

Sage®

Kirg kohvi vastu



Tõeliselt kvaliteetse kohvi valmistamise saladus on lihtne...



Klassikaline masinakohv jämeda tekstuuriga vahuga



Tõeliselt kvaliteetne kohv siidise tekstuuriga mikrovahuga

Suured vahumullid ei tasakaalusta maitset

Need ei ühildu kohviga täielikult.

Maitse võib olla lahja ja vesine

Jahvatatud kohvipulbrit on liiga vähe ja see on jämedalt jahvatatud.

Maitse osas on tehtud kompromisse

Temperatuuri suur kõikumine aitab vältida kohvi kibedaks muutumist, kuid ei paranda kuidagi selle maitset.

Kibe maitse

Kohv jääb kibe, kui selle tõmbamissurvet ei kontrollita.

Siidiselt suussulav Latte

Eriti tillukeste mikrovahu piimamullidega.

Täie aroomibuketiga maitse

Selle tagab peenelt jahvatatud värske kohvipulbri järjepidev doseerimine.

Optimaalne maitsepotentsiaal

See saavutatakse kohvi tõmbamisega täpsetel temperatuuridel vastavalt teie lemmikubadele.

Tasakaalustatud maitseid

Selle tagavad madala survega eeltõmbamine ja tõmbamissurve kuni 9 baari.

...kõik algab 🔍 neljast põhielemendist



Rikkalik, täielik maitse

Täie aroomibuketiga, rikkaliku ja keerukate maitseenüanssidega kohvi valmistamiseks kasutatakse ideaalset kogust ehk 19-22 g värskelt jahvatatud kohviube.



Täiuslik tasakaal

Magusad, hõrgud ja nüansirikkad maitseenoodid algavad vee temperatuuri täpsest kontrollimisest digitaalselt.



Vastupandamatu sisu

Ülikülluslik, kreemjas ja karamellivärvi espresso saab alguses madala survega eeltõmbamisest, millele järgneb suure survega (9 baari) tõmbamine.



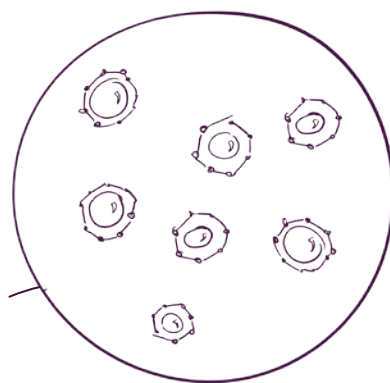
Siidine ja sametine tunne keelel

Nautige võimsa aurusurvega valmistatud tõelise mikrovahuga piima siidist ja sametist maitset keelel.

Oleme mikrovahu valmistamise meistrid, sest tekstuur on kõik



Temperatuur ja õhk



Kõige väiksemad võimalikud mullid, mida stabiliseerivad valgud.

Mikrovahu valmistamine on väljakutse ka professionaalile. Selleks on vaja õiges koguses õhku, mis tuleb piimaga ühtlaselt integreerida. Samuti on vaja õiget vahustamistemperatuuri.

Temperatuuril üle 65 °C hakkab piim selles leiduvatest valkudest eralduma, tekitades veesarnase kihi ja muutes mikrovahu valmistamise võimatuks.

Ainult Sage® espressomasinad tagavad sarnaselt ärilisel eesmärgil kasutatavate masinatega optimaalse aurusurve, millega saab valmistada kunstipärase Latte tegemiseks vajaliku mikrovahu.

Automaat- ja manuaalsed kohvimasinad ilma kompromisse tegemata



Automaatsed kohvimasinad

Neile, kes ei soovi ülearu palju
vaeva näha.



Manuaalsed kohvimasinad

Neile, kes tahavad ise käed külge
panna.





Tõmba sõrmega. Vali. Naudi.

