



Test av sex kapselmaskiner

Espresso eller latte

Med en kapselmaskin kan du med bara ett knapptryck få en nybryggd espresso på hemmaplan. Frågan är hur bra maskinerna är och hur bra espresson blir. WiseGuide har testat sex kapselmaskiner i olika prisklasser.

Av: Annika Forsell/WiseGuide, www.wiseguide.se

Kapselmaskinen är en succé hos de svenska konsumenterna. Längre var du tvungen att besöka ett café eller investera i en manuell espressomaskin för att få en kopp espresso. Med kapselmaskinernas intåg i hemmen kan du nu vara din egen barista. Fördelarna med maskinerna är många; de är oftast barnsligt enkla att använda, det går fort och är utan kladd. Men testet visar att alla inte levererar ett bra resultat.

Erik Rosendahl är delägare i rosteriet och caféet Drop Coffee i Stockholm.

Hemligheten bakom en god espresso har enligt honom att göra med temperatur, tid, trycket i espressomaskinen och kvalitén på bönorna.

–Temperaturen på vattnet när det kommer i kontakt med kaffet ska ligga någonstans mellan 91–94 grader. Ligger det lägre än så får du inte tillräckligt med smak och är vattnet

varmare riskerar du att kaffet bränns.

Den optimala brygningstiden för en kopp espresso är runt 25 sekunder och den färdiga drycken ska ha en temperatur på minst 65 grader. Creman, det översta lagret på espresson, ska ha en hasselnötsliknande färg, vara utan stora luftbubblor och täcka hela ytan.

På de testade maskinerna är vattenmängden förprogrammerad men det går att ställa in den manuellt också, på alla utom Tassimo Joy. Nespresso Lat-tissima och Electrolux Favola Plus har mjölkskummare. Till Tassimo Joy och Dolce Gusto Circolo finns mjölk-kapslar, det finns det snart även till Arvid Nordquist.

Alla de testade maskinerna, med undantag för Caffitaly Flama, levererar espresso med godkänd temperatur. När det gäller brygningstiden går det alldeles för snabbt för de flesta, runt 12–15

sekunder. Utmärker sig gör testvinnaren Electrolux Favola Plus med en brygningstid på 30 sekunder. Det tillsammans med enkel användning, en färdig espresso med utmärkt temperatur och en fin crema med bra konsistens och färg faller avgörandet till Favolans fördel.

Bästa budgetval är kapselmaskinen Onecup The black one från Arvid Nordquist – en lättanvänd och stilren maskin som brygger en espresso med fin crema och en avrundad smak.

Så gjorde vi: WiseGuide har testat sex kapselmaskiner. Vi har undersökt hur användarvänliga maskinerna är och hur resultatet blir. Vi har mätt temperaturen på en färdigbryggd espresso och mätt brygningstiden. Det har skett under tre omgångar och ett medelvärde har räknats ut. Kapselmaskinerna har bedömts efter kriterierna användning, kapacitet och resultat. Maxpoäng är 5.

BLÄDDRA OCH LÄS HELA TESTRESULTATET!

1. ELECTROLUX FAVOLA PLUS

Betyg: 3,7

Kommentar: Bäst i test

Maxeffekt: 1 300 watt

Mjölkskummare: Ja, manuell

Pumptryck: 15 bar

Kapselsystem: Lavazza a Modo Mio

Cirkapris per kapsel: 3,43 kr

Mått: B22xH25xD30 cm

Drycker: Espresso, lungo, bryggkaffe, cappuccino, latte macchiato, cafe au lait, varm choklad

Pris: 2 800 kr

Omdöme: En exklusiv modell från Electrolux. Manuell mjölkskummare, justerbart munstycke och möjlighet till ett stort antal drycker. Lättanvänd med tre tydliga knappar och enkel rengöring. Automatisk och programmerbar vattenmängd. Maskinen tar god tid på sig under bryggningen, en espresso tar runt 30 sekunder att brygga. Det ger ett gott resultat med kapseln Appassionatamente. Lagom tjock crema med fin hasselnötsfärg. Något bitter men rund smak. För dig som har bråttom på morgonen kan den långa uppstartningstiden på runt en minut kännas frustrerande. Men det är värt väntan.

Kundkontakt: www.electrolux.se, 0771-II 44 77



2. ARVID NORDQUIST ONECUP THE BLACK ONE

Betyg: 3,3

Kommentar: Bästa budgetval

Maxeffekt: 1 455 watt

Mjölkskummare: Nej

Pumptryck: 19 bar

Kapselsystem: K-feesystem

Cirkapris per kapsel: 4,06 kr

Mått: B15,5xH29,5xD37 cm

Drycker: Espresso, bryggkaffe, te, varm choklad

Pris: 1 500 kr



Omdöme: Maskinen från Arvid Nordquist blir snabbt klar att använda och passar dig som vill spara tid. Kapselmaskiner är inte en särskilt miljövänlig produkt. Det har de tänkt på hos Arvid Nordquist. Kapslarna är ekologiska och återvinningsbara och kaffet är 100 procent klimatkompenserat. Automatisk avstängning efter fem minuter. Inbyggd reningsfunktion, som innebär att maskinen sköljs igenom innan varje bryggning. Bra funktion, men blir ett extra steg för användaren. Med kapseln Espresso The proud one får vi en espresso med fin crema och en rundad smak. Mjölkkapslar börjar säljas i februari 2014, vilket innebär fler dryckesmöjligheter.

