

Perkolaattori

Perkolaattori on kahvinkeitin, jossa kahvin valmistustapa on periaatteeltaan sama kuin mokkapannussa. Toisin kuin jälkimmäisessä, perkolaattorissa kahvin suodatus ei tapahdu paineistettuna eikä kahvi jää ylempään säiliöön. Perkolaattorista käytetään myös nimityksiä **perkolaattori**, **pulputuspannu**, **pulputinpannu** ja **aromipannu**.

Toiminta

Perkolaattorissa vesisäiliö on alimmaisena ja pannukarkea kahvijauhe annostellaan säiliön päällä olevaan siivilään. Kuumentunut vesi virtaa suodatinputkea ylös pannun yläosaan ja valuu sieltä kahvijauheen päälle. Suodatuttuaan neste valuu siivilän läpi takaisin alasäiliöön.

Sykli jatkuu kunnes koko nesteen lämpötila on lähellä kiehumispistettä, ja pannun pulputus lakkaa. Koska kahvi ei saa kiehua, pienentävät termostaatilla varustetut perkolaattorit pulputuksen päätyttyä lämmitystehoaan. Manuaaliohjasteisesta laitteesta on siinä vaiheessa kytkettävä sähkö pois tai säädettävä tehoa pienemmäksi.

Ensimmäiset perkolaattorit olivat levyllä tai avotulella suoraan ulkopuolelta kuumennettavia. Nykyään useimmat perkolaattorit toimivat omalla sähkömekanismillaan.



Juomalaittepalvelu Lauri Lindblom
Tiilitehtaantie 6, 02580 SIUNTIO
P. 050 – 3002614, 09 – 256 80 50