

KÜCHE & HAUSHALT

Das Testmagazin für Haushaltsgeräte



Filterkaffee-Comeback
Kaffeemaschinen im Vergleich



Hochtemperatur-Gasgrill
Gelingt das perfekte Steak?



Der ideale Garpunkt
The MeatStick: Fleischthermometer
mit App-Steuerung



Praktische Küchenhelfer
Nützliche Kleingeräte im Test

Flammlachs: So gelingt die Köstlichkeit zu Hause

Fisch vom Feinsten



Um die Wette gebrüht

Klar ist es cool, die Freundin daheim mit einem schicken Caffè Latte aus dem Vollautomaten oder gar dem Siebträger zu verwöhnen. Doch spätestens, wenn mehrere Kaffeedurstige versorgt werden wollen, schlägt die Stunde der Filterkaffeemaschine. Wir haben fünf aktuelle Modelle im Vergleich getestet.

Es macht definitiv Spaß, Cappuccino wie beim Italiener mit einer kunstvoll gestalteten Latte Art zu kredenzen. Doch bei einer größeren Runde will man als Gastgeber auch mal mit den Gästen plaudern, statt sich fortlaufend mit der Zubereitung von Cappuccino, Latte, Espresso, Americano & Co. zu beschäftigen. Da ist die Filterkaffeemaschine praktisch. Rechtzeitig Wasser und Kaffee einfüllen, einschalten, und wenn der Tisch besetzt ist, ist der Kaffee fertig. Und während man den Kuchen verteilt, brüht im Hintergrund schon frischer Nachschub.

Für Filterkaffee muss man sich übrigens kein bisschen schämen. Im Gegenteil: Spätestens, seit die Kaffeeszene mit der „Third Wave“ ihr Herz für helle Röstungen entdeckt hat, ist das Aufbrühen von Hand, neudeutsch „pour over“, mit Kaffeefilter und Filterhalter, der jetzt „V90-Dip“ heißt, wieder ange-

sagt. Und auch die Filterkaffeemaschine ist wieder salonfähig. Da lohnt es sich, auch mal spannende Kaffeesorten aus der kleinen Rösterei um die Ecke zu probieren. Klar, die Beste-Krönungs-Auslese geht irgendwie immer, doch hat die Kaffeewelt mittlerweile viel mehr zu bieten als geschmacklich auf den kleinsten gemeinsamen Nenner verbrannten Bohnen-Ausschuss. Hier gibt es vieles zu entdecken. Einiges der aktuellen Kaffeevielfalt kann man dabei hervorragend mit der Kaffeemaschine zubereiten.

Ein Tipp: möglichst auf vakuumversiegelte Geschmacklosigkeit in Form von fertig gemahlenem Kaffee verzichten und die Kaffeebohnen frisch mahlen. Denn viele Aromen sind flüchtig und die geschlossene Bohne konserviert sie viel besser als jedes Vakuum.

Unter dem Aspekt „Aromen“ sind auch die Timer, die viele Kaffeemaschinen zur

zeitgesteuerten Kaffeezubereitung bieten, „so eine Sache“. Klar ist es praktisch, die Kaffeemaschine schon am Abend zu bestücken, damit man morgens vom Duft frischen Kaffees geweckt wird. Mehr als olfaktorischen Genuss sollte man vom zeitgesteuerten Aufgebrühten aber nicht erwarten. Denn das Kaffee-pulver verliert den größten Teil seiner Geschmacksaromen, wenn es die Nacht im Filter verbringt.

Nur mit Einschränkungen ist auch die Warmhalteplatte zu sehen. Schön, wenn sie die Kanne vorwärmt. Ansonsten sollte frisch gebrühter Kaffee möglichst schnell getrunken werden. Alternativ kann man ihn in eine Thermoskanne gießen. Hier bleibt der Geschmack länger erhalten als auf der Wärmeplatte. Denn durch die ständige Hitzezufuhr verändert sich der Geschmack fortwährend – und selten zum Besseren.





