

>;; 5 : F 8 O 1 0 @ 8 A B 0 " 5 < ? 5 @ K PRESSO!

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, > A : @ 5 A 5 = L 5 05 N = L 2005 - 00:00:00



Коллекция бариста– Темперы **PRESSO!**

Справка отпрокофе.ру::

Компания - Xpresso Design & Development

– Швеция

Продукция –

профессиональны

темперы - Presso Curve, Presso Barista, Presso Primo.

Другие

инструменты

бариста., подробней

www.espressogear.com

Где – прокофе.

является

эксклюзивным
партнером и
представителем
продукции **Xpressivo** на
территории РФ
Специальное
предложение в
рамках акции -
"Поддержи **прокофе!**"
Вся
дополнительная
информация: <mailto:latterus@prokofe.ru>Не
секрет что в нашей
огромной стране
практически не
возможно купить
настоящие и
качественные
профессиональны
инструменты для
приготовления
эспрессо Уже давно
вынашивал идею о
том как помочь
российским
бариста стать еще
ближе к мировой
кофейной культуре
После
многочисленных
поисков запросов и
изучения рынка
аксессуаров для
бариста мой выбор
пал на
стремительно
развивающуюся
Шведскую компанию
“Xpressivo Design & Development” Основными
отличительными
особенностями
данной компании
являются
неоспоримые
глубокие знания в
области эспрессо
технологий Ларс

Валлин –
руководитель
проекта Xpressivo и главный
идеолог
известного
европейского
сайта – www.theespressoguide.com
Компания начала
свою деятельность
с производства
всего одного вида
темпера – Presso Curve, который
был простой
алюминиевый но с
потрясающе
выдержанным
балансом К радости
мастеров из **Xpressivo**,
темпер получил
свою заслуженную
одобрительную
реакцию со стороны
профессионалов со
всего мира На
данный момент
компания
выпускает три вида
темперов
различных
модификаций и
размеров В процесс
производства свои
знания вложили
ведущие
скандинавские
бариста а
неповторимый
дизайн и шведское
качество
заслуживает
громких
аплодисментов.

Во время
проведения в
Москве чемпионата
по латте арт я

посетил
штаб-квартиру **SCAE – Russia**,
одной из основных
целей было
объективное
мнение членов
данной
организации и
квалифицированнх
судей о темперах,
которые я
предложил
протестировать
Так же в данном
обзоре мне
помогали бариста и
пользователи
прокофе;, которые
посетили выше
указанный
чемпионат, так же
хочу сказать всем
бариста
Краснодара и
Новороссийска
большое спасибо за
то, что нашли время
высказать свое
мнение!

Мнения

(пользователь
прокофе;,
специалист по
техническому
обслуживанию
эспрессо машин, г
Москва) – «Очень
понравился
удобная штука
Можно сравнить с
"Ванькой-или с
кошкой Имеет центр
тяжести почти в
центре круглого
диска Как ни бросай,

"приземляется" на
рабочую
поверхность. Весь
такой блестящий
шлифованный. В то же
время деревянную
ручку очень
приятно держать в
руке. удобно "" в руке
Таким темпером
работать просто
удовольствие. тем
более. если делать 50-100
эспрессо в день
Хочу и себе
приобрести.»

(бариста. г
Краснодар) –
«Теперь я знаю. что
буду делать со
своим старым
темпером! Отдам
младшей сестре в
домик Барби!»

(бариста. г
Новоросийск) – «Ух
ты! Почем?!»

Прокофе. (Аркадий
Климанов) – все
мнения можно
обобщить в
следующих пяти
пунктах.1. Всех
поразил дизайн
который на самом
деле. выделяет эти
темперы от уже
предлагающихся на
российском рынке
2. Положительным
моментом
оказалось
абсолютное
удобство в

обращении и
идеальное
ощущение темпера в
руке бариста.
3. Баланс и вес
темпера позволяет
без особых усилий
сформировать
отличную таблетку.
4. Особая отсечка на
основании дает
четкое
представление для
бариста об уровне
утрамбованного
кофе в
портафильтре в
процессе темпинга.
5. Диаметр основания
темпера до
миллиметра
подходит для
холдеров
различных
производителей
кофемашин.
**Достаем
из коробки**



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.58>

! B @ 0 = 8 F 0 7/16



Все Xpressivo

поставляются в

таких вот красивых

Уже не терпится

открыть!

