



### Sage Smart Grinder Pro

(€260)



9 Heel veel beter wordt het niet volgens het panel. Salcedo German is groot fan van de luchtdichte hopper en de technische hoogstandjes, zoals een digitaal display dat vanzelf aanspringt als je het apparaat sluit. Evers roemt ook de gebruiksvriendelijkheid. Enig minpuntje: de machine biedt misschien meer dan de gemiddelde consument nodig heeft.

### Smeg CGF01

(€269)



8,5 Het 'snoepje' waar alle panelleden heel blij van worden. Prachtig om te zien, vinden ze alle drie. En dan is-ie ook nog eens in meerdere kleuren verkrijgbaar. De prijs is aanzienlijk lager dan ze verwacht hadden. Goede kwaliteit maalschijven, makkelijk in te stellen en voor thuisgebruik heeft deze molen wellicht alles wat je ooit nodig zult hebben.

### Eureka Mignon Specialita'

(€399)



7,5 „Mooi design en fijn in gebruik“, vindt Salcedo German. Dat de fijnheid van de maling goed is in te stellen, is een plus, maar jammer dat zelfs de grofste stand eigenlijk te fijn is voor filterkoffie. Wel goed voor espresso en een percolator moet ook net lukken. Als hij ook grover had gemalen, had deze molen zomaar een 8 kunnen krijgen. Zeker als de hopper wat getinter zou zijn.

### Graef CM800

(€199)



7 Een goed apparaat dat Van den Ende best zou willen toevoegen aan haar assortiment. Voor haar werk dan. Bij deze molen zou het panel namelijk wel een timer en weegschaal willen hebben. Niet voor iedereen geschikt dus. Evers roemt de veelzijdigheid van het apparaat, maar vindt het jammer dat je zelf moet tellen bij het malen en dat de maling 'alle kanten op spuit'.

### Mellita Molino

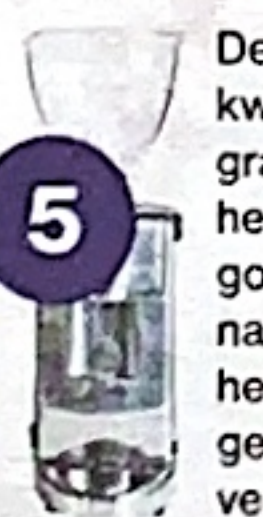
(€69)



6 De goedkoopste uit de test. Qua prestatie geen hoogvlieger, maar toch een prima deal. „Een goede optie voor mensen met een klein budget en dito keuken“, zegt Evers. Ook fijn: de grote bak die de koffie opvangt, zodat het aanrecht schoon blijft. Jammer dat-ie 'van het aanrecht loopt' als je aan het malen bent.

### Ascaso i-Mini

(€359)



5 De verkoopprijs blijkt geen garantie voor kwaliteit. Een draaischijf stelt de maalgraad in, maar omdat cijfers ontbreken, heeft het panel het gevoel te moeten gokken. Evers merkt op dat het apparaat na één keer malen al gebruikt oogt. En het kan aan dit specifieke exemplaar liggen, maar een motor die een brandlucht verspreidt, verdient geen voldoende.

### La Pavoni Cilindro

(€599)



5,5 Mooi en authentiek uiterlijk, maar wel fors van formaat. Ook de hopper is vrij groot, merkt Van den Ende op. Daardoor ben je geneigd er te veel bonen in te doen. Ook past er nauwelijks een bakje onder het apparaat, waardoor hij vooral geschikt is voor een filterdrager (piston). Tenslotte vindt het panel het jammer dat de maalinstelling niet met cijfers maar met kleine streepjes staat aangegeven.

