

Låt kvarnarna mala

Hackat eller malet blir kaffet i de åtta kaffekvarnar som Ica-kuriren har testat. De flesta klarar sin malande uppgift bra, men när det gäller hur praktiska de är finns det mycket att önska.

foto CHRISTER VALLSTRAND

DET HAR BLIVIT allt populärare att köpa kaffeböner och mala sitt eget kaffe. Inte bara för att espresso blivit var mans kaffe, utan allt fler väljer också att mala sitt eget bryggkaffe. För smakens skull.

Det finns kaffekvarnar i många olika prislägen. Vi har valt att testa både billiga kvarnar med knivar som hackar sönder bönorna och relativt billiga med kvarnverk som mal bönorna, i prislägen från 129 till 1 595 kronor.

För samtliga kvarnar, oavsett pris och typ, gäller: lär känna din kaffekvarn. Mellanläget på kvarnen, innebär inte självklart att det malda kaffet blir mellangrovt.

Bruksanvisningarna ger genom-







gående för lite information och hjälp till sin nya innehavare. Flera av maskinerna har inställningar för önskad mängd färdigmalt kaffe eller en timer för hur länge maskinen ska mala på, men funktionerna stämmer inte på de flesta av maskinerna. Det blir inte rätt mängd eller så mal maskinen för länge.

SOLIS SCALA 166 är den enda apparat där den inställda mängden malt kaffe stämmer med det man får. Den mal också jämnt och bra, både fint, mellan och grovt. Dessutom är den praktisk. Nackdelen är att den inte har någon svensk bruksanvisning. Trots det, är det den bästa av de åtta.

Sämst på att mala är C3:s kvarn, kaffet blir ojämnt. Allra sämst är den på att mala fint kaffe till espresso. Dålig på att mala fint är också testets enda maskin med filterhållare för just espressomaskiner, Macinino Prof Inox från Isomac. I övrigt mal maskinen bra och jämnt.

TVÅ AV KVARNARNA har knivar och inte malskivor, apparaterna har därför ingen inställning av grovleken. I stället får man själv titta ner i behållaren och se när kaffet blivit tillräckligt hackat. Det fungerar förvånansvärt bra när man lärt sig kvarnen. Men resultatet kan också bli ojämnt och därför rekommenderas inte den här typen av kvarnar till

Fotnoter * Det vi har betalat i butik ** Betygsskala 1–5, där 5 är bäst. *** Den angivna.

modell & märke	Tristar/MEC-359	OBH Nordica/Coffee Mill	C3/Kaffekvarn	Watt/CG-1 Kaffekvarn	Krups/Grindexpert	Gaggia/MM
						
cirkapris*	129 kr	250 kr	395 kr	495 kr	695 kr	850 kr
malning**	4	3	2	5	5	5
espresso	4	3	2	5	5	5
brygg	5	4	4	5	5	5
kok	5	5	3	5	4	3
spill	Inget	Inget	1 msk	1 msk	Inget	Inget, men restböner
hanterbarhet	+ Enkel att fylla och tömma. – Statisk. Svårt att använda mått i behållaren p g a knivarna.	+ Enkel att fylla och tömma. – Svårt att använda mått i behållaren p g a knivarna. Glipa vid strömbrytaren där kaffe kan komma ner och försvåra starten.	+ Tydlig, bra startknapp. – Mängdinställning stämmer inte. Ostabil. Svår rengöra. Mkt restkaffe kring utkastningspipen. Vass inställningsknapp.	+ God insyn. Bra bruksanvisning. – Timern stämmer inte, dessutom rör den sig inte. Mycket statisk. Högt ljud. Svår att rengöra.	+ Bra insyn och bruksanvisning. Lätt att rengöra. – Hänger upp sig. Den automatiska inställningen mal större mängd än önskat.	– Ingen svensk bruksanvisning. De första 3 lägena ger inget kaffe. Dålig insyn. Högt och obehagligt ljud. Svår att rengöra. Opraktisk strömbrytare.
malverk	Knivar	Knivar	Malskivor	Malskivor	Malskivor	Malskivor
effekt	150 W	100 W	120 W	100 W	110 W	100 W
max kapacitet***	60 g	1 dl	80 g	60 g	Ej angivet	150 g
antal lägen	1	1	17	10	17	9
övrigt	Malningsgraden bestäms av hur länge man mal	Malningsgraden bestäms av hur länge man mal	Mängdinställning	Timer	Koppinställning	–

espressomaskiner. Små kaffekorn kan nämligen täppa till hålen i kaffefiltret och förstöra det. Kaffekännare menar också att hackat kaffe smakar sämre än malt.