Valige menüüst oma viis kohvikulemmikut ning valmistage endale kohviku vääriline rikkaliku aroomi ja siidise mikrotekstuuriga jook.



Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine

Ideaalne 22 g pidev doos värsket kohvipulbrit tagab alati täiusliku maitsega ning täiuslikult ühetasase pressimise ja survega joogi.



Automaatne tõmbamine

Nõrga survega eeltõmbamine tagab tasakaalustatud maitse.



Automaatne piima tekstuurimine

Siidise mikrotekstuuriga piimavaht garanteerib tõeliselt kunstipärase Latte.

Järgmise põlvkonna täisautomaatne espressomasin.

 Tagab eeltoodud neli põhielementi

the Oracle™ Touch

- Puutetundlik funktsionaalsus
- Liides on eesti, vene, läti, leedu ja teistes keeltes
- Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine sisseehitatud koonusekujulise veskiga (280 g)
- Automaatne / manuaalne piima temperatuuri ja tekstuuri valimine
- Roostevabast terasest topelt kuumaveepaagid tagavad üheaegse tõmbamise ja tekstuurimise
- PID-temperatuuriregulaator aitab hoida tõmbamistemperatuuri täpsusega $\pm 1^\circ\text{C}$
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurvelapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal 9 baarini
- Soojendusega portafilter hoiab joogi ühtlasel temperatuuril kuni tassi valamiseni
- 15-baarine Itaalia pump
- 2400 W

● **SES990BSS**
Harjatud roostevaba teras





Intuiitiivne LCD-liides

Annab tagasisidet jahvatusastme suuruse, piima temperatuuri ja tekstuuri, pressimise ja tööaja kohta, nii et neid on lihtne kontrollida.



Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine

Idealne 22 g pidev doos värsket kohvipulbrit tagab alati täiusliku maitsega ning täiuslikult ühetasase pressimise ja survega joogi.



Automaatne tõmbamine

Nõrga survega eeltõmbamine tagab tasakaalustatud maitse.



Automaatne piima tekstuuremine

Siidise mikrotekstuuriga piimavaht garanteerib tõeliselt kunstipärase Latte.

Maailma esimene automaatne-manuaalne kohvimasin.

Tõeliselt kvaliteetne, isevalmistatud kohv.

 Tagab eeltoodud neli põhielementi

the Oracle™

- Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine sisseehitatud koonusekujulise veskiga (280 g)
- Automaatne / manuaalne piima temperatuuri ja tekstuuri valimine
- Roostevabast terasest topelt kuumaveepaagid
- Tõmbamine ja tekstuuremine samaaegselt
- PID-temperatuuriregulaator aitab hoida tõmbamistemperatuuri täpsusega $\pm 1^\circ\text{C}$
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal 9 baarini
- Soojendusega portafilter hoiab joogi ühtlase temperatuuril kuni tassi valamiseni
- 15-baarine Itaalia pump
- Taustavalgustusega LCD-liides
- 2400 W
- **SES980BSS**
Harjatud roostevaba teras





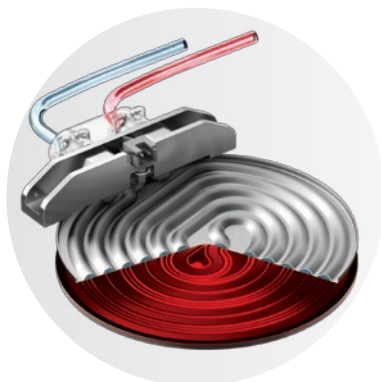
Kohvikumenüü

Valige menüüst oma viis kohvikulemmikut ning valmistage endale kohviku vääriline rikkalikku arooni ja siidise mikrotekstuuriga jook.



Automaatne jahvatamine ja doseerimine

Õige kogus maksimaalselt maitsvat kohvi.



Automaatne tõmbamine

Innovaatiline ThermoJet™ kuumutussüsteem tagab optimaalse tõmbamistemperatuuri, et saavutada tasakaalustatud maitse.



