

KEITTIMET

Kahvinkeitin

Kahvi valmistuu nopeasti ja veden lämpötila on todennäköisesti riittävän korkea, jos kahvinkeitimen teho on yli 1000 W. Sopiva veden lämpötila maun uuttamiseksi kahvijauheesta on +92-96 °C. Liian matala lämpö ei irrota jauheesta makua juomaan ja korkeampi lämpö irrottaa kitkerää makua. Juoman laatuun vaikuttaa myös suodatusaika, sopiva aika on 8-10 minuuttia. Pitkä suodatusaika kompensoi matalaa lämpöä, mutta voi myös lisätä kahvin kitkeryyttä. Kahvin vahvuuden säädin vaikuttaa suodatusaikaan. Keittimessä voi olla suodatusta hidastava valitsin pienelle määrälle.

Mittaa keittimen korkeus, jos sijoitat sen seinäkaapin alle. Irrotettavan vesisäiliön voit täyttää suoraan hanasta. Merkkivalo muistuttaa, että keitin on käytössä. Suorareunaisesta, laajasuisesta kannusta kaadat helposti viimeisenkin kupillinen ja kannun puhdistaminen on helppoa. Kestosuodatin huonontaa kahvin makua, koska se on vaikea pitää puhtaana. Varusteena voi olla myös teesuodatin. Lämpölevy pitää juoman kuumana käyttäen lyhyissä jaksoissa keittimen täyttä tehoa. Kahvin maku pysyy parempana lämpökannussa (kuva 1) kuin lämpölevyllä. Nauti juoma kahden tunnin kuluessa, koska lämpökannu ei ole yhtä tiivis kuin termospullo. Lämpö säilyy paremmin, jos lämmität lämpökannun ennen kahvin suodatusta kuumalla vedellä. Ajustimella varustettu keitin valmistaa kahvin silloin, kun haluat. Yhden kupin kahvinkeitin (kuva 3.) suodattaa kahvin suoraan mukiin. Kaksoiskeittimellä (kuva 2) voit tarvittaessa keittää kaksi pannullista kerralla. Perkolaattorikeittimessä (kuva 4.) kuuma vesi nousee putkea pitkin ylös suodattimeen ja valuu kahvijauheen läpi takaisin kannuun. Juoma muistuttaa pannussa keitettyä kahvia.

Hyvä kahvi syntyy puhtailla välineillä. Kannuun ja suodattimeen tarttunut kahvin rasva huonontaa juoman makua. Lasikannu, kansi ja irrotettava suodatinosa ovat yleensä konepesun kestäviä, mutta lämpökannua ei voi laittaa astianpesukoneeseen. Tippalukko kerää helposti likaa. Kahviroiskeet vedenjuoksutusputken päästä kannattaa myös puhdistaa. Vesisäiliö pysyy siistinä, kun täytät sen puhtaalla mittakannulla. Puhdista vesisäiliö tarvittaessa astianpesuainevedellä ja harjalla. Huuhto puhdistuksen jälkeen säiliö puhtaalla vedellä. Älä kuitenkaan upota keitintä veteen.

Tee kalkinpoisto säännöllisesti etikalla tai kalkinpoistoaineella. Sekoita etikkaliuokseen yhtä paljon vettä ja etikkaa. Juoksuta puolet puhdistusliuoksesta keittimen läpi ja katkaise virta. Anna liuoksen vaikuttaa 5-10 minuuttia ja käynnistä keitin uudelleen. Huuhtelee keitin 2-4 kertaa keittämällä kannullinen puhdasta vettä.

Kahvinkeitimen putkistoon jää aina vähän vettä. Vesi kannattaa kaataa pois, jos keitin jää talveksi kylmään mökkiin, jottei jäätyvä vesi riko keitintä. Pitkään käyttämättömänä ollut tai uusi kahvinkeitin kannattaa puhdistaa ensin keittämällä 1-2 kannullista vettä.



Kuva 1. Electrolux



Kuva 2. OBH Nordica



Kuva 3. Moccamaster



Kuva 4. Wilfa

Espressokeitin

Höyry- eli painekeitimessä höyrynpaine puristaa veden kahvijauheen läpi. Ns. mutteripannu toimii höyrynpaineella. Koska höyrykeitimen paine on pieni, sillä ei saa aikaan cremaa. Ohut ruskea vaahtokerros crema on hyvän espresson tunnusmerkki. Pumppukeittimen (kuva 1.) paineen saa aikaan erillinen pumppu. Pumppukeittimet jakautuvat perus- ja automaattikeittäjiin. Varsinkin automaattikeittimet ovat suuri kokoisia. Tarjolla on myös kalusteisiin sijoitettavia espresso- ja kahvikoneita (kuva 3).