Kundkontakt: www.arvidnordquist.se, 08-799 18 00



3. TASSIMO JOY 43

Betyg: 3,3

Kommentar: Barnsligt enkel

Maxeffekt: 1 300 watt

Mjölkskummare: Nej

Pumptryck: 3,3 bar

Kapselsystem: Tassimo

Cirkapris per kapsel: 3,62 kr

Mått: B23xH28,9xD33,3

Drycker: Kaffe, espresso, cappuccino, latte macchiato, varm choklad och te

Pris: 1 900 kr

Omdöme: För dig som vill ha en maskin som är riktigt enkel är den här modellen ett bra val. Streckkoden på kapslarna gör att maskinen vet vilken vattenmängd som ska användas och det finns bara en knapp, det går inte att misslyckas. Samtidigt är det en nackdel för dig som vill kunna påverka lite själv. Kapselbehållare saknas så kapslarna får slängas efter varje användning. Alla löstagbara delar kan maskindiskas. Med kapseln Espresso classic får vi en espresso med balanserad smak. En lite ojämnt färgad crema med lite för stora bubblor.

Kundkontakt: www.tassimo.se, 0200-88 37 21



4. NESPRESSO LATTISSIMA +

Betyg: 3

Kommentar: Uppfyller inte förväntningarna

Maxeffekt: 1 400 watt

Mjölkskummare: Ja (automatisk)

Pumptryck: 19 bar

Kapselsystem: Nespresso

Cirkapris per kapsel: 3,60–4,30 kr

Mått: B16,7xH26xD31,9 cm

Drycker: Espresso, lungo, cappuccino och latte macchiato

Cirkapris: 3 000 kr

Omdöme: Lattissima från Nespresso är en påkostad maskin med många funktioner. Den har en automatisk mjölkskummare, sladdförvaring under maskinen och plats för allt från små espressokoppar till höga glas. Som enda maskin i testet kan den programmeras efter vattnets hårdhet. Enkel rengöring, men många delar att hålla reda på. Automatisk avstängning efter nio minuter. Kapseln Arpeggio ger en espresso med fin crema men med en smak som inte riktigt motsvarar priset på maskinen.

Kundkontakt: www.nespresso.com/se, 0200-456 600



5. DOLCE GUSTO CIRCOLO AUTOMATIC

Betyg: 3

Kommentar: Svåränvänd

Maxeffekt: 1 500 watt

Mjölkskummare: Nej

Pumptryck: 15 bar

Kapselsystem: Dolce Gusto

Pris per kapsel: 3,43 kr

Mått: B31,2 xH31,6xD19,6 cm

Drycker: Espresso, lungo, bryggkaffe, cappuccino, te, latte macchiato, cafe au lait, varm choklad, iste

Pris: 2 200 kr

Omdöme: En annorlunda design som sticker ut bland de övriga. Den runda formen gör dock att maskinen blir ganska bred och klumpig. Speciellt med tanke på att den inte har någon inbyggd kapsellåda. Den levereras som ett tillbehör att ha vid sidan av, väldigt opraktiskt. Du ställer själv in vattenmängden med ett reglage, något du måste göra inför varje bryggning. Omständlig process. För dig som vill kunna styra lite mer själv är det en fördel. Med kapseln Espresso intenso får vi en espresso med en crema som är fin i färg och med en välbalanserad smak.

Kundkontakt: www.dolce-gusto.se, 020-299 300



6. CAFFITALY FLAMA

Betyg: 2,3

Kommentar: Underkända temperaturer

Maxeffekt: 950 watt

Mjölkskummare: Nej

Pumptryck: 15 bar

Typ av kapsel: Caffitaly

Pris per kapsel: 3,60–4,20 kr

Mått: B14xH27,5xD40

Drycker: Espresso, bryggkaffe, varm choklad, te

Cirkapris: 2 000 kr

Omdöme: Liten och smidig maskin som får plats även på köksbänkar med ont om utrymme. Du brygger din espresso, bryggkaffe, te eller choklad med ett enkelt knapptryck. Att mata in och ut kapslarna är lätt och rengöringen är inga problem. Du kan själv ställa in koppstorleken eller använda den förprogrammerade. Delarna är löstagbara, kapsellådan kan diskas i maskin men inte vattentanken. Den färdiga espresson når inte den önskade temperaturen på över 65 grader. Creman har fin färg men något för stora bubblor och den färdiga drycken är lite syrlig.

Kundkontakt: www.lofbergs.se, 020-98 57 79

