

Det italienska espressokaffet i sina olika varianter bestående av bland annat cappuccino, latte eller macchiato har kommit för att stanna. En enkel espresso mäter cirka 3 centiliter och framställs genom att hett vatten pressas genom cirka sju gram kaffe under idealtiden 20-30 sekunder. Smartson har testat femton halv- och helautomatiska maskiner i olika prislägen som publicerats i Expressen och ett 20-tal lokaltidningar.

Bland de dyraste finns tre helautomatiska maskiner från Jura, Krups och Siemens, som både maler och brygger automatiskt via en knapptryckning. Vissa maskiner, främst Unic Pony T, är i huvudsak konstruerade för att brygga med pods, vilket är portionsförpackade espressopåsar. Till de flesta modeller har vi i huvudsak använt färskmalda bönor av hög kvalitet för att

ge varje maskin de bästa förutsättningarna. Samtliga maskiner ger ett tryck på cirka 15 bar vilket ska räcka för att göra gott kaffe.

Bland de testade halvautomatiska maskinerna utnämns Gaggia Baby D som mest prisvärd. Den presterar på en jämn nivå, har en funktionell design och ett överkomligt pris sett till vad man får för pengarna. Storebror Gaggia TS sopar dock banan med övriga deltagare när det gäller användning och kvalitet, men kostar desto mer. Siemens, Krups och Juras helautomatiska alternativ passar för användaren som gillar espresso, men som inte vill dosera kaffe och vatten själv. Där är Jura Z5 bäst men också dyrast.

Gaggia Baby

Gaggia Baby är en snyggt designad espressomaskin med hög potential. Höljet är tillverkat i plast, men känns gediget. Filterhållaren är tung och ligger skönt i handen. En bra funktion är att du själv kan ställa in mängden för enkel och dubbel espresso. Detta klarar annars bara helautomatiska maskiner. Maskinen ger en tät, nötbrun och tjock crema. Smaken är aromrik och intensiv. På under en minut skummar man ett voluminöst skum som imponerar. Den praktiska vattentanken fylls på uppifrån eller framifrån. Mindre bra är att ångarmen sitter lågt och att droppbrickan är svår att tömma. I övrigt en högpresterande och värdig testvinnare.

Betyg: 21/25
Ca. Pris kr: 4000
Kommentar: Bäst i test



Gaggia TS

Gaggia TS är en proffsmaskin till utförandet. Ingen av övriga modeller i testet uppnår samma robusta kvalitet när det gäller filterhållare, vred och knappar. Creman är det heller inget att klaga på, den är helt enkelt strålande. Ångarmen har bra rörlighet och låter verkligen användaren fokusera på skummandet istället för att störas av stänk och spill. Modellen är väldigt tung och har en svåråtkomlig vattentank om den står på en köksbänk med överskåp. Priset är högt och kanske tilltalar företag mer än hobby-baristan. Slutbetyget är en stark tjuga med mersmak.

Betyg: 20,5/25
Ca. Pris kr: 16000
Kommentar: Kaffeglädje



Övriga testade modeller

	Betyg	Pris	Kommentar
OBH Nordica Espresso Invito	12/25	1300	Billigast
C3 Café Italia II	14/25	1400	Långsam
Krups Kenya 2	17/25	1600	Smart
Bosch Barino	12/25	1600	Vibrerande
La Pavoni Espresso Plus	15/25	2800	Cappucinoskum
Kenwood Café Retro	19/25	3000	Kraftfull ånga
Solis SL 70	18/25	3500	Praktisk
Siemens TK 60001	19/25	6000	Prisvärd
Jura Impressa E25	19/25	8000	Bra hygien
Unic Pony T	18/25	9000	Podsmaskin
KitchenAid Artisan	18,5/25	10000	Stabil
Jura Z5	20/25	19000	Kaxigast
Krups Orchestro Dialog	13/25	9000	Dåligt skum

Om Smartson

Smartson testar och sammanställer utvärderingar av produkter. Vår målsättning är att ge en balanserad och saklig bild av produkter utifrån oberoende tester. Smartson säljer inga produkter och är helt fristående från tillverkare och återförsäljare. Läs mer på www.smartson.se