Peruskeittimet valmistavat espresson joko kahvijauheesta tai kahvinapista, joka sisältää kahvijauheen. Osa peruskeittimistä valmistaa espresson vain tietyn merkkinen kahvikapseleista, joissa voi kahvin lisäksi olla mukana makuaineita. Automaattikeitin jauhaa pavut, annostelee kahvijauheen suodattimeen, keittää veden, puristaa sen jauheen läpi paineella ja valuttaa juoman kuppiin yhdellä napin painalluksella. Käytetty kahvi siirtyy jätesäiliöön. Käyttäjä hoitaa valmistusaineiden lisäämisen, jätesäiliön tyhjennyksen ja maidon kuumentamiseen käytettävän höyrysuuttimen pesun sekä muun puhdistamisen ja kalkinpoiston säännöllisesti ohjeiden mukaan. Automaattikeittimissä on valmiita ohjelmia ja erilaisia säätömahdollisuuksia. Laitteesta riippuen voit säätää esim. kahvijauheen karkeusasteen ja jauheen määrän kupillista kohti, vesimäärän ja veden lämpötilan, kahvin vahvuuden ja lämpötilan tai maidon määrän. Valintoja voit ohjelmoida useammalle käyttäjälle. Myös laitteen käynnistyksen ja sammutuksen tai valmiustilan sammutuksen voit ohjelmoida. Automaattikeitin keittää myös teeveden. Vedensuodatin vähentää kalkin kertymistä. Espressokeitimet kuumentavat ja vaahdottavat maidon höyryputkella. Kun maitosäiliö on eristetty (kuva 2), maito säilyy pidempään kylmänä huoneenlämmössä. Jos keittimessä ei ole höyryputkea, tarjolla on myös erillisiä maidonvaahdottimia.



Kuva 1. Bosch



Kuva 2. Miele



Kuva 3. Bosch

Teenkeitin

Muutamassa kahvinkeitimessä on varusteena erillinen teesuodatin. Tee hautuu suodatuksen ajan, kun vesi valuu suodattimeen nopeammin kuin valmis juoma kannuun. Teenkeitimessä, joka toimii kahvinkeitimen tavoin, haudutusaika suodatinosassa on valittavissa minuutteina. Valmis tee valuu valitun ajan kuluttua kannuun. Teenkeitin voi toimia myös kuin perkolaattorikahvinkeitin. Mittaa vesi kannuun ja laita teelehdet tai teepussit kannun sisällä olevaan suodattimeen. Vedennousuputki kierrättää kuumaa vettä suodattimen kautta, kunnes juoma on valmis. Tällaisen keittimen kannua ei voi pestä veteen upottamalla, koska sen pohjassa on sähköisiä osia.



Kuva OBH Nordica

Vedenkeitin

Kun keität vettä, laske aina kannuun hanasta raikas vesi. Vedenkeitin on huomattavasti nopeampi ja sähköä kuluu vähemmän kuin jos keität saman vesimäärän liedellä. Selkeä mitta-asteikko kannun ulkopuolella on hyvä. Kannun sisäpohjan alla on vastus, joka kuumentaa veden kiehuvaiksi tai valittuun lämpötilaan. Laaja lämpötilan säätöalue ja lämpimänäpito toiminto (kuva 2) lisäävät vedenkeitin käyttömahdollisuuksia. Merkkivalon palaessa keitin on toiminnassa. Virta katkeaa automaattisesti, kun vesi kiehuu tai haluttu lämpötila saavutetaan. Liitosjohto on kiinni johdottoman keittimen kytkentäalustassa. Kuuma vesi on helppo viedä kannussa pöytään. Jos liitosjohto on kiinni kannussa, pistotulppa täytyy irrottaa pistorasiasta ennen kuin kannun saa mukaansa. Sekä metalli- että muovikannujen pintalämpötilat ovat korkeita. Kalkkisaostumat poistetaan säännöllisesti kuumentamalla kannussa etikkavettä (1:1) ja sitten puhdasta vettä.



Kuva 1. Bosch



Kuva 2. Bosch



Kuva 3. Bosch

Muistiinpanoja

Energiatori opastaa energiatehokkuuteen

Kiinnostaako kodin energiankäyttö ja valaistus, uudet energiaratkaisut tai kodinkoneiden valinta? Energianäyttelymme kertoo laajasti energiasta ja sen merkityksestä sekä rohkaisee ja innostaa energiansäästöön. Varaa vierailuaika ryhmille energiatori@helen.fi.

Kampinkuja 2 tai Malminrinne 6, 3. krs, Helsinki
Avoinna ma–pe klo 8–16