2025 경춘선 공릉숲길 커피축제(2025 Nowon Gongneung Forest Coffee Festival)
- 부대행사: 제7회 세계커피대회(World Coffee Competition, WCC)

세계커피대회

World Coffee Competition(WCC)
powered by CCA

커피바리스타 부문 규정집

World Coffee Barista(WCB) Championship
Rules & Regulations

주최/주관: 노원구　　대회운영: 커피비평가협회(CCA)

목 차

1. 대회 개요

2. 참가 선수

3. 심사위원

4. 대회 원두 및 우유 정보

5. 오리엔테이션

6. 사전 연습 및 장비

7. 대회 진행

8. 준비시간

9. 경기 시간

10. 무대 경기

11. 심사 기준

12. 평가 척도

13. 평가 절차

14. 장비

1. 대회 개요

(1) 대회 목적

(ㄱ) 커피의 올바른 정보 제공

(ㄴ) 소비자가 커피의 맛을 정확히 알고 올바른 커피 문화를 조성

(ㄷ) 소상공인(바리스타) 사업체의 경쟁력 향상을 통한 매출 증대

(ㄹ) 좋은 커피를 위한 정보 나눔

(2) 대회명 : 2025년 WCC-World Coffee Barista Championship

(3) 주최/주관 : 서울시 노원구청

(4) 대회운영 : 커피비평가협회(CCA)

(5) 예선대회 접수 : 2025년 2월 24일 (월) ~ 2025년 3월 26일 (수) 18시까지

(6) 예선대회 : 2025년 4월 7일 (월)

(7) 대회 장소 : Café 기차가 있는 풍경 2층(서울 노원구 화랑로 608)

(8) 예선대회 결과 발표 : 2025년 4월 8일 (화) 공식 대회 홈페이지 공지

(9) 본선 및 결선대회 접수 : 2025년 4월 9일 (수) ~ 2025년 4월 12일 (토)

(10) 본선 대회 : 2025년 4월 21일 (월) 오전 10시부터

(11) 본선 결과 발표 : 2025년 4월 23일 (수) 대회 홈페이지 통해 공지

(12) 시상식 : 2025년 5월 9일 (금)또는 10일 (토) 공릉역 특설무대

2. 참가 선수

(1) 참가 자격

(ㄱ) 선수는 성별과 나이에 제한이 없다.

(ㄴ) 선수들은 자신이 대표하는 지역의 유효한 여권을 소유하거나, 24개월 이상의 거주, 고용, 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 한다.

(ㄷ) 외국인이 출전하는 경우, 대사관 및 영사관을 통해 신분 확인을 거친다.

(2) 자격 제한

(ㄱ)WCB 심사위원은 해당 종목의 선수로 참가할 수 없다. 만약 등록된 심사위원이 특정 선수의 코치로 활동하는 경우, 그들은 행사가 열리기 이전 반드시 고지해야 한다.

(ㄴ) 선수는 대회에 대한 비방과 욕설을 하거나 사실과 다른 내용을 유포할 시 참가 자격이 박탈될 수 있다.

(ㄷ)참가 선수가 대회의 진행을 방해하는 경우 자격이 박탈될 수 있다.

(3) 참가 방법

(ㄱ) 선수 등록 양식 및 마감 기한: 선수들은 WCB 행사가 열리기 전에 조직위의 안내에 따라 선수 등록 양식의 작성을 완료해야 한다.

(ㄴ)참가비: 선수 1인당 8만원이며, 선수들은 WCB가 지정한 생두를 별도로 구매할 수 있다. <입금계좌: **농협 301-0135-1509-01** / 예금주: 커피비평가협회>

(4) 환불

(ㄱ) 참가비 입금 후 환불을 원하는 경우 예선 대회 접수 마감 전까지 신청해야 한다.

(ㄴ) 예선 대회 접수 마감 이후에는 환불이 불가하다.