Automaatne piima tekstuurimine

Kohene ThermoJet™ aur Siidine mikrovahu tekstuur, ideaalne Latte... automaatselt.

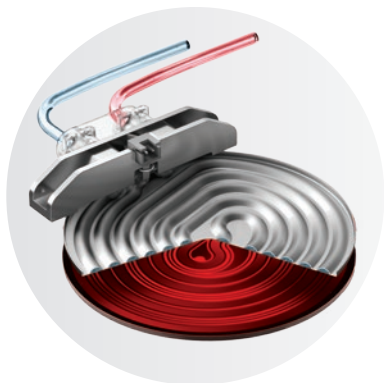
Kvaliteetne kohv vaid mõne puudutusega.

 Tagab eeltoodud neli põhielementi

the Barista™ Touch

- Puutetundlik funktsionaalsus
- Liides on eesti, vene, läti, leedu ja teistes keeltes
- Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine sisseehitatud koonusekujulise veskiga (280 g)
- Innovaatiline kuumutussüsteem tagab optimaalse tõmbamistemperatuuri kolme sekundiga
- Automaatne piima temperatuuri ja tekstuuri valimine
- PID-temperatuuriregulaator aitab hoida tõmbamistemperatuuri täpsusega $\pm 1^\circ\text{C}$
- Nõrga survega eeltõmbamine
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal 9 baarini
- 15-baarine Itaalia pump
- 2400 W
- **SES880BSS**
- Harjatud roostevaba teras





Käivitamine 3 sekundiga

Innovaatiline kuumutussüsteem ThermoJet saavutab optimaalse tõmbamistemperatuuri kolme sekundiga, tekitades auru.



Intuitiivne liides

Jahvatamise ja joogi valmistamise edenemise animatsioonid LCD-ekraanil. Ekraanile ilmneb kogu täpne teave selleks, et saaksite alati valmistada just enda maitse-eelistustele sobiva kohvi.



19-22 g doos tagab täieliku maitse

Järjepidevalt tasakaalustatud espresso, kasutades õiget kogust jahvatatud kohvipulbrit. Täie aroomibuketiga ja kvaliteetse kohvi saamiseks on peamine element 54 mm portafilter 19-22 g doseerimisega.



Sisseehitatud koonusekujuline veski

Vaid ühe puudutusega tagab sisseehitatud koonusekujuline veski koos doseerimisega reguleeriseadise täpselt õige koguse jahvatatud kohvipulbrit. Jahvatusastme ja doosi reguleerimise võimalus.

Professionaalse kvaliteediga jõudlus ja uus intuitiivne liides, mis tagab kogu teabe, mida vajate kvaliteetse joogi valmistamiseks oma kodus.

 Tagab eeltoodud neli põhielementi

the Barista Pro™

- Intuitiivne kasutajaliides
- Jahvatamise ja joogi valmistamise edenemise animatsioonid LCD-ekraanil
- Sisseehitatud koonusekujuline veski
- 30 jahvatusseadistust
- ThermoJet™ soojenemissüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne temperatuuri PID-regulaator ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)
- 54 mm roostevasast terasest portafilter (19-22 g)
- Programmeeritavad jookide mahud ja kasutusjuhend
- Nõrga survega eeltõmbamine
- 9-baarise ülerõhu riba
- Spetsiaalne kuuma vee tila
- Mikrovahuga piima tekstuurimine
- Lai tilgaalus
- 1650 W
- **SES878BSS**
- Harjatud roostevasa teras





Jahvatuskoguse valikuketas

Järjepidevate tulemuste saamiseks saate doseerimiskogust reguleerida.



Automaatne jahvatamine

Õige kogus maksimaalselt maitsvat kohvi.



Suure võimsusega auruotsak

Kiirem soojenemine ja tugeva survega aur. 360° pööratava otsaku saab reguleerida täpselt sobivasse asendisse.