BEEM Fresh-Aroma-Select Duo 06958 (CM-93IT)



Gastroback Design Coffee Aroma Pro Art.-Nr. 42704



Graef Filterkaffeemaschine FK 502



Melitta Look Perfection



SMEG Filter-Kaffeemaschine

Testfazit

Unser Testfeld zeigt, dass Kaffeemaschine und Kaffeemaschine zwei sehr unterschiedliche Dinge sein können. Da auch jeder Kaffeetrinker anders ist und andere Ansprüche an eine Kaffeemaschine stellt, ist das absolut sinnvoll. Wir möchten Ihnen in diesem Test vor allem raten, welche Kaffeemaschine für Sie die richtige ist. So hat auch die BEEM, in der Bewertung das Schlusslicht des Testfeldes, ihre Daseinsberechtigung – etwa für Single-Haushalte, in denen die morgens aufgebühten Kanne für den ganzen Tag reicht und wo die Thermoskanne, die hier zum Lieferumfang gehört, Gold wert ist. In durchgestylten Retro-Küchen führt kein Weg an der SMEG vorbei, die preislich die Spitze des Testfeldes darstellt, diesen Preis jedoch durch Design und Verarbeitung rechtfertigt. Kaffee-Gourmets werden zur Melitta greifen, die alles bietet, was dem optimalen Kaffeegenuss förderlich ist und deshalb auf einen Timer verzichtet. Und dazwischen ist reichlich Platz für Graef und Gastroback, die auch ihre speziellen Vorzüge haben.

Martin Mertens

BEEM Fresh-Aroma-Select Duo 05958



Die Kaffeemaschine von BEEM gehört zur Basis-Serie des Herstellers. Sie punktet mit umfangreichem Zubehör. Zur Maschine mit Glaskanne packt BEEM eine alternativ verwendbare Isolierkanne, einen Permanentfilter sowie einen Dosierlöffel. Die Maschine verfügt über einen Timer, zieht 1000 Watt aus dem Netz und bereitet bis zu 1250 ml (10 Tassen) Kaffee zu.

Der Timer ist etwas unglücklich unten an der rechten Gehäuseseite platziert. Hier lässt sich das Display schlecht ablesen. Auch die vergleichsweise kleinen Tasten und deren Beschriftung sind weder gut zu erkennen noch zu erreichen. Darüber hinaus zeigt die kleine BEEM weiteres Verbesserungspotential. Der seitlich ausschwenkende Filterhalter lässt sich nur widerpenstig abnehmen und die kleinen Plastiknasen, die die Scharniere bilden, sagen, dass man den Filter lieber nur in Ausnahmefällen abnehmen sollte. Der Boden des Wassertanks fällt zum Auslauf hin nicht ab, sodass meist eine

ordentliche Pfüte auf dem Tankboden verbleibt, und der Filterhalter unterstützt den Filter suboptimal.

In der Praxis konnte sich die BEEM trotz aller Kritikpunkte gut behaupten. Der Tropfstop funktioniert gut, und setzt man acht Tassen auf, sind auch acht Tassen in der Kanne. Das Kaffeemehl im Filter wird gleichmäßig durchtränkt, allerdings besteht wegen der schlechten Stützung des Filters die Gefahr, dass der Filter einknickt. Dazu ist die BEEM vergleichsweise schnell und leise.

Fazit

Die BEEM Duo 05958 ist ein gutes Angebot für Gelegenheits-Kaffeetrinker, die eine günstige Maschine mit guter Ausstattung suchen. Extrapunkte gibt es für die Thermoskanne, die gegenüber der Wärmeplatte die bessere Alternative ist, um den frisch gebrühten Kaffee lecker warm zu halten.