3. 심사위원

(1) 심사위원 구성

(ㄱ) 심사위원장은 대회를 주관하는 커피비평가협회(CCA)의 심의와 교육을 거쳐 위촉한다.

(ㄴ) 심사위원은 커피비평가협회의 공개 선발절차를 통해 선발한다.

(ㄷ) 심사위원은 브루잉, 로스팅, 테이스팅 분야 전문성을 차별적으로 보일 수 있는 자료를 커피비평가협회에 별도 제출할 수 있다.

(2) 주의 사항

(ㄱ) 심사위원은 항상 공정한 심사가 되도록 최선을 다한다.

(ㄴ) 심사 기간동안 심사와 관련된 모든 내용은 외부로 유출할 수 없으며, 심사 결과는 공식발표가 있기 전까지 비밀을 유지해야 한다.

(ㄷ) 대회 중 참가 선수와 진행에 필요한 것 외 개인적이거나 불필요한 대화는 하지 않는다.

4. 대회 커피 정보

(1) 선수는 WCB에서 지정한 커피 생두 2종을 사용해 훈련한다.

(ㄱ) 생두 1: Ethiopia Guji Shakiso district, Tero village, Hunde Gudina farm G1(washed)/ Heirloom

(ㄴ) 생두 2: Ethiopia Guji Uraga district, Burhanu Tekle farm G1(natural)/ Heirloom

(2) 선수는 지정 생두를 에스프레소용으로 로스팅해 훈련에 사용한다. 조직위원회는 지정 생두를 로스팅해 판매하지는 않는다.

(3) 예선-본선-결선에 사용할 커피: 대회 조직위가 지정한 생두 2종 중 하나를 선택 후 로스팅하여 시연 시 사용한다.

5. 오리엔테이션

(1) 개요

WCB 시작 전 참가 선수들은 주최측이 지정한 날짜에 개최되는 온라인 오리엔테이션에 참가해야 한다. (미참여자는 사전에 대회 조직위에 고지 후, 승인을 받아야 한다. 미참여시 실격사유)

(2) 내용

(ㄱ) 예선, 본선 시연 순서 추첨

(ㄴ) 예선, 본선 시연 방식 설명

(ㄷ) 연습 시간 관련 설명

(ㄹ) 질의 응답

6. 사전 연습 및 장비

(1) 선수가 사용할 머신과 그라인더는 접수 마감일인 3월 14일 (목) 이전 홈페이지를 통해 공지한다.

(2) 조직위원회는 선수들을 위한 연습 일정을 별도로 지정하지 않는다. 선수 개별적으로 대회를 준비해야 한다.

7. 대회 진행

(1) 요약

(ㄱ) 대회는 2개의 라운드로 구성된다 : 예선, 본선 및 결선

(ㄴ) 예선에서 상위 10명의 선수가 본선 및 결선에 진출한다.

(ㄷ) 모든 선수는 시작 시간 및 스테이션 번호를 배정받는다.

(ㄹ) 모든 선수는 배정된 스테이션에서 예선(17분), 본선 및 결선(27분)은 정해진 시간이 주어지며, 이는 다음과 같이 구분된다.

- 테이블 셋업 – 예선 없음, 본선 및 결선 5분
- 준비 및 예비 추출 시간 10분
- 경연 시간 - 예선 7분, 본선 및 결선 12분

(ㅁ) 선수는 테이블 셋업, 준비시간, 시연 시간 및 정리 시간에는 표기된 스테이션 구역내에 있어야 한다.

(ㅂ) 접수 마감일인 2월 29일 이전에 선수들에게 전체 일정을 제공한다.

(2) 예선: 에스프레소 2잔과 카페라떼 2잔을 제조해 제출해야 한다.

(3) 본선 및 결선: 창작음료 2잔을 제조해 제공해야 한다.

(4) 선수는 카테고리 별 음료의 제공 순서를 정할 수 있다.