Темперы Presso Barista и Primo

Обратная сторона

упаковки,, очень

удобно,, что бы не

забывали,, как

делать темпинг...)





Первый взгляд.

Обратите внимание

на так называемый bubble bag,

специально для тех

кто любит лопать

эти пузыри?!...)

#1086;н! Presso Barista - мечта каждого бари

Presso Duo!

For the love of espresso



Presso Barista Материал::

Нержавеющая сталь/
ручка
Вес: 400 гр.
Диаметр: 57-58 mm
Цена: 1999 руб.

Presso Barista - это абсолютно
новый дизайн
темпера из Швеции,
сделан из
отполированной в
ручную
нержавеющей стали
с ручкой из дуба или
вишни Дизайнер
специально
избегал встреч и
изучения уже
существующих
темперов на рынке,
вместо этого он
провел несметное
количество встреч
и переговоров с
ведущими бариста
Швеции и
Скандинавии в
целом Огромное
количество профи
по всему миру
просто влюблены в
эту модель.





Металлическая ""
темпера., дизайн и
функциональност!
Профиль. Обратите
внимание на
отсечку уровня на
основании.
Идеально гладкая
поверхность
основания., кто
видел холдер?!

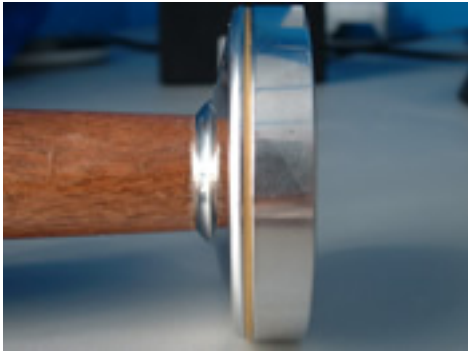


Presso Primo

Материал.
Нержавеющая
сталь/ручка
Вес. 250 гр.
Диаметр. 57-58 mm
Цена. 1999 руб.

Presso Primo - самое последнее
добавление к
коллекции
темперов Xpressivo. Ручка
темпера немного
длиннее
предыдущей модели.
Эта модель так же
чуть легче. что
позволило достичь
оптимального
баланса. Темпер
сделан из
отполированной
нержавеющей стали.
Ручка выполнена из
Американского
Ореха. В основании.
для осечки. которая
определяет
уровень трамбовки.
использована
медная пластина -
уникальное не
только
дизайнерское. но и
функиональное
решение.





Пристальный
взгляд.Профиль.
Все та же идеальная
поверхность
основания.



Все части
темпера.Можно
устраивать
конкурс на
скорость -
разобрать,собрать...

МАСТЕР-КЛАСС

Prokofe.Ru & **Presso** Tamper!



Засыпаем кофе с
Начинаем
разравнивать
поверхность
холдера. Убираем
лишнее





Продолжаем...

Следите, что бы по
краям холдера не
оставался кофе,
который может
засорять группу
кофемашины и
попадать в чашку..
Берем темпер и
прессуем
равномерно, руку
держите под углом в 90
градусов. Давление 15-18
кг.





Начинаем работать
запястьем и
прокручиваем
темпер для
полировки
поверхности.
Несколько раз по
часовой стрелке.
Легонько стучим
ручкой (помните я
говорил о
функциональност ""
темпера?) Stainless steel rulezzz!
Финишная
полировка.





Перворачиваем
холдер. Если кофе
остался в холдере,
то все в порядке,...)
Таблеточка. Еще
разок.

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе. ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна