



אם אינך רואה מייל זה לחץ כאן

## שטרנ'ס קפה מובילי הגל השלישי של הקפה ד'בוטינסקי 100 פתח תקווה 058-4012440

### ירחון 98 לחברי מועדון שטרנ'ס קפה

עוד כמה ימים מסיימים הילדים את שנת הלימודים ויוצאים לחופש הגדול. לכל אלו שמתכננים טיולים יכולים להנות ממכשירי קפה לדרכים. מצד שני אלו שנשארים בבית יכולים להפוך את הבית לבית קפה, במיוחד בהתחשב בכך שקפה בבית זול בהרבה מקפה בבית קפה. ומה במייל: ♦ מוצר בהנחה ♦ מה חדש בחנות ♦ מאמר מערכת ♦ מה חדש בעולם ♦ חידון הקפה

#### מוצר בהנחה רק למקבלי המכתב

##### מרכז מים DVA

12 ליטר



₪ 599.00  
₪ 499.00

8 ליטר



₪ 449.00  
₪ 349.00

5 ליטר



₪ 399.00  
₪ 299.00

ככל מי שמחבר מכונה מקצועית ישירות לצנרת המים יודע, שחייבים להעביר את המים דרך פילטר מרכז לסינון האבנית. הפילטרים של DVA ידועים ביכולתם הטובה הפעם תוכלו לרכוש מרכז בגודל שמתאים לצורך שלכם

בהנחה של 100 ש"ח

קופון - DVA3006

\* אין כפל מבצעים,

\* המבצע בתוקף עד 30/6/2020 או עד גמר המלאי

לפרטים נוספים ולרכישה

### חדש בחנות אמיגו פתח תקווה

#### ידית חתוכה Bottomless למכונת דדיקה של דלונגי



קיבלנו לאחרונה ידית חתוכה למכונת דלונגי בקוטר 51 מ"מ עם 3 לשוניות המתאימה למכונות דלונגי דדיקה, דגמים EC680/EC685/EC785, מגיע עם [סלסלה רגילה](#). בעץ או בפלסטיק שחור. מהי ידית חתוכה?

ידית חתוכה היא ידית אשר החלק התחתון שלה חתוך ופתוח. נקראת גם בוטומלס פורטהפילטר (Bottomless portafilter) הכנת אספרסו תוך שימוש בידית חתוכה ללא תחתית

הפכה לטרנד והרבה בריסטות מקצועיים בבתי קפה ברחבי העולם החלו להשתמש בה מתוך הבנה שהאספרסו שיתקבל הוא איכותי יותר. ידית ללא תחתית חושפת את תחתית הסלסלה בה מונח הקפה הטחון. כשמכינים אספרסו, הקפה זורם דרך הקפה הטחון ויוצא מהסלסלה למטה ישירות לספל, בלי לעבור דרך זרבובית. ידית חתוכה מגלה למשתמש הרבה על טיב הכנת האספרסו. בידיות מסורתיות יש זרבובית האוספת את הנוזל לזרם נקי ומסודר של קפה ישירות לספל האספרסו. הזרבובית מצליחה להסתיר חלק מהפגמים, אם היו, של הברייסטה כשהוא הכין את האספרסו, כמו דחיסה לא ישרה, לא חזקה מספיק, כמות לא נכונה של קפה טחון ועוד. אפשר לקרוא עוד על [היתרונות והחסרונות של הידית החתוכה](#).  
\* הערה: אי אפשר להשתמש עם ידית חתוכה בסלסלת לחץ!!

לפרטים נוספים ולרכישה

## המכונה האוטומטית של ניבונה Nivona NICR 525

יפה, פשוטה ואלגנטית בצבע כסף, מכונה זו עונה כל משאלותיהם של חובבי הקפה, החל מאספרסו איכותי וכלה ביצירת קצף חלב חלק ונעים, ללא תחרות. דגם 525 המוכסף יעניק לכם קפה איכותי לאורך שנים רבות.

מכונה אספרסו קומפקטית, הטוחנת את פולי הקפה הטריים, חולטת אספרסו איכותי ישירות לספל וזורקת את השאריות למיכל פנימי, וכל זאת בלחיצת כפתור אחת. נקי, פשוט ואספרסו טעים מפולי קפה שנטחנו זה עתה.