(5) 예선이 종료되면 최고 득점을 한 10명의 선수가 본선에 진출한다.

(6) 본선이 종료되면 최고 득점자 6명이 결선에 진출해 순위결정전을 치른다.

8. 준비 시간

(1) 준비 시간 시작

(ㄱ) 각 선수는 10분의 준비 시간을 갖는다. 선수는 경기 시작을 알리기 위해 손을 들고 "타임"을 외친다.

(ㄴ) 선수는 준비시간에 연습 추출을 할 수 있다. 시연이 시작될 때 포터필터 안에 커피 퍽(또는 커피 케익)이 안에 있어도 무관하다.

(ㄷ) 선수는 준비시간에 잔을 예열할 수 있으며, 경연이 시작됐을 시 잔 안에 액체가 있으면 안 된다.

(2) 심사 프레젠테이션 테이블

선수는 심사위원 시연 테이블을 준비시간에 세팅할 수 있다.

(3) 연습 추출

선수는 준비 시간에 연습 추출이 가능하다. 경기 시간이 시작될 때 "퍽"("커피케이크"이라고도 함)이 포터필터에 남아 있어도 무관하다.

(4) 잔의 예열

선수는 준비 시간에 잔을 예열할 수 있다. 그러나 경기가 시작될 때에는 잔에 물기가 없어야 한다.

(5) 준비 시간 종료

선수는 준비 시간 10분을 초과할 시 실격 처리된다. 타임키퍼는 10분, 5분 중 3분, 1분, 30초가 남았을 때 시간을 알려준다. 선수는 준비가 되면 타임키퍼에게 "타임"이라고 외친다.

9. 경기 시간

(1) 경기 시간 시작

선수는 손을 들어 "타임"을 외쳐야 경기가 시작된다. 경기시간은 선수가 원할 때 언제든 물어볼 수 있다.

(2) 경기 시간 종료

(ㄱ) 선수가 손을 들어 "타임"을 외칠 때 경기 시간이 종료된다.

(ㄴ) 선수는 언제든지 경기를 종료할 수 있다.

(ㄷ) 이른 종료에 대한 불이익이나 추가 점수는 없다.

(3) 시간 초과 감점

(ㄱ) 준비시간 15분을 초과할 시 실격처리 된다.

(ㄴ) 선수가 주어진 예선/본선/결선 경기 시간 내 끝내지 못할 경우, 1초마다 1점씩 총점에서 감점한다.

10. 무대 경기

(1) 모든 음료는 심사 프리젠테이션 테이블에서 제공되어야 한다. 이를 지키지 않을 시 "맛 경험" 및 "플레이버 정확성" 부분에서 0점을 받게 된다.

(2) 무대 심사위원은 총 2명으로 구성된다.

(3) WCB에서 제공하는 그라인더와 에스프레소 머신을 사용해야 한다.

(4) 그라인더는 분쇄도 조절 세팅이 되어 있으나, 선수의 필요에 따라 준비 시간내에 조절이 가능하다.

(5) 경기 중 에스프레소 머신 또는 그라인더의 구성 요소를 변경하거나 조정 또는 교체할 수 없다. 또한 대회 장비에 손상을 입혀서는 안된다. 이를 어길 시 실격처리 될 수 있다.

11. 심사 기준

(1) 기술, 장인정신, 의사소통 및 서비스 기량을 갖추고 바리스타 직업에 열정이 있는 자

(2) 대회가 지정한 종목의 음료 외에도 커피에 대한 폭넓은 지식을 가진 자

(3) 고품질의 음료를 준비하고 제공하는 자

(4) 타인에게 롤 모델로서 모범을 보이며 영감을 주는 자

(5) 음료 정의

(ㄱ) 에스프레소

① 에스프레소는 분쇄된 커피로 만드는 포터필터에서 한 번에 연속으로 추출된 커피를 말한다.

② 본 대회의 목적에 따라 생두 이후의 커피에는 어떠한 종류의 첨가물도 더할 수 없다.

③ 원두는 싱글 오리진 2종이 지정되고, 대회에는 이 중 하나를 선정해 진행한다.

④ 에스프레소는 WCB가 지정한 머신을 사용하여 추출한다. 머신 압력은 8.5 ~ 9.5bar 사이로 지정된다.

⑤ 한 개의 음료 카테고리 내에 에스프레소 추출시간 편차는 3초 이내여야 한다.

⑥ 크레마가 존재해야 하며, 깨진 부분이 없어야 한다.

⑦ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.

⑧ 에스프레소의 컵은 너무 뜨겁거나 안전하게 마시는데 방해가 되면 안된다.

(ㄴ) 우유 음료

① 우유 음료는 1개의 싱글 샷, 1개의 에스프레소와 WCB가 지정한 에스프레소 머신으로 스티밍한 우유의 조합이다.

② 시중에 판매 중인 향미가 첨가되지 않은 우유를 사용 가능하다.

③ 시중에서 판매 중인 우유를 혼합하는 것을 허용한다.

④ 우유 음료의 컵은 너무 뜨겁거나 안전하게 마시는데 방해가 되면 안된다.

⑤ 설탕, 향신료 또는 향미료 등의 추가 재료는 허용되지 않는다.

⑥ 우유 음료는 냅킨과 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 제공되어야 한다.

⑦ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.

(ㄷ) 창작 음료

① 선수는 에스프레소 기반의 음료를 창조하는 기술을 보여야 한다.

② 심사위원이 마실 수 있는 액상 음료이어야 한다.

③ 에스프레소의 맛이 뚜렷하게 나타나야 한다.

④ 음료의 온도는 다양하게 제공될 수 있다.

⑤ 알코올, 알코올 추출물 또는 부산물, 규제 또는 불법 약물을 제외한 모든 재료는 창작 음료에 사용될 수 있다.

⑥ 모든 재료는 심사위원의 요청 시 공개해야 한다.

⑦ 창작 음료 재료는 시연 시간에 즉석에서 준비하고 만들어야 한다. 특정 과정(숙성 등)이 필요한 경우 시연 전 미리 준비할 수 있다.

⑧ 포터필터 안에 분쇄된 커피와 물 이외의 것이 첨가될 수 없다.

12. 평가 척도

평가방식에는 다음의 네 가지가 있다.

- 예/아니오
- 수치화 된 점수 : 0~ 10점 (경험)
- 수치화 된 점수 : 0 ~ 3점 (인상)
- 수치화 된 점수 : 0 ~ 3점 (정확성)

(1) Yes or No 점수

선수는 Yes 항목을 받을 경우 1점을, No 항목을 받을 경우 0점을 받는다.

(2) 숫자 점수

- 사용 가능한 점수의 범위는 0부터 10까지 또는 0부터 3까지이다. 1부터 10사이에는 반점이 허용된다.
- 심사위원은 전 범위의 점수를 사용할 것을 권장한다. 낮은 점수는 '저조함'을 뜻하고 반대의 경우 '더 나음'을 뜻한다.

13. 평가 절차

(1) 다음은 테크니컬 평가표에 대한 설명이다.

(ㄱ) 기술(테크니컬) 숙련도의 평가 기준은 예선과 본선, 결선 모든 음료에 동일하게 적용된다.

(ㄴ) 그룹 헤드 물 흘리기

그룹 헤드의 물 흘리기는 각 추출 전에 이행해야 한다.

(ㄷ) 도징 전 필터 바스켓 건조/청결

음료가 제공되기 전 필터 바스켓을 건조하고 청결하게 해야 한다.