Piima tekstuuremine

Siidise mikrotekstuurega piimavaht garanteerib tõeliselt kunstipärase Latte.

Kõik, mida vajate kvaliteetse kohvi valmistamiseks vähese keskkonnamõjuga.

 Tagab eeltoodud neli põhielementi

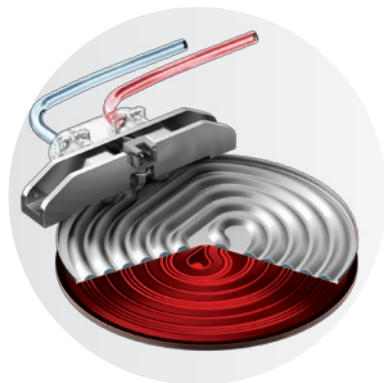
the Barista Express™

- Integreeritud koonusekujuline veski (250 g) käed-vaba jahvatusraamiga
- Reguleeritav jahvatusaste ja doseerimise kontroll
- Termospiraali süsteem
- PID-temperatuuriregulaator
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Survemõõdik tagab kohvi optimaalse tõmbamise
- 15-baarine Itaalia pump
- Sisseehitatud magnetiline pressija
- Kuuma vee väljalaskeava
- 1850 W
- **SES875BSS**
Harjatud roostevaba teras





19 g doos tagab täieliku maitse.
Õige kogus maksimaalselt maitsvat kohvi.



Automaatne tõmbamine

Innovaatiline ThermoJet™
kuumutussüsteem tagab optimaalse
tõmbamistemperatuuri, et saavutada
tasakaalustatud maitse.



Nõrga survega eeltõmbamine ja tõmbamissurve 9 baari.

Survet suurendatakse järk-järgult, et kohvi
tõmbamine oleks ühtlane.



Automaatne piima tekstuurimine

Käed-vaba auru kasutamine kolme
eelseadistatud tekstuuri ja temperatuuriga.

Kompaktne kohvimasin, mis tagab
kvaliteetse kohvi kompromisse tegemata.

 Tagab eeltoodud
neli põhielementi

the Bambino™ Plus

- 1,9-liitrine hõpsalt eemaldatav veeanum
- Sisseehitatud veefilter ClaroSwiss
- Kahe tassi soojendusalus
- Automaatne piima temperatuuri ja tekstuuri reguleerimine
- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Nõrga survega eeltõmbamisel suurendatakse survet järk-järgult, et kohvi tõmbamine oleks ühtlane.
- Elektrooniline PID-temperatuuriregulaator võimaldab seadme töötemperatuuri stabiilsemana hoida.
- 54 mm roostevabast terasest portafilter
- Käed-vaba piima tekstuurimine automaatse aurufunktsiooniga
- Automaatne väljalülitus
- Tarvikud: täpse doseerimise reguleerimise tööriist, veefilter ClaroSwiss ning 480 ml roostevabast terasest vahustusanum

● **SES500BSS**
Harjatud roostevaba teras

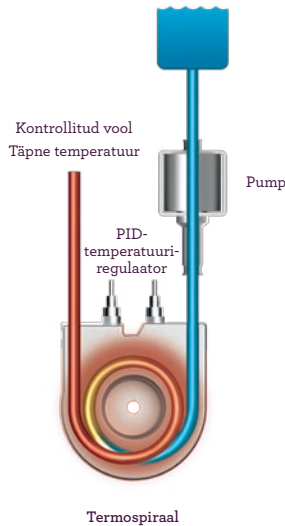
Täpsem ja kunstipärasem.



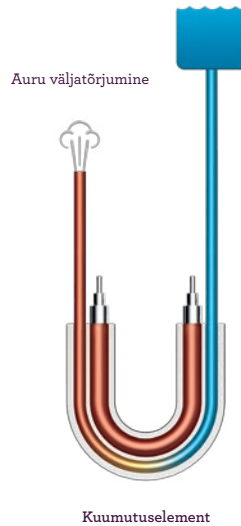
Maailma esimene 1,8 liitrise mahuga tilkuv kohvimasin on piisavalt täpne, et valmistada automaatselt suurepärase filtrikohvi.