### Baratza Encore

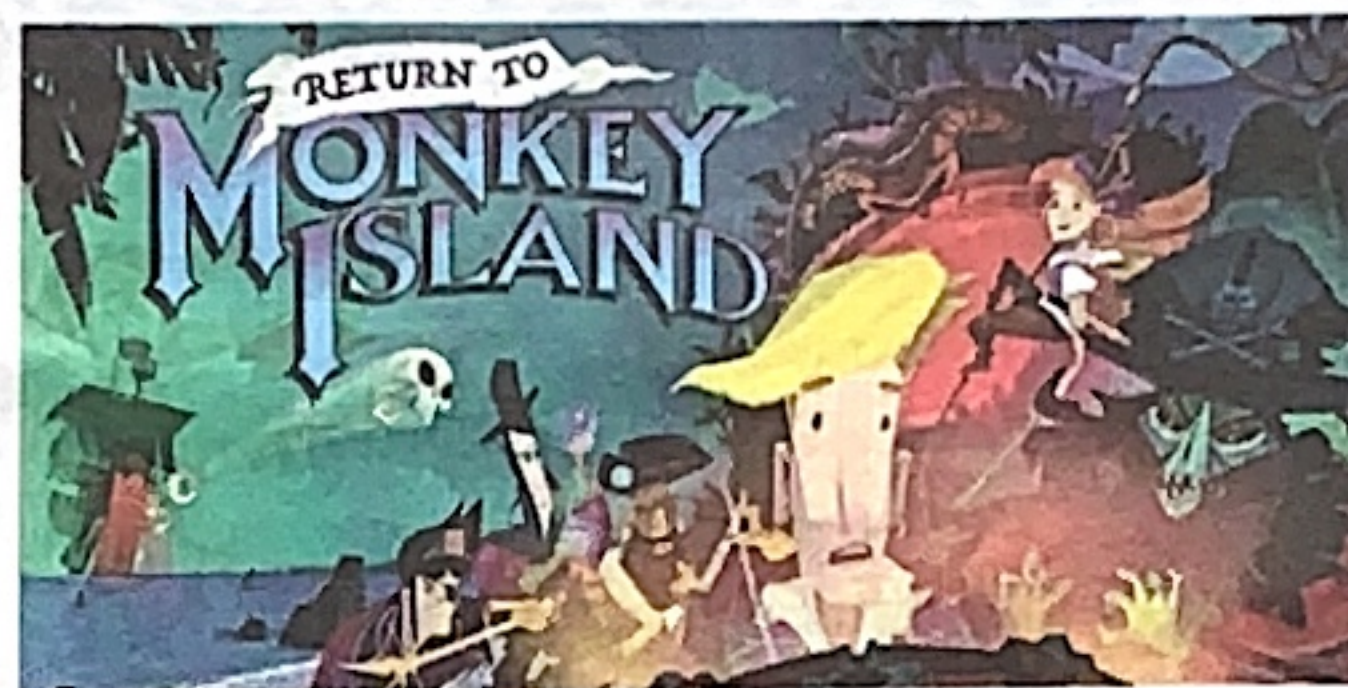
(€199)



4,5 Het had weinig gescheeld of dit apparaat had überhaupt geen bonen gemalen, want het panel heeft grote moeite om hem gebruiksklaar te krijgen. De rubberen ring die de hopper op z'n plaats moet houden laat makkelijk los, waardoor het lastig is de stolp goed vast te maken. Daar krijg je bij elke schoonmaak mee te maken. Ook maakt de Encore best herrie.

## HEBBEDINGEN TECH

Games, gadgets, apps: techjournalist Anton Damen tipt elke week de leukste en beste die hij tegenkomt.



## De comeback van de eeuw

De jaren 90 waren de hoogtijdagen van het zogenaamde 'point-and-click-avontuur' en de *Monkey Island*-games waren dé hoogvliegers in dat genre. Hoe leuk dat dertig jaar na dato de oorspronkelijke makers de krachten opnieuw bundelden voor een kakelvers puzzelpiratenavontuur? *Return to Monkey Island* pikt de draad op waar deel twee, *LeChuck's Revenge*, hem in 1991 liet liggen. De interface is wat moderner en het nieuwe grafische stijlje is eh... wennen,

maar verder heeft dit spel alles wat zijn voorgangers zo onweerstaanbaar maakte. Humor vol (zelf)spot, geniale vondsten en pittige puzzels, waarvan de moeilijkheidsgraad eventueel naar beneden is bij te stellen. Een feest van herkenning voor gameveteranen en een ontdekking voor nieuwkomers die in de hoogtijdagen van de serie nog niet eens geboren waren. Game ahoy! **Return to Monkey Island | voor pc en Mac | Nintendo Switch | €23**