BEEM Fresh-Aroma-Select Duo 05958 (CM-93IT)

Preis:	70 Euro
Vertrieb:	BEEM Germany, Rosbach
Internet:	www.beem.de
Telefon:	038851 314-336

Technische Daten:

Zubereitungsmenge:	1250 ml (1000 ml Thermoskanne) 10 (8) Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	1000 W
Kabellänge:	75 cm
Gewicht:	2,2 kg
H x B x T:	30,8 x 16,3 x 22,2 cm

Bewertung

- passende Isolierkanne im Lieferumfang
- Permanentfilter im Lieferumfang

Note

Funktion:	40 %	1,5
Ausstattung:	30 %	1,4
Handhabung:	20 %	2,5
Verarbeitung:	10 %	2,5

KÜCHE & HAUSHALT

Mittelklasse
Preis/Leistung: gut

Note

1,8

Gastroback Design Coffee Aroma Pro Art.-Nr. 42704



Die Gastroback Design Coffee Aroma Pro ist eine beeindruckende Maschine. Die Front dominieren die Uhr des Timers sowie vier große Tasten und ein Drehrad. So ist es leicht, Maschine und Timer zu bedienen. Bis zu 12 Tassen bereitet die Maschine in 12 min 30 sec. Die Brühzeit wird als Countdown auf dem Display angezeigt. Für die Zubereitung kleinerer Mengen gibt es einen Aroma-Modus, in dem die Maschine langsamer brüht, damit der Kaffee die nötige Zeit hat, seine Aromen freizusetzen.

Befüllt wird die Maschine komplett von oben. Unter dem aufklappbaren Deckel steckt ein herausnehmbarer Filterhalter. An seinen zwei seitlichen Griffen lässt er sich gut greifen. Hinter dem Filterhalter rechts liegt die Einfüllöffnung für das Kaffeewasser. Die fällt recht klein aus und man muss beim Einfüllen genau zielen, damit nichts daneben läuft. Der Tank selber ist quasi unzugänglich und lässt sich deshalb kaum reinigen.

Ein Schwimmer sorgt dafür, dass man die Füllstandsanzeige auf der rechten Maschinenseite gut ablesen kann.

Das Kaffeemachen erledigt die Maschine ordentlich. Damit 12 Tassen in der Kanne landen, muss man den Tank über die 12 Tassen-Markierung hinaus füllen. Der Tropfstop funktioniert lediglich. Hebt man im Betrieb den Deckel an, läuft die Maschine weiter. Das erhitzte Wasser wird über einen Bypass wieder in den Wassertank geleitet. Das Kaffeepulver nutzt die Maschine gut aus. Nach dem Aufbrühen zählt das Display 30 Minuten herunter, bis sich die Maschine in den Energiesparmodus schaltet.

Fazit

Die Gastroback Design Coffee Aroma Pro ist eine solide Maschine. Beim Wasser-Einfüllen ist allerdings eine ruhige Hand erforderlich. Der gut gemachte Timer empfiehlt sie für alle, die Wert auf zeitgesteuerte Kaffeezubereitung legen.

Gastroback Design Coffee Aroma Pro Art.-Nr. 42704

Preis:	90 Euro
Vertrieb:	Gastroback, Hollenstedt
Internet:	www.gastroback.de
Telefon:	04165 2225-0

Technische Daten:

Zubereitungsmenge:	1500 ml, 12 Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	950 W
Kabellänge:	110 cm
Gewicht:	2,7 kg
H x B x T:	36 x 23,1 x 22,2 cm

Bewertung

- gute gemachter Timer
- Aroma-Funktion für kleine Mengen

Note

Funktion:	40 %	1,5
Ausstattung:	30 %	1,7
Handhabung:	20 %	2,0
Verarbeitung:	10 %	1,3

KÜCHE & HAUSHALT

Mittelklasse
Preis/Leistung: gut

Note

1,6

Graef Filterkaffeemaschine FK 502



Die FK 502 gehört zur Family Line von Graef und soll sich durch einfache und sichere Bedienung besonders für Familien mit Kindern eignen. Zehn Tassen Kaffee, die die Maschine zubereitet, sollten für ein Familienfrühstück reichen. Wenn die Zeit morgens knapp ist, kann man die FK 502 auch schon abends bestücken und per Timer so starten, dass der Kaffee pünktlich fertig ist, wenn die ersten Kaffeedurstigen die Küche stürmen.