Täpne kuumutussüsteem ja automaatne tilkumiskaitse lasevad veel ja kohvipulbril optimaalse aja jooksul kokku puutuda, olenemata sellest, millist jooki parajasti valmistate.

Sage'i täpne kuumutus



Klassikaline kuumutussüsteem



	Sage® Precision Brewer™	Klassikaline kohvimasin
Temperatuuri reguleerimine		X
PID-temperatuuri-regulaator		X
Automaatne leotamine ja vabastamine		X
Topelfilter	&	or
Valamisadapter	On müügil eraldi	X



12 tassi kohvi kõige kiiremini (vähem kui 7 minutiga*)

1,8 liitri kohvi valmistamiseks kulub alla 7 minuti.



Kuldassi tasemel tõmbamine

Kohandab automaatselt vee temperatuuri ja voolukiirust, et vastata SCA kuldassi standarditele.



Kange kohvi

Valmistab automaatselt kangema kohvi.

the Sage® Precision™ Brewer Thermal

Digitaalse PID-temperatuuriregulaatoriga.

- Täpne kuumutussüsteem ja automaatne tilkumiskaitse
- Topeltfiltrikorvid
- Temperatuuri reguleerimine
- Automaatne leotamine ja vabastamine
- Kuldassi tasemel tõmbamine
- Külm tõmbamine

● SDC450BSS

Harjatud roostevaba teras



Külm tõmbamine

Kohvil ja veel lastase automaatselt kokku puutuda kuni 16 tundi.



Jääkohvi

Kohvil ja veel lastakse kauem kokku puutuda, et kohv jääks kangem.



Ülevoolamiskaitse**

Saadaval unikaalne adapter ja pihustusotsak võimaldavad teil kasutada oma lemmikute valamiskaitset, nii et saate automaatselt valmistada kvaliteetset kohvi.



Saadaval ka klaaskannuga

● SDC400BSS

Harjatud roostevaba teras

* 1,8 liitri kohvi valmistamine õigele astmele jahvatatud kohvipulbrist.

** Valamisadapter on müügil eraldi. Hario® V60 kohvi tilkumiskaitse ja klaasstass (pildil) ei kuulu komplekti. Hario on ettevõtte HARIO CO., LTD CORPORATION JAPAN registreeritud kaubamärk.

Sage'i kohviveskid



Koonusekujuline kohviveski doseerib automaatselt sama koguse igal jahvatuskorral.

the Smart Grinder™ Pro

- Dosing IQ™ doseerib iga kord täpselt sama koguse
- Programmeeritav doseerimisregulaator võimaldab jahvatusaega reguleerida ja programmeerida
- 60 jahvatusseadistust
- Roostevabast terasest koonusekujuline veski
- Intuiitiivne LCD-liides tagab täpse jahvatusastme / doseerimise tagasiside
- 450 g mahutav kohviubade anum koos lukustus-süsteemiga
- Käivitamise / katkestamise / tühistamise nupp START|PAUSE|CANCEL
- Jahvatamine otse portafiltrisse
- Sobib 50 mm, 54 mm ja 58 mm filtri seadise käepidemetele

- **SCG820BSS**
Harjatud roostevaba teras



Roostevabast terasest koonusekujuline veski

Karastatud roostevabast terasest koonusekujulised veskid võimaldavad jahvatada piisavalt peene jahvatusastmega kohvipulbri espresso jaoks ja piisavalt jämeda jahvatusastmega kohvipulbri presskannukohvi jaoks.



Järjepidevalt sarnane doos igal jahvatuskorral. 60 jahvatusastet alates espressost ja lõpetades presskannkohviga.