## Plastic inleveren voor punten

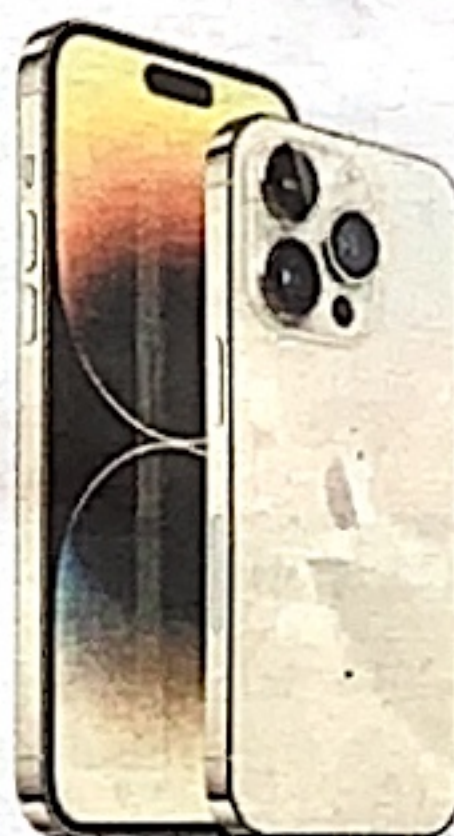
Wat hebben Axe showergel, Dreft afwasmiddel en Auto-shampoo met elkaar gemeen? Niet dat ze alle drie geschikt zijn



voor een douchebeurt, nee. Wel dat de lege verpakkingen geld waard zijn. Tenminste, als je de Impactt-app gebruikt. Daarin ontvang je voor elke ingeleverde plastic verpakking punten, die je weer kunt omzetten in kor-

ting op producten of de totale kassabon. Dat is een kwestie van de streepjescode scannen en de QR-code van het inleverpunt. In de proeffase kan dat alleen bij een aantal Wibrafiliën, maar hopelijk breidt dit sympathieke initiatief snel uit naar andere ketens en branches. **Impactt | gratis voor Android en iOS**

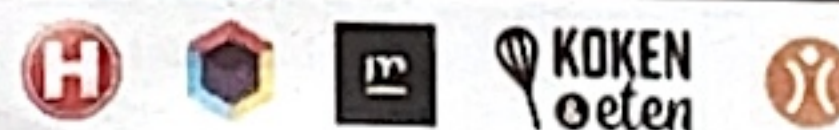
## iPhone 14 Pro: prestatie en prestige tot de max



De appels vallen dit jaar niet ver van de boom, tenminste: als we het over iPhones hebben. De iPhone 14 heeft wel errug veel weg van zijn directe voorganger, dus wie echt verschil wil merken, komt uit bij de Pro-versies. Wie een 11, 12 of 13 heeft, hoeft ook dan nog niet naar de winkel te hollen voor een vervangend exemplaar. Want de 14 Pro en 14 Pro Max mogen dan wel de snelste chip, de allerbeste camera en een iets langere accuduur hebben, daar hangt ook een prijskaartje aan vast waar je steil van achterover slaat. De vraag is of aardige maar allesbehalve essentiële features, zoals een scherm dat altijd aanstaat, je zoveel waard zijn. Misschien als je heel vaak foto's maakt onder belabberde lichtomstandigheden,

want daarin bewijst het nieuwe, nog grotere camera-eiland goede diensten. Hoogstwaarschijnlijk is de belangrijkste reden om voor zo'n opgevoerde 14 te gaan net iets ijdeler: om te showen dat je nog zo veel appeltjes voor de dorst hebt, dat je je best zo'n statussymbool kunt veroorloven.

**iPhone 14 Pro en 14 Pro Max | vanaf €1330 en €1480**



De redactie van Zo werkt samen met de specialisten van AutoTrack, HardwareInfo, Independer, Intermediair, Koken&Eten, Nationale Vacaturebank, New Scientist en Tweakers.

**Z** Voor u getest Acht koffiemolens van respectabele komaf

# Knappe malers voor het ultieme bakje leut

We stellen steeds hogere eisen aan ons kopje koffie. De bonen moeten verantwoord geproduceerd zijn, vers gebrand en bij voorkeur zelf gemalen. Gelukkig is het aanbod koffiemolens zeer uitgebreid. Wij lieten drie kenners malen.

ALWIN HELMINK

Nederland is een land van koffiedrinkers. Elke dag drinken we een kleine 33,5 miljoen koppen, blijkt uit het Nationaal Koffie & Thee Onderzoek dat vandaag (Wereld Koffiedag) is verschenen. Om al die koffie te zetten zijn er pads, capsules, hippe machines en 'ouderwetse' filterapparaten op de markt. Maar het allerlekkerste bakje begint met vers gemalen bonen. Deden we het vroeger eenvoudig met de handmaler die aan de muur hing, tegenwoordig zijn er bijna net zo veel elektrische malers als koffiemerken. De een is nog mooier uitgevoerd en heeft nog meer technische hoogstandjes dan de ander. Voor alle koffiefanaten die nét dat stapje extra willen zetten voor het ultieme bakje troost. Tijd voor een proef op de som.