(ㄹ) 도징/그라인딩 시 허용할 수 있는 커피의 흘림/낭비

- 흘림/낭비량 준비/경기 시간에 사용하지 않은 커피 가루를 말한다.
- 제공되지 않은 음료에 의해 낭비된 커피 가루는 점수에 반영하지 않는다.
- 허용되는 흘림/낭비의 양은 한 음료 카테고리당 사용하지 않은 커피 최대 5g이다.
- 커피 낭비를 음료 카테고리당 3g을 초과하지 않아야 한다.

(ㅁ) 일관된 도징/탬핑

선수는 모든 음료에 대해 일관된 방법으로 도징과 탬핑을 선보여야 한다. 선수는 일관성 있게 커피 가루를 분포시키고, 적절한 압력으로 레벨링해야 한다. 여기에 문화적 차이가 고려되어야 한다.

(ㅂ)(장착 전) 포터필터 청결

포터필터 바스켓 장착 전 테두리 부분과 날개 부분을 청결히 한다.

(ㅅ) 장착과 즉각적인 추출

포터필터를 머신에 창착 후 어떠한 지연 없이 즉각적으로 추출을 시작해야 한다.

(ㅇ) 추출 시간

테크니컬 심사위원은 모든 샷의 추출 시간을 측정하고 3.0초 이내의 편차를 지니는지 평가한다.

(2) 에스프레소 평가

(ㄱ) 크레마

심사위원은 잔 안에 존재하는 크레마의 외형을 시각적으로 평가한다.

(ㄴ) 맛 설명의 정확성

심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 에프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다.

(ㄷ) 촉감 설명의 정확성

심사위원은 선수가 제공하는 질감 표현과 설명을 듣고 이를 제공된 음료의 질감과 비교한다.

(ㄹ) 맛

심사위원은 에스프레소의 플레이버와 에프터 테이스트에 걸친 전반적인 맛의 구성요소를 평가하여 품질을 결정한다.

(3) 기술 평가 – 우유 스티밍

(ㄱ) 시작 시 깨끗하게 비워진 피쳐

선수는 차갑고 신선한 우유를 깨끗한 피쳐에 담아야 하며, 준비 시간에는 그 어떤 것도 채우면 안 된다. 피쳐의 내/외부는 모두 깨끗해야 한다.

(ㄴ) 스티밍 전 스팀 분출

선수는 우유 피쳐에 스팀 완드를 넣기 전 스팀을 분출해야 한다.

(ㄷ) 스티밍 후 스팀완드 청결

스티밍 후 전용 타월을 이용하여 스팀 완드를 청결히 해야 한다.

(ㄹ) 스티밍 후 스팀 분출

(ㅁ) 피쳐의 청결/허용할 수 있는 우유 낭비량

각 음료 카테고리 당 90ml이하의 낭비량만 허용된다.

(ㅂ) 시각적 매력

심사위원은 시각적 점수를 결정하기 위해 우유 음료의 외형을 평가한다.

우유 음료에서 추가적인 향신료나 파우더가 올려져서는 안된다. 이를 어길 시 "맛 밸런스" 카테고리에서 0점이 부여된다.)

(ㅅ) 맛 설명의 정확성

심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 에프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다.

(ㅇ) 맛 경험

우유 음료는 즉시 마실 수 있는 온도로 제공되어야 하는 에스프레소 한 잔과 스팀우유로 구성되는 음료이다.

(4) 창작 음료 평가

(ㄱ) 맛 설명의 정확성

심사위원은 선수가 제공하는 맛(플레이버와 에프터 테이스트) 표현과 설명을 듣고 제공된 음료와 비교한다.

(ㄴ) 충분한 소개 및 준비성

선수는 심사위원에게 창작음료를 설명해야 한다. 선수는 높은 점수를 위하여 재료, 준비방법 및 플레이버나 아로마, 커피와 다른 재료 간의 연관성이 포함되야 한다. 선수는 심사위원에게 음료를 마시는 방법에 대해 설명해야 한다.

(ㄷ) 맛 경험

심사위원은 에스프레소와 다른 재료들의 맛이 얼마나 어울리는지 평가한다.