Reguleeritav Razor™

Reguleerib järjepidevalt joogi tõmbamise õiget taset. Vahetatav tarvik sobib 50 mm, 54 mm ja 58 mm portafiltri korvidele.

the Dose Control™ Pro

- Täpne elektrooniline taimer võimaldab reguleerida jahvatusaega 1-sekundiste sammude kaupa
- 60 jahvatusastet
- Roostevabast terasest koonusekujuline veski
- 340 g mahutav kohviubade anum koos lukustus-süsteemiga
- Käivitamise / katkestamise / tühistamise nupp START|PAUSE|CANCEL
- Jahvatamine otse portafiltrisse
- Sobib 50 mm, 54 mm ja 58 mm filtri seadise käepidemetele

- **SCG600SIL**
Hõbedane



Roostevabast terasest koonusekujuline veski

Efektive disain võimaldab koonusekujulistel detailidel pöörelda aeglasemalt kui lamedatel detailidel, mis tähendab väiksemat soojusülekannet ning suuremat ala osakestele, andes tulemuseks magusama ja tasakaalustatuma maitse.

Sage'i kohvitarvikud



Kõige kreemjama tekstuoriga piim

Induktsioonkuumutuse ja pöörlemise mõjul valmivad kõige väiksemad mullid, et valmistada kõige kreemjama tekstuoriga kuum piim.



Latte vahustamisketas

Siidise mikrotekstuoriga piimavaht garanteerib tõeliselt kunstipärase Latte.

Kreemja tekstuoriga piima ja kuuma šokolaadi valmistamise tarvik

the Milk Café™

- Induktsioonkuumutus tagab kuumuse ühtlase jaotumise
 - Reguleeritavad temperatuuriseadistused
 - Vahustatava piima maht neli suurt tassit
 - Sisseehitatud mõõtetass erinevate maitsejookide valmistamiseks
 - Cappuccino & Latte vahustamise kettad
- **SMF600BSS**
Harjatud roostevaba teras

Espressotarvikud on saadaval aadressil sageappliances.com



the Knock Box™ Mini

Eriti vastupidav, elegantne ja mugav.

- Eemaldatav riba
- Roostevabast terasest anum

SES100



the Temp Control™

Temperatuuri jälgiv piimaanum.

- 480 ml roostevabast terasest kruus
- Sisseehitatud termomeeter piima tekstuuremiseks optimaalsele temperatuurile
- Latte valamistila

SES003



Veefilter

Filter Claro Swiss katlakivi eemaldamiseks veest

- Uue filtri vahetamise kuupäev

SES008



the Espresso Cleaner™

- Eemaldab kohvist jäänud õlid ja jäägid
- Sobib kasutamiseks espressomasina mudelitega SES990, BES980, BES920, SES880, SES875, BES840, BES810, SES500
- Sisaldab 8 puhastustabletti

SEC250



the Descaler™

- Karedast veest tingitud katlakivi eemaldamiseks espressomasinatest, kohvimasinatest ja veekeetjatest.
- 4 x 25g pakikesed.

SES007



the Steam Wand Cleaner™

- Eemaldab kuivanud piimajäägid
- 10 kotikest pulbriga

SES006

Sage'i kohviretseptid



See on lihtne

Espressot saab valmistada paljudel viisidel, et kogeda erinevaid maitseid.



Ristretto

Itaalia keeles tähendab see "piiratud".

- 60-90 ml tass või klaas
- 1. Valmistage nagu tavalist espressot.
- 2. Laske tõmmata 15 sekundit.



Tavaline espresso

Mõnikord nimetatakse seda ka "lühike must kohv".

- 90 ml tass või klaas
- 1. Umbes 30 ml espressot 20-25 sekundiga.



Topeltespresso

Mõnikord nimetatakse seda ka "topeltkohv".

- 90 ml tass või klaas
- 1. Umbes 60 ml espressot 30-35 sekundiga.



Americano

Mõnikord nimetatakse seda ka "pikk must kohv".