Der an einem Bügelgriff herausnehmbare Filterhalter schwenkt nach links aus, Wasser wird von oben in den Tank gefüllt, der mit einer großen Klappe abgedeckt ist. Füllstandsanzeigen gibt es auf beiden Seiten der Maschine. Die wesentlichen Bereiche der Maschine sind damit gut zugänglich und leicht zu bedienen. Nicht ganz so glücklich ist die Anordnung des kleinen Displays und der vier Bedientasten auf der Front, unmittelbar

unter der Kaffeekanne. Zum einen sind die Bedienelemente recht klein. Steht die Maschine auf der Küchenarbeitsplatte, müssen sich Erwachsene bücken, um alles zu erkennen und einzustellen. Kinder kommen dafür umso leichter an die Tasten... Und falls mal größere Mengen Kaffee daneben laufen, fließt er unter Umständen über Display und Tasten.

Das Wichtigste: Kaffee macht die Graef FK 502 ganz prima. Worin genau die Vorbrühfunktion, die die Maschine haben soll, besteht, blieb uns schleierhaft, doch durchfeuchtet sie das Kaffeepulver gut und gleichmäßig und besitzt einen gut funktionierenden Tropfstop.

Fazit

Die Graef Filterkaffeemaschine FK 502 ist leicht zu bedienen und liefert einwandfreien Filterkaffee. Lediglich der Timer und die Bedientasten könnten besser platziert sein.

Graef Filterkaffeemaschine FK 502

Preis:	60 Euro
Vertrieb:	Geb. Graef, Arnberg
Internet:	www.graef.de
Telefon:	02932 9703-688

Technische Daten:

Zubereitungsmenge:	1250 ml, 10 Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	1000 W
Kabellänge:	110 cm
Gewicht:	2,2 kg
H x B x T:	34,5 x 17 x 27 cm

Bewertung

- einfacher Aufbau
- preiswert

Note

Funktion:	40 %	1,5
Ausstattung:	30 %	1,7
Handhabung:	20 %	2,0
Verarbeitung:	10 %	1,8

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Mittelklasse

Preis/Leistung: gut – sehr gut

1,7

Melitta Look Perfection



Fazit

Über ein Jahrhundert Erfahrung im Aufbrühen von Kaffee zählen sich aus. Wenn es um ernsthaften Kaffeegenuss geht, ist die Melitta Look Perfection Spitze.

Eine Filterkaffeemaschine vom Erfinder des Kaffeefilters – das weckt hohe Erwartungen. Wobei die Look Perfection die einzige Maschine im Testfeld ist, die ohne Timer auskommt. Für wahre Kaffeeliebhaber ist das kein Manko, denn das Pulver über längere Zeit offen im Filter zu lassen, ist für sie ohnehin ein „No-Go“. Eine Zeitschaltuhr gibt es dennoch: Die schaltet die Warmhalteplatte je nach Einstellung nach 20, 40 oder 60 Minuten ab. Dann wäre es für Genießer eh Zeit, frischen Kaffee zu kochen. Lieber öfter mal frisch aufbrühen als die maximal 12 Tassen, die die Melitta maximal „kann“, über den Tag verteilt zu trinken. Praktisch ist der für Melitta typische „Aroma-Selektor“ – ein Drehrad, mit dem man einstellen kann, wie intensiv der Kaffee gebrüht wird und ob er entsprechend etwas milder oder stärker ausfällt. Praktisch ist auch ein eingebauter Kalk-Wächter, der signalisiert,

wann die Maschine entkalkt werden sollte.

Im Einsatz zeigt sich die Melitta Look Perfection sehr durchdacht: Alleine der abnehmbare Wassertank ist ein Feature, das man nie mehr missen möchte, wenn man es einmal hat. Dank eingearbeitetem Griff lässt er sich perfekt handhaben, genauso wie der seitlich ausschwenkende, herausnehmbare Filterhalter. Zwei gut platzierte Tasten reichen zur Bedienung.

Der gebrühte Kaffee lässt keine Wünsche offen. Das große Duschsieb gewährleistet ein gleichmäßiges Durchtränken des Kaffeepulvers. Anspruchsvolle Kaffeetrinker stimmen den Mahlgrad des Kaffeepulvers und die Einstellung des Aroma-Selektors aufeinander ab und holen so das Maximum an Geschmack aus den Bohnen.

Melitta Look Perfection

Preis:	70 Euro
Vertrieb:	Melitta Europa, Minden
Internet:	www.melitta.de
Telefon:	0571 86-1040

Technische Daten:

Zubereitungszeit:	1250 ml, 10 Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	1080 W
Kabellänge:	80 cm
Gewicht:	2,4 kg
H x B x T:	33,5 x 24 x 21 cm

Bewertung

- abnehmbarer Wassertank
- Aroma-Regler

Note

Funktion:	40 %	1,3
Ausstattung:	30 %	1,4
Handhabung:	20 %	1,2
Verarbeitung:	10 %	1,5

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Mittelklasse

Preis/Leistung: sehr gut

1,3

SMEG Filter-Kaffeemaschine



Es kann nur eine geben. Zumindest vom italienischen Edeltersteller SMEG. Deshalb heißt sie auch einfach nur Filter-Kaffeemaschine. Der Rest ist Design. Aber vor allem Kaffeemaschine. Die bereitet 12 Tassen Kaffee zu, auf Wunsch zeitgesteuert. Eine Aroma-Taste sorgt dafür, dass auch kleine Kaffee-Mengen sorgfältig und aromatisch gebrüht werden. Die bella macchina verfügt über eine Entkalkungsanzeige, und die Warmhaltdauer lässt sich auf bis zu 60 Minuten einstellen, dann sollte der Rest weggekippt und frischer Kaffee aufgesetzt werden. Zum Lieferumfang gehört ein Dauerfilter.

Das Gehäuse, das es in sieben Farben gibt, besteht tatsächlich aus Metall. Die Befüllung geschieht von oben. Unter dem Klappdeckel befindet sich der herausnehmbare Filterhalter sowie die Einfüllöffnung für das Wasser. Beides ist gut dimensioniert und leicht zugänglich. Die restliche Bedienung erfolgt über das Display und die vier Tasten auf der Front

oberhalb der Kanne, wo alles gut zu sehen und zu erreichen ist. Ein Gimmick ist der Hebel zur Zeiteinstellung (+/-): der ragt rechts unten am Gehäuse heraus und besteht aus massivem Stahl. Insgesamt ist die Maschine sowohl schick als auch gut zu bedienen. Einziger Kritikpunkt ist, dass der Deckel der Kaffeekanne kein Scharnier zum Hochklappen hat sondern immer komplett abgenommen werden muss.

Die SMEG Filter-Kaffeemaschine sieht nicht nur gut aus, sie brüht auch guten Kaffee. Etwas laut und schnaufend – ein bisschen Drama gehört wohl dazu – und absolut praxistauglich. Der Tropfstop funktioniert gut, ein Bypass erlaubt es, auch während des Brühvorgangs den Deckel zu öffnen, ohne dass etwas passiert.

Fazit

Die SMEG hat ihren Preis. Dafür bekommt man tolles Design, gute Verarbeitung und vor allem echt guten Kaffee.

