

咖啡机 Coffee Machine 速览指南

类型对比 · 选购要点 · 冲煮与保养

1. 什么是咖啡机

咖啡机是利用热水（或蒸汽）与压力萃取咖啡粉风味物质的设备。不同机型在萃取方式、操作难度、出品风格和价格上差异很大，选择前先明确自己的使用场景：家用、办公室，还是小型店铺。

2. 主要类型对比

类型	原理	特点	适合人群
滴滤式 Drip	热水重力滴过咖啡粉	操作简单，适合大容量，口味清爽	家庭、办公室
意式半自动 Espresso	约 9 bar 压力萃取	可做拿铁、卡布奇诺，需要学习手法	咖啡爱好者
全自动 Super-automatic	一键研磨、萃取、打奶	方便快捷，机器较大，维护要求高	办公室、忙碌人群
胶囊式 Capsule	预封装咖啡胶囊	稳定、快速、清洁，单杯成本较高	新手、小家庭
摩卡壶 / 手冲	蒸汽压力 / 手工注水	便宜、便携，需要手艺	户外、入门玩家

3. 选购要点

- 预算：**胶囊机入门最低；半自动加磨豆机总投入较高。
- 压力与温度稳定性：**意式机建议关注 9 bar 萃取压力和水温控制。
- 奶泡功能：**如经常喝拿铁，优先选带蒸汽棒的机型。
- 水箱与体积：**根据每日杯数与台面空间选择。
- 清洁难度：**可拆卸冲煮组、自动清洗程序可大幅降低维护成本。
- 耗材与售后：**确认胶囊、滤纸、配件容易购买，并了解保修政策。

4. 冲煮小贴士

项目	建议
咖啡豆	选择烘焙日期较新的豆子，现磨现煮
粉水比	滴滤约 1:15 ~ 1:17；意式浓缩约 1:2（粉:液）
水温	约 90 ~ 96°C
水质	使用过滤水，避免过硬或过软

项目	建议
研磨度	意式偏细，滴滤中等，手冲中细

5. 日常保养

每次使用后冲洗冲煮组与奶泡管，避免残渣和奶垢堆积。
定期除垢（一般 1~3 个月，视水质而定），保护加热元件。
每天更换水箱中的水，定期清洗水箱。
豆仓密封避光保存，不要长期存放过多豆子。

提示：以上为通用参考，具体参数请以所购机型说明书为准。