- 200-250 ml tass või klaas
- 1 topeltespresso
- 1. Valmistage topeltespresso.
- 2. Lisage tassi kuum vesi, et tass saaks täis.



Macchiato

Itaalia keeles tähendab see "märgitud".

- 60-90 ml tass või klaas
- 1 tavaline espresso
- 2 tl tekstuuritud piima
- 1. Tekstuuri minimaalne kogus piima (nii et valge rõngas oleks vaevu kaetud) ja pange kõrvale.
- 2. Valmistage sobivasse espressoklaasi või -tassi tavaline espresso.
- 3. Töödelge piima anumast pöörlevate liigutustega.
- 4. Pange 2 tl piima espresso keskele.

Piimaga kohv

Vaatamata sarnastele koostisosadele saab valmistada erinevaid kohvijooke, varieerides vaid kasutatava piima gust ja valmistusviisi.



Piccolo

- 90 ml klaas
- 1 tavaline espresso
- 150 ml külma piima

1. Tekstuuriige piim soovitud temperatuurile.
2. Samal ajal valmistage tavaline espresso.
3. Töödelge piima anumas pöörlevate liigutustega.
4. Valage veidi piima anumast kraanikaussi (ainult Piccolo valmistamisel).
5. Valage piim otse espresso keskele.
6. Hoidke piimaotsakut espresso pealispinna lähedal. Selle joogi saladus on ühtlase tempol pidev valamine.



Latte

- 200-220 ml klaas
- 1 tavaline espresso
- 150 ml külma piima

1. Tekstuuriige piim soovitud temperatuurile.
2. Samal ajal valmistage tavaline espresso.
3. Töödelge piima anumas pöörlevate liigutustega.
4. Valage piim otse espresso keskele.
5. Hoidke piimaotsakut espresso pealispinna lähedal. Selle joogi saladus on ühtlase tempol pidev valamine.



Mocha

- 180-220 ml klaas
- 1 tavaline espresso
- 150 ml külma piima
- Joogišokolaad

1. Tekstuuriige piim soovitud temperatuurile.
2. Samal ajal valmistage tavaline espresso. Segage espresso hulka 1 tl joogišokolaadi.
3. Töödelge piima anumas pöörlevate liigutustega.
4. Valage piim otse espresso keskele.
5. Hoidke piimaotsakut espresso pealispinna lähedal. Selle joogi saladus on ühtlase tempol pidev valamine.
6. Kaunistage joogišokolaadiga.



Lahja kohv

- 200-220 ml klaas
- ½ tavalist esspresso
- 50 ml külma piima

Valmistage samamoodi nagu Latte.



Kange kohv

- 200-220 ml klaas
- 1 topeltespresso
- 150 ml külma piima

Valmistage samamoodi nagu Latte.



Flat white

- 180-220 ml tass
- 1 tavaline espresso
- 150 ml külma piima

Valmistage samamoodi nagu Piccolot.



Cappuccino

- 180-220 ml tass
- 1 tavaline espresso
- 150 ml külma piima
- Joogišokolaad

1. Valmistage samamoodi nagu Latte.
2. Kaunistage joogišokolaadiga.



Jääkohv

- 200-250 ml tass või klaas
- 1 topeltespresso
- 180 ml külma piima
- 1 kulbitäis jäätist
- 1 doos vanilje maitseainet
- Kannmikser

1. Pange kõik koostisosained kannmikserisse ja töödelge smuuti valmistamise seadistusel 60 sekundit.



Affogato

- 200-250 madal klaas
- 1 topeltespresso
- 1 kulbitäis vaniljejäätist

1. Valmistage esspresso ja pange kõrvale.
2. Pange kulbitäis jäätist kaussi.
3. Valage esspresso otse jäätisele.
4. Kaunistage hakitud pistaatsiapähklite või riivitud šokolaadiga.



Sage[®]
www.sage.lv