SMEG Filter-Kaffeemaschine

Preis:	190 Euro
Vertrieb:	SMEG Deutschland, München
Internet:	www.smeg.de
Telefon:	089 923349-0

Technische Daten:

Zubereitungsmenge:	1250 ml, 10 Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	1050 W
Kabellänge:	100 cm
Gewicht:	3,4 kg
H x B x T:	36,1 x 25,6 x 24,5 cm

Bewertung

- cooles Design
- praxistauglich

Note

Funktion:	40 %	1,4
Ausstattung:	30 %	1,4
Handhabung:	20 %	1,4
Verarbeitung:	10 %	1,3

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Oberklasse

Preis/Leistung: befriedigend – gut **1,4**



Frish gemahlen

Die Produktion von Kaffee ist aufwändig. Kaffeestraucher wachsen nur in Hohenlagen unter speziellen klimatischen Bedingungen, am liebsten im Schatten anderer Pflanzen. Anbau und Ernte sind deshalb aufwendig. Die frisch geernteten Kaffeefruchte müssen von Schale und Fruchtfleisch befreit werden, damit die Kerne, die so genannten Kaffeebohnen, übrig bleiben. Diese werden dann nochmals gereinigt und um die halbe Welt transportiert, bis verschiedene Sorten gemischt und gerstet den Kaffee ergeben, den wir kaufen. Am besten in ganzen Bohnen, denn die geschlossenen Bohnen konservieren die vielen sensiblen Aromen, die den Geschmack der Kaffees ausmachen, am sichersten. Das Aufbrechen der Bohnen, also das Mahlen, sollte deshalb erst kurz vor dem Aufbrühen geschehen. Wer

Kaffee in allen geschmacklichen Nuancen genießen möchte, benötigt deshalb unbedingt eine eigene Kaffeemühle.

Inzwischen haben sich Geräte mit Kegel- oder Scheibenmahlwerken durchgesetzt, die ein gleichmäßiges Mahlergebnis und eine geringe Wärmeentwicklung beim Mahlvorgang gewährleisten. Die Graef CM 502 besitzt ein Kegelmahlwerk, dessen Mahlgrad sich in 140 Stufen einstellen lässt. Damit eignet sie sich für ein weites Einsatzspektrum und deckt alles von French Press (sehr grob) bis Espresso (sehr fein) ab. Die Menge des Mahlgutes lässt sich über einen Timer einstellen. Der Kaffee kann in einen Vorratsbehälter oder direkt in einen Kaffeefilter oder Siebträger gemahlen werden. Mit einem Preis von rund 140 Euro ist die Graef CM 502 vergleichsweise günstig.

Martin Mertens



KÜCHE & HAUSHALT
Empfehlung
der Redaktion
3/2020

Graef Kaffeemühle CM 502

- Preis:	140 Euro
- Vertrieb:	Gebr. Graef, Arnsberg
- Internet:	www.graef.de
- Telefon:	02932 9703-688

KÜCHE & HAUSHALT



Maschinell Handgebrüht

Tante Tilli weiß es. Wie man richtig Kaffee aufsetzt. Seit sie es in der Hauswirtschaftsschule gelernt hat. Mit Wasserkessel und Kaffee-
filter. Nach genauem Ritual. Und jetzt droht die Severin Filterkaffee-
maschine KA 5760 „Caprice“ Ihre Kaffeewelt einstürzen zu lassen.

Sogar das European Coffee Brewing Centre (ECBC) in Oslo würde Tilli in Sachen Kaffeezubereitung weitgehend zustimmen. Kaffeewasser zum Kochen bringen und zuerst mit dem kochenden Wasser die Kaffeekanne ausspülen, damit sie vorgewärmt ist. In der Zwischenzeit ist das restliche Kaffeewasser ein kleines Bisschen auf die für das Anbrühen optimale Temperatur von 92° C abgekühlt (was Tilli weder weiß noch nachgemessen hat). Dann wird schwall-
weise Wasser nachgegossen, bis die gewünschte Kaffeemenge in der Kanne ist. Dabei wird der Wasserkessel zwischen-
durch immer mal wieder auf die heiße

Herdplatte gestellt, damit das Wasser heiß bleibt. Womit gewährleistet ist, dass das Wasser während des gesamten Brühvorgangs in einem Temperaturbereich zwischen 92 °C und 96 °C bleibt. Dass Tilli die Kaffeebohnen vorher frisch von Hand mahlt, wobei sie ein sicheres Gefühl für die benötigte Menge besitzt, versteht sich von selbst.