창작 음료에서 새로운 플레이버 경험을 창조할 경우 높은 점수를 받을 수 있으나, 밸런스가 깨질 경우, 에스프레소의 플레이버 프로파일을 모방한 경우 높은 점수를 받기 어렵다.

(5) 바리스타 평가

(ㄱ) 서비스 및 기구의 사용

모든 도구는 사용 가능하도록 준비되어야 하며, 작업 공간은 잘 정리되어 있어야 한다.

에스프레소는 스푼, 냅킨 및 향미가 첨가되지 않은 물과 함께 제공되어야 한다.

(ㄴ) 프레젠테이션

프레젠테이션은 바리스타의 스킬과 시연의 컨셉을 기반으로 평가한다. 명확하고 자연스러운 커뮤니케이션을 고려하며, 좋은 서비스 기술도 평가에 고려된다.

(ㄷ) 커피 지식 및 적절한 장비 사용

기술, 준비 과정 및 제공되는 음료와 관련한 도구의 준비, 그 이상의 커피에 대한 폭넓은 이해와 바리스타 직업과 관련한 자질로 평가된다. 심사위원은 설명된 것과 제공된 것 사이의 확실한 상관관계를 찾고 이를 평가할 것이다.

(6) 기술 평가 - 위생

심사위원은 선수의 전체 경기 중 위생 관리를 바탕으로 점수를 결정한다.

선수의 경기 시간이 시작되면 반드시 최소 3개 이상의 타월을 사용해야 하며 이는 각각의 용도가 정해져 있어야 한다. 심사위원은 이 타월의 사용 용도를 반드시 평가해야 한다.

선수는 스팀완드용 1개, 필터 바스켓 청소용 1개, 작업대 청소용 1개로 타월을 구분하여 사용해야 한다. 선수는 다음과 같은 상황에서 낮은 점수를 받게 된다.

- 스팀완드 전용 타월을 사용하지 않는 경우 (스팀 완드용 타월을 다른 용도로 사용하는 경우)

- 비위생적이거나 식품 안전에 문제가 되는 행동을 한 경우 (예, 타월을 얼굴이나 입에 접촉시키는 경우)
- 바닥에 닿거나 떨어진 타월을 사용하는 경우

(7) 전체적인 인상

시연의 전체적인 인상을 평가한다. 심사위원은 시연의 컨셉을 바리스타가 어떻게 뒷받침하고 전달하는지를 고려한다.

14. 장비

(1) 장비

각 선수의 스테이션은 다음과 같이 구성된다

(ㄱ)에스프레소 머신

(ㄴ)그라인더

(ㄷ)넉박스 1개

(ㄹ)휴지통

(ㅁ)테이블

(2) 추천 장비 및 비품

선수는 경기에 필요한 모든 추가 비품을 지참해야 한다. 선수는 대회 또는 이동 시의 기물 파손이 있을 수 있음에 동의해야 한다.

선수는 대회에서 본인의 장비와 악세서리를 관리할 책임이 있으며, WCB와 자원봉사자, 행사 스텝은 선수의 대기실 또는 경기 장소에 남겨진 물건의 안전에 대한 책임이 없다.

다음은 선수가 필요시 지참해야 하는 비품이다.

(ㄱ) 커피

(ㄴ) 추가 전기 장비 (최대 2개)

(ㄷ) 추가 베터리

(ㄹ) 탬퍼

(ㅁ) 샷글라스

(ㅂ) 스팀 피처

(ㅅ) 우유

(ㅇ) 잔, 잔 받침

(ㅈ) 스푼

(ㅊ) 창작 음료에 필요한 모든 장비 및 액세서리

(ㅋ) 냅킨

(ㅌ) 물컵

(ㅍ) 물

(ㅎ) 바 타월

(ㄱ) 청소 도구

(ㄴ) 쟁반

(ㄷ) 심사위원 시연 테이블에 필요한 액세서리

15. 사용머신.