För den goda smakens skull:

- Förvara bönorna i en lufttät burk i kylskåpet.
- Mal inte mer kaffe åt gången än som du vet går åt.

kläderna. Det enda sättet att slippa att få kaffe statiskt är att mala det direkt i espressofiltret.

Samtliga kvarnar är svåra att rengöra.

Kaffe är fett, men eftersom apparaterna är elektriska kan man inte diska dem utan endast torka dem med en fuktig trasa. Bäst är annars att använda en brödpensel för att få bort så mycket kafferester som det går.

Flera av kvarnarna släpper små högar av kaffepulver flera dygn efter den senaste användningen. Så det är ett ständigt torkande runt kvarnarna, var beredd på det.

KVARNARNA LÅTER en hel del. Högst och värst låter Gaggias MM, ljudet är riktigt obehagligt. Tyvärr kan man inte lämna maskinen ensam i köket och låta den mala i fred, eftersom man måste hålla in knappen tills den är klar.

Malt kaffe blir mer eller mindre statiskt när det hamnar i kvarnarnas plastbehållare och korn flyger i väg när man öppnar locket. En hel del hamnar på köksbänken, andra på



Solis/Scala 166	Isomac/Macinino Prof Inox
	
1 290 kr	1 595 kr
5	2
5	5
5	5
1 ts	1,5 msk
+ Ger inställd mängd kaffe. Bra insyn. Bra och tydlig gradering.	+ Bra och tydlig strömbrytare.
- Inte svensk bruksanvisning. Statisk. Svår att rengöra.	- Ingen svensk bruksanvisning. Otydlig malningsinställning. Vassa kanter. Svår att rengöra. Ger mycket restkaffe.
Koniska malskivor	Malskivor
180 W	100 W
250 g	250 g
13	11
Koppinställning	Avsedd för espresso-filterhållare
Utgående modell	

Kaffe i siffror

1:a i Norden när det gäller kaffedrickande är Finland, följt av Sverige.

2:a i världen när det gäller kaffeproduktion är Vietnam.

3,1 koppar kaffe om dagen dricker svensken i genomsnitt.

3,6 koppar om dagen dricker finländaren i genomsnitt.

9,5 kilo kaffe dricker svensken i genomsnitt upp per år.

12 procent av kaffet som konsumeras i Sverige är snabbkaffe.

34 procent av allt kaffe som produceras kommer från Brasilien.

90 procent av de svenska hushållen köper kaffe.

700 meter över havet i Colombia växer världens finaste kaffe.

3 000 ton har svenska kaffeimporten minskat med på tio år.

85 355 ton kaffe importerades till Sverige förra året.

Källa: KAFFEINFORMATION.SE



Hur ska kaffet malas?

Huvudregeln är: Ju kortare bryggtid, desto finare malning.

Finmalet till espresso.

Medium till bryggkaffe.

Grovt till kokkaffe och kaffe som bryggs i perkolatorer.

Köpställen, sidan 63

Tre olika typer av kaffekvarnar

- **Knivar** – Två roterande knivar hackar sönder bönorna, samma princip som en mixer.
- **Malskivor** – Den ena skivan är fast, medan den andra rör sig runt.
- **Koniska malskivor** – Bönorna matas nedåt i kvarnverket som på en köttkvarn.



Anne Meisner

anne.meisner@formapp.se

Så här testade vi

Kvarnarna är testade av Ica provkök. Två kaffekvarnar av varje modell har testats genom att 1 deciliter/34 gram kaffebönor har malts i tre olika malningsgrader. Varje försök har gjorts tre gånger. Det malda kaffet har jämförts med köpt kaffe, färdigmalet kaffe.

Hur praktiska kaffekvarnarna är har studerats under provningen. Vi har då tittat på bruksanvisningar, montering, reglage, behållare, ljud och rengöring.

Kvarnarna är inköpta i Stockholmsområdet under oktober 2005.