Ausstattung

Die Severin KA 5760 mit dem schönen Beinamen „Caprice“ brüht maximal 8 große bzw. 12 kleine Tassen Kaffee, insgesamt ca. 1250 ml. Die Filterschub-
lade wird seitlich bzw. nach vorne

ausgeschwenkt, der Filterhalter ist herausnehmbar und verfügt über einen zusätzlichen Deckel. Das besondere an der Severin KA 5760 ist ihre Brühmethode: im Gegensatz zu den meisten Filterkaffeemaschinen, die das Wasser mit einer Art Durchlauferhitzer heiß machen, brüht die Caprice den Kaffee wie von Hand. Zuerst wird das gesamte Wasser auf Idealtemperatur (92 °C) gebracht, dann sorgt ein automatisches Ventil dafür, dass das optimal temperierte Wasser schwallweise in den unter dem Wasserbehälter befindlichen Filter fließt. Während des Brühvorgangs heizt die Maschine das Wasser immer wieder nach und gewährleistet so eine stabile Brühtemperatur.

Beim Brühen stehen die Einstellungen „Standard“, die mit 6 g normal gemahlene Kaffee pro Tasse das ideale Ergebnis erzielt, sowie „ECBC“ zur Wahl, die für



Das Wasser wird vor dem Brühvorgang im Wasserbehälter auf die richtige Temperatur erhitzt.



Der Timer erlaubt es, die Maschine zeitgesteuert einzuschalten.



Funktionswahlrad und Einschaltknopf sind von einem hübschen Leuchtring umgeben.

7,5 g nach ECBC Richtlinien gemahlene Kaffee ausgelegt ist. Bei beiden Methoden wird der Kaffee nach dem Brühvorgang für 35 Minuten warm gehalten. Weiter kann die Severin-Kaffeemaschine auch zeitgesteuert betrieben werden, denn sie verfügt über einen Timer. Eine zusätzliche Warmhaltefunktion sowie ein Entkalkungsprogramm komplettieren die Ausstattung.

Praxis

Durch den über dem Filter angeordneten Wassertank baut die Caprice recht hoch. Da man zusätzlich Platz benötigt, um das Wasser von oben einzufüllen, sollte sich kein Hängeschränk über der Maschine befinden. Die Bedienung ist einfach: Wasser und Filter/Kaffee einfüllen und Programm bzw. Brühmethode am großen Drehrad einstellen. Die Mitte des Rades stellt den Einschalter dar. Das Ganze wird nett durch einen blauen

Leuchtring illuminiert. Der Tropfschutz funktioniert gut.

Fazit

Tilli stand uns leider nicht für einen Vergleich, ob ihr handgebrühter Kaffee oder der der Caprice besser ist, zur Verfügung. Wir sind uns aber sicher dass der maschinengebrühte Kaffee auch anspruchsvolle Kaffeetrinker begeistert.

Martin Mertens



Der Filter schwenkt nach vorne unter dem Wassertank heraus.

Severin Filterkaffeemaschine KA 5760 „Caprice“

Preis:	150 Euro
Vertrieb:	Severin Elektrogeräte, Sundern
Internet:	www.severin.de
Telefon:	02933 982-1460

Technische Daten:

Zubereitungsmenge:	1250 ml, 8 Tassen
Filtergröße:	1 x 4
Leistung:	1450 W
Kabellänge:	80 cm
Gewicht:	2,9 kg
H x B x T:	44 x 27 x 20 cm

Bewertung

- Innovatives Brühsystem
- Timer- und Entkalkungsfunktion

Note

Funktion:	40 %	1,3
Ausstattung:	30 %	1,4
Handhabung:	20 %	1,6
Verarbeitung:	10 %	1,5

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Oberklasse

Preis/Leistung: gut – sehr gut

1,4