המשתמש יכול לקבוע את הטמפרטורה בדוד האספרסו. אולם מהרגע שהחלה החליטה והמים עוברים דרך הצנרת עד שהם מגיעים לקפה, הטמפרטורה שלהם משתנה, והחליטה מתבצעת בטמפרטורה שונה מזו שבדוד האספרסו. כמובן שהצנרת מתחממת במהלך החליטה והטמפרטורה יכולה להגיע בסוף החליטה כמעט לטמפרטורת הדוד. גם אם מנסים "לפצות" על ירידת הטמפרטורה בהגדלת הטמפרטורה בדוד זה בדרך כלל לא מצליח. בחברות מסוימות ובשדרוגים נפוצים, מעמידים מד טמפרטורה על ראש החליטה, מה שמשפר מאד את הידיעה של טמפרטורת החליטה. אך עדיין הטמפרטורה לא יציבה ונדרש לשנות מפעם לפעם את טמפרטורת דוד האספרסו כדי להגיע לטמפרטורה הרצויה על הקפה הטחון.

להמשך קריאת המאמר בבלוג שלנו

מה חדש בעולם הקפה**על קפה עם לחם וגבינה כבר שמעתם?**

לא, אני לא מדבר על קפה ולחם עם גבינה בצד, אני מתכוון שמוסיפים לקפה כמו שמוסיפים חלב לקפוצ'ינו, מוסיפים לקפה "לחם גבינה" נחזור להתחלה. הוספת מרכיבים נוספים כמו חלב, סוכר וסירופים לכוס הקפה של הבוקר היא תופעה קבועה בסטנדרטים מודרניים. עם זאת, בימים הראשונים של היסטוריית הקפה הוא נצרך בעיקר כקפה שחור על ידי המוסלמים הערבים שפרסמו לראשונה את המשקה. המשקה נתקל בספקנות מצד העמים הנוצרים באירופה שכינו את המשקה "יין האסלאם". השינוי הגיעה במאה ה-17 כאשר בעל בית קפה וינה החל להוסיף חלב ודבש

למשקה כדי להפוך אותו לטעים יותר. ומכאן הכל הסטוריה. אולם תופעת הוספת מרכיבים לקפה התפשטה בעמים שונים בדרכים רבות כדי לנטרל את טעמו המר של הקפה. הווייטנאמים למשל, הוסיפו חלב מרוכז וביצה לקפה שלהם, ולאחרונה חלה מגמת הדיאטה של הוספת חמאה לקפה.



בחלקים הצפוניים ביותר של אירופה, העם הסאמי, היושב בלפלנד, החל להוסיף לקפה את מוצרי החלב המועדפים שלהם - גבינה. הם מכניסים לקפה שלהם "גבינת לחם". לא מדובר בלחם, אלה בגבינה שמכונה לפעמים גם "גבינה חורקת פינית" בשל רעשי החריקה הנשמעים בעת לעיסה. גבינה זו מיוצרת באופן מסורתי באמצעות חלב איילים ולעתים קרובות היא חרוכה קלות לפני שהיא מוסיפה לקפה. אין ספק שמדובר בטעם שונה ממה שאנחנו רגילים.

לקריאת המאמר כולו

חדש - כוס קפה מקרטון ממוחזר ללא צורך במכסה הפלסטיק

אנשים רבים מזמינים בבית הקפה משקה לדרך (Takeaway) ומקבלים את ספל הקרטון עם



מכסה הפלסטיק שהעיצוב שלו לא השתנה כבר שנים רבות. אבל עכשיו חברת Fast Company ייצרה כוס קפה מתקפלת חדשה שאינה משתמשת במכסה הפלסטיק ואמורה להפוך את תעשיית האריזות על פיה. כוס נייר ניתנת למיחזור, הנקראת Good Cup, מתקפלת לתוך עצמה במשהו הדומה למיכל אוכל סיני, אבל מאפשר ללקוח ללגום מהמכסה מבלי שהקפה יישפך תוך כדי תנועה, החברה דיווחה שלקח להם כמעט 3 שנים וכ-1,000 נסיונות כדי להגיע למוצר המוגמר.

התוצאה היא קופסה מתקפלת עם דשים הננעלים ליצירת חלק עליון מעט מעוקל שננעל במקומו. הכוס לא יכולה להיפתח בטעות או לופול כמו אלו עם מכסי הפלסטיק הדקיקים. אבל מנגד, לוקח זמן להתרגל.

מה היתרונות בכוס מתקפלת?

מחזור - מדי שנה, העולם משתמש ב-200 מיליארד מכסי פלסטיק לשימוש חד-פעמי, שאינם

ניתנים למחזור ורובם מגיעים למזבלות בהיקף של 700 מיליון ק"ג בשנה. זו הסיבה שכל כך הרבה מדינות אוסרות את השימוש בסוגים אלה של פלסטיק.

למאמר המלא

.....
מסר אישי. אנו, שטרנ'ס קפה בע"מ, משתדלים לא לשלוח הרבה מיילים ללקוחות. בכל 15 לחודש נשלח ירחון חודשי עם מאמרים מקצועיים, שאר המיילים הם קצרים עם מידע על מבצעים. אנו משתדלים לתת ללקוחות הרשומים, את מיטב המידע כדי לשפר את עולם הקפה שלהם. אם נתקלתם בשגיאה, נשמח לקבל תגובה או הערה בנושא. ניתן להסיר את המייל בקלות בתחתית העמוד. תודה לכל הלקוחות הנאמנים. - שטרנ'ס קפה בע"מ.
-- התמונות להמחשה בלבד, ט.ל.ח
-- כל המבצעים עד 28 לפברואר 2023 או עד גמר המלאי
אם מייל זה מציק לכם, תוכלו להסיר מרשימת התפוצה רק בלחצן זה - [להסרה לחץ כאן](#)
לא ניתן להסיר מרשימת התפוצה במייל או במענה למייל זה.

להרשמה למייל

שטרנ'ס קפה בעמ | זבוטינסקי 100 | פתח תקווה | 4959257 | 058-4012440 | Israel

[הסר](#) | [דווח כספאם](#)