סיבוב הכפתור משמאל מאפשר להתאים אישית את הקפה המועדף עליכם. המכונה מצוידת בצינורית הקצפה ידנית עם קפוצינטור המקל על קבלת הקצפה חלקה ועשירה. והכי חשוב במחיר מעולה. אחת המכונות עם יחס מחיר תמורה הטוב ביותר במשק.

לפרטים נוספים ולרכישה



## מכונת האספרסו האוטומטית Gaggia Cadorna Style

מכונת האספרסו גאג'יה קדורנה סטייל המכונה האוטומטית המתקדמת של גאג'יה הטוחנת את פולי הקפה שניות לפני הכנת האספרסו מכינה אספרסו, זורקת את השאריות למיכל האשפה ומוכנה להכין עוד ספל.

הכנת קפוצ'ינו או משקאות חלב? זה קל. לוחצים על הכפתור וקיסור פורץ מהצינורית ומקציף את החלב.

לפרטים נוספים ולרכישה

ובקטנה - מבצע על קנקני מוטה 350 מ"ל

הבאנו קנקני הקצפת חלב מוטה מקוריים במחיר מדהים

88 ש"ח בלבד.



קנקן מנירוסטה איכותית של המותג הידוע MOTTA  
כל המקצוענים משתמשים בקנקנים אלו להקציף חלב.

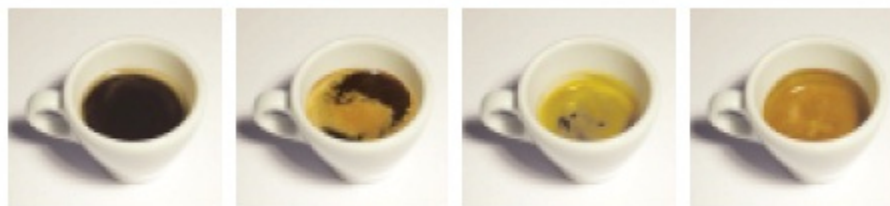
לפרטים נוספים ולרכישה

## מאמר מערכת - הקרמה באספרסו



כשמכינים אספרסו מצפים לקבל את האספרסו הטעים ביותר. יש המון פרמטרים שמשפיעים על טעם האספרסו. ([ראו מאמר](#)) אבל אם כבר הכנו את האספרסו האם הוא יצא אכן כמו שציפינו? אציין קודם כל, לא חשוב בכלל אם הוא יצא נכון או לא נכון - אם הוא טעים לכם, הצלחתם! הקריטריון היחיד שבסופו של דבר חשוב הוא טעם האספרסו בחיך שלכם. אבל אם אתם לא משוכנעים שזה אכן מה שרציתם אפשר להסתכל על כמה פרמטרים פרמטרים שיעזרו לכם להבין מה הבעיה באספרסו. כגון קצב וצורת יציאת האספרסו לספל, העוגיה, הקרמה ועוד

במאמר זה אתרכז בפרמטר אחד חשוב מאד הקרמה - הקרמה זו השכבה החומה כתומה שצפה על פני האספרסו ומכילה את שומני הקפה. לפי עובי הקרמה, צבעה, צורתה, ומהירות ההתפוגגות שלה ניתן להסיק מספר מסקנות לגבי האספרסו. קרמה טובה צריכה להיות בצבע חום אגוז לזו נוטה לחום כהה עם ניואנסים דמוי ורידים. בקפה טרי מאד רואים נקודות כהות בגלל הגזים שבתוך הקפה. חשוב לציין, לא תמיד כמות הקרמה מסמנת שהקפה טעים. אפשר לקבל המון קרמה עם משתמשים בקפה רובוסטה, אבל לא כולם יהנו מאספרסו כזה. אפשר לראות בתמונה מצבים שונים של קרמה על האספרסו



