

Kaffeegenuss in Reinkultur

Brühtechnologie 2.0

JURA hat das Brühverfahren für Ristretto und Espresso von Grund auf perfektioniert. Deshalb verwöhnt die Z6 Geniesserinnen und Geniesser mit Spezialitäten in höchster Kaffeebar-Qualität. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) bringt das volle Bouquet der Aromen zum Erblühen. Zehn verschiedene Intensitätsstufen garantieren individuellen Genuss ganz nach dem persönlichen Geschmack. Im warmen, amberfarbenen Licht inszeniert, fließt Kaffeekunst in ihrer reinsten Form in die Tasse; gekrönt von einer haselnussfarbenen, samtig zarten Crema. Resultat: der vielleicht beste Espresso aller Zeiten – natürlich auf Knopfdruck. Zunächst mahlt das neu konstruierte, sechsstufige Aroma^{G3}-Mahlwerk die Kaffeebohnen stets frisch, schnell und gleichzeitig besonders schonend in der idealen Feinheit. Die variable Brüheinheit fasst von 5 bis 16 Gramm und passt den Anpressdruck, elektronisch gesteuert, exakt der gewählten Pulvermenge an. Vor dem eigentlichen Brühen befeuchtet das intelligente Vorbrühverfahren (Intelligent Pre-Brew Aroma System, I.P.B.A.S.®) den Kaffee. Seine Porenquellen auf und beginnen ihr Aroma zu entfalten. Danach sorgt der von JURA entwickelte Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) für die optimale Extraktionszeit, indem bei kurzen Kaffees wie Ristretto und Espresso das heiße Wasser in einer optimal auf die Wassermenge abgestimmten Taktfrequenz durch das Kaffeepulver gepresst wird.

Automatische Verstellung der Luftzufuhr über Keramikventil

Natürlich beherrscht die Z6 sämtliche Disziplinen der hohen Schule der Kaffe Zubereitung meisterhaft. Wo Kaffeespezialitäten mit Milch und Milchschaum geadelt werden, erweist sie sich als Meisterin dieser Krönungszeremonie, gelingen die hippen Getränke doch bequem auf Knopfdruck. Die Umstellung von Milch auf Milchschaum geschieht vollautomatisch. Als Weltpremiere im Haushaltsbereich kann die Milchttemperatur ganz nach dem eigenen Geschmack variiert werden. Das Geheimnis für mit Milch und Milchschaum gekrönte Kaffeespezialitäten liegt in der automatischen Verstellung der Luftzufuhr über ein Keramikventil. Diese sorgt dafür, dass die Milch entweder nur erhitzt oder erhitzt und gleichzeitig in Feinschaumqualität luftig zart aufgeschäumt wird. Milch- und Milchschaumtemperatur lassen sich in zehn Stufen, ganz nach den eigenen Präferenzen, wählen und programmieren. Noch nie war die Milchsystemreinigung so einfach und unkompliziert wie bei der Z6. Dafür sorgt eine weitere Innovation der Ingenieure von JURA: die automatische Milchsystemreinigung auf Knopfdruck.

Intelligentes Wassersystem (I.W.S.®) für automatische Filtererkennung

CLARIS-Wasserfilter liefern perfekte Wasserqualität für vollendeten Genuss. Gleichzeitig schützen sie das Fluidsystem vor Kalk und befreien das Wasser von geruchs- und geschmacksbeeinträchtigenden Stoffen. Die für die Gesundheit wichtigen Mineralien bleiben im Wasser erhalten. Resultat: Frisch gefiltertes Wasser für perfekte Kaffeespezialitäten und gleichzeitig optimaler Schutz des Fluidsystems vor Kalk. Die Z6 verfügt als erster Vollautomat über eine automatische Filtererkennung. Moderne RFID-Technologie macht dies möglich. CLARIS Smart funktioniert nach dem professionellen Aufstromprinzip und filtert stets exakt jene Menge Wasser, die gerade für die Zubereitung benötigt wird. Ausgefiltert werden neben Kalk auch Schwermetalle wie Blei sowie geruchs- und geschmacksbeeinträchtigende Stoffe wie zum Beispiel Chlor. Um die Vorteile des Filters und seine Kapazität optimal zu nutzen, erkennt die Z6 die mit RFID-Technologie ausgestattete CLARIS-Smart-Filterpatrone automatisch. Nie zuvor war die Filterverwendung so einfach, effektiv und sicher.