## Koffiesnob

De panelleden stralen als ze de studio-ruimte op de redactie in Rotterdam betreden. Daar staan acht fonkelende elektrische koffiemolens opgesteld. Er klinken kreten van enthousiasme en bewondering. „Wat een snoepje!” roept één van de panelleden bij het zien van een retro-model in een kek kleurtje.

Ze popelen om te beginnen. Javiël Salcedo German, shopmanager bij branderij Brandmeester's in Amsterdam, slaat het vooraf aangeboden kopje automatenkoffie vriendelijk af. „Ik ben een koffiesnob”, verklaart hij. „Echt lekkere koffie maken is toch een beetje een *labour of art*, een kunst. Dus ik heb geleerd dat ik koffie uit een automaat op de werkvloer beter kan overslaan.”

Barista en koffiebrander Regina van den Ende pakt daarentegen het aangeboden automaatexemplaar wel aan. „Ik ben juist absoluut geen koffiesnob. Mijn doel is van koffiedrinken een mooie beleving maken.” Om het na een slokje gauw weg te zetten en in te ruilen voor een glaasje water. Ook Van den Ende heeft haar grenzen.

## Het panel



Lisanne Evers (33), directeur Koffie & Thee Nederland



Javiël Salcedo German (30), shopmanager bij koffiebranderij Brandmeester's in Amsterdam



Regina 'Miss Latte' van den Ende (48), barista en koffiebrander

## Fijn of grof

Een paar goede maalschijven zijn essentieel voor het goed functioneren van een koffiemolen. Maar ook de hopper, het reservoir waar de bonen in gaan, moet in orde zijn. Salcedo German: „Als de hopper groot is, ben je geneigd er veel bonen in te doen. Dat kan schadelijk zijn, omdat het gewicht van al die bonen op de maalschijven drukt.”

„Bovendien blijven bonen in een grote hopper vaak langer zitten, wat de versheid niet ten goede komt”, vult Van den Ende aan. „Als het glas van de hopper dan ook nog transparant is in plaats van getint, valt het zonlicht op de bonen en dat is niet goed voor de kwaliteit van je koffie.”

Belangrijk is ook het instellen van de gewenste maaldikte. Niet alle apparaten kunnen het hele spectrum van grof naar fijn uitvoeren. Zo blijkt de Eureka Specialità prima als je espresso wilt maken (fijne maling), maar wordt de grofste stand nog steeds te fijn gevonden om filterkoffie mee te zetten. „Voor een percolator kan het nog nét”, vindt Salcedo German. Bij de Melitta Molino is het net omgekeerd: prima maling voor filterkoffie, maar voor espresso niet fijn genoeg.

## Poetsen moet

Een ander punt van aandacht is het onderhoud. Want de molen moet wel regelmatig worden schoongemaakt. Salcedo German: „Mensen willen graag goede Italian roast, maar staan er vaak niet bij stil dat die bonen olie bevatten. Als je molen niet goed onderhoudt, gaat hij kapot.”



**‘Echt lekkere koffie maken is toch een beetje een *labour of art*, een kunst’**

„Als je toch geld geeft aan een maling, spendeer dan ook tijd en geld aan het onderhouden ervan”, adviseert Van den Ende. Daar sluit Evers zich geheel bij aan. „Als je daar geen zin in hebt, kun je beter capsules gebruiken.”

Na twee uur malen is het panel het eens. Er is niet alleen een duidelijke verliezer – de Baratza Encore werd zó gebruiksvriendelijk gevonden, dat het panel het bijna had opgegeven voordat er ook maar één boon gemalen was – maar ook een unanieme winnaar. Met de Sage Smart Grinder Pro heb je voor 260 euro een apparaat dat niet alleen perfect maalt, maar vooral ultiem prettig is om mee te werken.

Salcedo German is fan van de luchtdichte hopper, die tot tevredenheid van Van den Ende ook nog eens getint van kleur is. „Hier hoeft je niets te gokken, alles is digitaal af te lezen en in één oogopslag zie je alles wat je moet weten. Super!”

▲ Bonen in de hopper, fijnheid van de maling instellen, druk op de knop en malen maar. Welk apparaat doet dat het beste?

FOTOS JEAN-PIERRE JANS