ללא קרמה

קרמה לא טובה

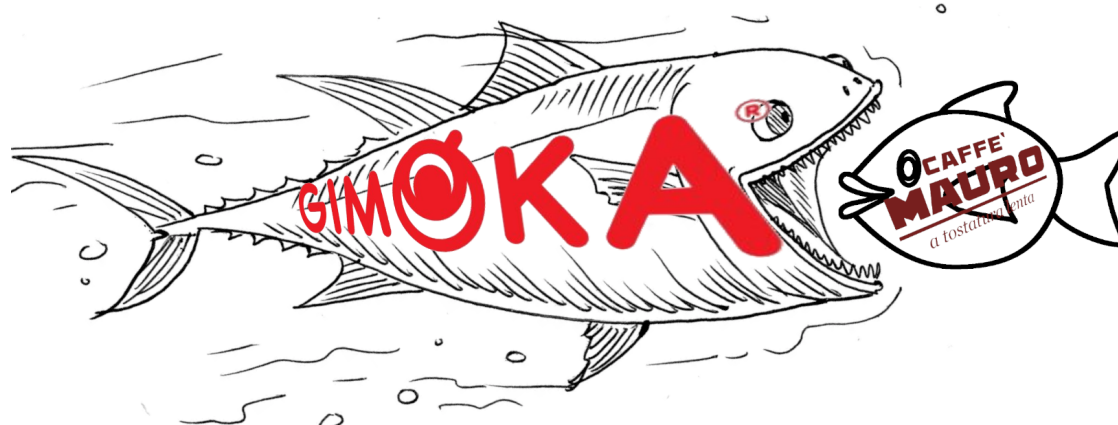
קרמה דלילה מאוד

קרמה טובה

כמובן שאם אין כלל קרמה או שהיא מתפוגגת מהר - זה לא ממש אספרסו. זה משקה ואפילו משקה קפה שיכול להיות טוב, אבל אם הוא יצא ללא קרמה ממכונת האספרסו, משהו לקוי. סיבה מאד סבירה היא שהקפה היה טחון גס והמים זרמו מהר ולא ממש חלטו את הקפה. כתמים שמנוניים כפי שרואים בתמונה השניה משמע הקפה שרוף - זה קורה בדרך כלל במכונות דוד יחיד, כאשר מכינים אספרסו מיד לאחר הקצפת חלב, מבלי שהורידו את טמפרטורת המים. או במכונות קפה לחץ קיטור (שבטעות קוראים להם מכונות אספרסו) קרמה בהירה מאד, צהובה משהו, מסמן בדרך כלל שהמים שחלטו את האספרסו היו קרים, או שהיינו בתת חליטה, לחץ נמוך כתוצאה מטחינה גסה. וקרמה כהה מאד יכולה לסמן חליטת ייתר, כלומר טחינה דקה מידי והלחץ עולה הזרימה איטית.

## מה חדש בעולם הקפה

### מאורו הפכה להיות חלק מקבוצת ג'ימוקה



קבוצת ג'ימוקה, שהיא אחת מספקי הקפה הגדולים באיטליה, ומחזיקה במספר רב של מותגים מלבד ג'ימוקה, ביניהם בונני, גריבלדי ועוד, הוסיפה לעצמה עוד מותג - מאורו. מאורו, בית קליה וותיק בן 70 שנה המוכר היטב בישראל ונחשב לבית קליה עם קפה איכותי, מוסיף לג'ימוקה גם קפה איכותי וגם רשת הפצת קפה גדולה.

#### לקריאת המאמר כולו

### מי יודע, אולי נוכל לטעום קפה מערב הסעודית



קפה הוא לא רק משקה בסעודיה, זו מסורת עתיקה של אירוח. עכשיו, כשהמדינה נפתחת לתיירות, הקפה הפך לאחת מהאטרקציות המעניינות ביותר שלה.

ג'באר אל-מליכי טיפס על ההר והשקיף על הנוף חסר הגבולות. בגובה 1,600 מ', הוא הציץ מעל פסגות ההרים הסלעיות המשתפלות לתוך טרסות מדורגות שלאורכן

עצי קפה, צמחי בננה וגידולי תירס. בתים צבעוניים כתמו את המדרונות התלולים של הרי סארוואט (Sarawat Mountains), המשתרעים מאזור ג'אזאן (Jazan) של ערב הסעודית על הגבול לתימן במרחק של קילומטרים ספורים בלבד משם. האזור נמצא בקו רוחב 16.5 כלומר באזור חגורת הקפה והוא אידאלי לגידול קפה. ואז הוא אמר "הגיע הזמן לקאוה" קטע זה לקוח ממאמר מדהים שקראתי על הקפה בערב הסעודית.

#### לקריאת הכתבה כולה

**איך היציע שלכם בקפה?**

**אחיזוני הקפה**

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.

**ואם המייל הזה מציק לכם - תוכלו להסיר את עצמכם מרשימת התפוצה - כאן**

להרשמה למייל החודשי



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

הסר | דווח כספאם