



## Guide de référence rapide pour l'achat d'une machine à espresso

Le secret pour préparer un espresso à la maison est d'obtenir la dose d'espresso parfaite, ce qui est facile à faire lorsque vous avez une machine à espresso.

Balayez le code QR pour lire le guide d'achat complet

### Table des matières

1. Types de machines à espresso
2. Que faut-il prendre en compte avant d'acheter une machine à espresso
3. Entretien et nettoyage
4. Compatibilité avec la maison intelligente



### Types de machines à espresso

- **Machine à espresso manuelle** : une machine à espresso manuelle vous permet de tout contrôler, de la mouture de votre grain de café à la longueur de votre infusion.
- **Machine à espresso semi-automatique** : les machines à espresso semi-automatiques sont dotées d'une pompe électrique, mais vous pouvez contrôler l'écoulement d'eau, le tassage et la pression.
- **Machine à espresso entièrement automatique** : une machine à espresso entièrement automatique mesure automatiquement le volume d'eau adéquat pour votre café.
- **Machine à espresso super automatique** : une machine à espresso super automatique est une petite merveille à un bouton, qui moule vos grains, mesure les quantités et vous donne l'espresso parfait à tout coup.

### Que faut-il prendre en compte avant d'acheter une machine à espresso?

1. **Budget** - avant de commencer à magasiner une machine à espresso, vous devez décider combien vous souhaitez dépenser. Vous souhaitez trouver le meilleur équilibre entre votre budget et les fonctionnalités que vous souhaitez sur votre nouvelle machine.
2. **Taille et espace** - avant de choisir votre machine à espresso, vous devez tenir compte de l'espace dont vous disposez sur votre comptoir. Si vous avez peu d'espace dans votre cuisine, vous pouvez opter pour une machine plus petite.
3. **Facilité d'utilisation** - un facteur important à prendre en considération lors du choix d'une machine à espresso est sa facilité d'utilisation. Si vous souhaitez une machine sans courbe d'apprentissage, vous pouvez choisir une super automatique. Si vous préférez un appareil plus artisanal, vous pouvez choisir une machine manuelle.
4. **Durabilité et qualité de fabrication** - certaines machines à espresso sont fabriquées en acier inoxydable ou en aluminium tandis que d'autres sont principalement équipées de pièces en plastique.
5. **Température précise** - les machines à espresso sont équipées d'une technologie qui leur permet de chauffer l'eau à une température d'au moins 96 degrés; la température idéale pour infuser un espresso se situe entre 90 et 96 degrés.
6. **Moulin à café** - aussi appelé moulin à meule conique, un moulin à café est intégré à certaines machines à espresso. Vous pouvez mouler vos grains directement dans la machine pour obtenir le café le plus frais



possible.

**7. Filtration de l'eau** - si vous utilisez de l'eau du robinet pour infuser votre espresso ou si vous savez que votre eau a un goût prononcé, vous pouvez acheter une machine à espresso avec un filtre à eau intégré.

**8. Programmation** - il existe une variété de machines à espresso automatiques et super automatiques dotées d'un écran tactile ou de cadrans qui vous permettent de programmer votre espresso ou votre boisson.

**9. Source de l'eau** - même si vous disposez d'une machine avec un filtre à eau, pour obtenir le meilleur espresso, il conviendrait d'utiliser de l'eau filtrée.

**10. Type de chaudière** - selon la machine à espresso que vous utilisez, l'eau est chauffée par l'un des trois types de systèmes de chauffage suivants : une seule chaudière, un thermobloc ou un système thermocoil. Le système de chauffage permet à votre machine à espresso d'atteindre des températures brûlantes.

**11. Buse à vapeur** - certaines machines à espresso sont dotées d'une buse à vapeur intégrée à la machine qui fait bouillir et aère votre lait pour créer de minuscules bulles de mousse appelées mousse de lait ou mousse.

**12. Mousseurs** - les mousseurs à lait, aussi appelés pichets à faire mousser le lait, ne sont habituellement pas intégrés à une machine à espresso, mais c'est un accessoire que vous pouvez acheter si vous aimez faire mousser le lait.

**13. Marque** - il existe de nombreuses marques différentes qui fabriquent des machines à espresso telles que Breville, Delonghi, Philips, Jura, Miele, et KitchenAid.

**Entretien et nettoyage** - pour garder votre machine en bon état de fonctionnement, vous devrez la nettoyer chaque fois que vous l'utilisez. Vous devrez également détartre votre machine périodiquement.

**Compatibilité avec les maisons intelligentes** - certains types de machines à espresso sont équipés du Wi-Fi et utilisent une application connexe pour éteindre et allumer la machine, la programmer pour qu'elle s'allume ou lui demander de préparer votre espresso.