**Osvěžující ledové Cold Brew**

**Cold Brew není jen tak ledajaká ledová káva, pomalým louhováním kávy ve studené vodě totiž docílíte té nejlepší vůně a chuti. Sladší, méně kyselé, s příjemnými čokoládovými a ovocnými tóny. Na rozdíl od klasické ledové kávy tedy při ní nepoužijete horkou vodu. Její příprava se také liší časem, který se v případě Cold Brew pohybuje mezi čtyřmi až čtrnácti hodinami. Toho se však nemusíte bát, s kávovarem Sage SDC400BSS vám postačí pouze pár minut, kvalitní čerstvě mletá káva a filtrovaná voda.**

**Na co si dát při přípravě Cold Brew pozor**

Kávu namelte až těsně před tím, než začnete s přípravou. Lepší je hrubě namletá, získáte tak kávu plnou chuti, která bude i krásně vonět. Pokud byste zvolili jemně namletou a předem připravenou kávu, bude vaše Cold Brew nahořklé, zakalené a bez vůně. Příliš jemně namletá kávová zrna také způsobí, že extrakce bude nadměrná a výsledná chuť kyselá.

**I voda ovlivní výslednou chuť**

Kromě kávy hraje důležitou roli i voda. Abyste docílili co nejlepší chuti, je lepší zvolit filtrovanou vodu. K tomu vám postačí filtrační konvice, využijete ji určitě i v jiných případech než jen při přípravě Cold Brew. Právě filtrací zbavíte vodu nežádoucích látek, jako je například chlór. Pokud nevidíte smysl v nákupu filtrační konvice, použijte kupovanou kojeneckou vodu. Jestliže máte to štěstí, že máte doma kvalitní kohoutkovou vodu, filtrace samozřejmě není potřeba.

**Cold Brew s kávovarem Sage**

Jak tedy připravit Cold Brew v kávovaru Sage SDC400BSS? Jelikož studený výluh obvykle trvá dlouhou dobu, doporučujeme nastavit a spustit kávovar přes noc. Nejdříve naplňte nádržku potřebným množstvím studené vody. Určitě se ujistěte, že hladina vody nepřesahuje rysku COLD BREW. Vyjměte nálevku a ujistěte se, že jsou jak kónický filtr, tak i filtrační košík vyjmuty. Do nálevky vložte jednorázový papírový filtr a poté přidejte 2–3krát větší množství mleté kávy, než běžně používáte při přípravě kávy. Například pro přípravu čtyř šálků použijte asi dvanáct odměrek. Nálevku s filtrem a kávou vložte do kávovaru. Sejměte víčko z konvice a vložte zpět do kávovaru. Potom už jen stačí vybrat nastavení COLD BREW a stisknout tlačítko START/CANCEL.

**TIP SAGE: Cold Brew Tonic**

### Kávu Cold Brew si můžete ještě vylepšit, fantazii se přitom žádné meze nekladou. Můžete přidat mléko, šlehačku, zmrzlinu nebo ovoce, a vytvořit tak mnoho kreací zcela podle vaší chuti. Jednou z možností je například Cold Brew Tonic. K jedné dávce Cold Brew přidáte dvě dávky toniku, kostky ledu a citrón. A skvělý, osvěžující, nejen letní drink máte na světě!

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; na grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz/).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821