1. 예선 / 본선 사용 머신

a. 머신: 이베리탈 텐덤-D (IBERITAL TANDEM-D)

b. 그라인더: 카이테어(Kaitrur)

이베리탈 텐덤 D

이베리탈 텐덤 D 는 바리스타의 작업 효율과 편의성을 극대화한 에스프레소 머신으로, 세련된 디자인과 실용적인 기능이 조화를 이룹니다. 14L(2 그룹) 보일러를 탑재해 안정적인 온도와 스팀 성능을 유지하며, 고급 스팀 완드는 미세한 스팀 조절이 가능해 크리미한 우유 거품을 만들기에 최적화되어 있습니다. 또한, 인체공학적 조작 패널과 직관적인 노브 디자인 덕분에 빠르고 편리하게 조작할 수 있으며, 독특한 구조의 바스켓 형태의 컵 워머 기능이 있어 커피의 온도를 더욱 오래 유지할 수 있습니다. 내구성이 뛰어난 스테인리스 스틸 소재로 제작되어 장기간 사용해도 견고함을 유지할 수 있으며. 디자인적으로는 Andreu Carulla 스튜디오와 협업하여 제작되어 감각적인 외관을 갖추었으며, 다양한 카페 환경에 조화롭게 어울리는 것이 특징입니다.

카이테어 그라인더

카이테어 그라인더는 74mm 플랫 버(Flat Burr)를 탑재하여 균일하고 정밀한 분쇄가 가능한 자동 커피 그라인더입니다. 강력한 모터와 빠른 분쇄 속도로 판매량이 높은 카페 에서도 효율적으로 사용할 수 있으며, 미세한 분쇄도 조절 기능을 통해 다양한 추출 방식(에스프레소, 드립, 프렌치 프레스 등)에 최적화된 원두 분쇄가 가능합니다. 디지털 디스플레이가 탑재되어 있어 원하는 분쇄 시간을 정밀하게 설정할 수 있으며, 하부 다이얼 구조로 설계되어 손쉽게 분해 및 세척이 가능해 유지보수가 편리합니다. 또한, 포터필터 거치대가 있어 핸즈프리 작업이 가능하며, 사용자의 편의성을 고려한 설계로 바쁜 카페 환경에서도 효율적으로 운영할 수 있습니다.

클린포터

클린포터는 바리스타의 작업 효율을 극대화하고 위생적인 환경을 유지하도록 설계된 자동 포터필터 클리너입니다. 포터필터를 가볍게 얹어주면 자동으로 커피퍽을 제거하고 내부를 깨끗하게 세척해주어, 손목 부담을 줄이고 추출 편차를 최소화할 수 있습니다. 기존 수동 넉박스와 달리, 물리적인 스위치 기반 자동 동작 시스템을 탑재하여 빠르고 위생적인 작업이 가능하며, 소음과 진동을 최소화한 설계로 바쁜 카페 환경에서도 쾌적하게 사용할 수 있습니다. 또한, 커피 찌꺼기가 쉽게 쌓이지 않도록 설계되어 있어 청소가 간편하며 유지보수가 용이합니다. 디자인적으로도 컴팩트한 크기와 모던한 외관을 갖춰 다양한 작업 공간에 적합하며, 바리스타의 손목 부담을 줄여 장시간 작업에도 무리가 가지 않도록 돕는 기능적인 제품입니다. 클린포터를 사용하면 일관된 추출 환경을 유지하면서도, 빠르고 위생적인 작업을 통해 매장 운영의 효율성을 높일 수 있습니다.

IKAPE

IKAPE는 전문적인 커피 추출 도구를 제공하는 브랜드로, 고품질의 바리스타 장비를 합리적인 가격에 공급하는 것이 특징입니다. IKAPE 제품은 정밀한 설계와 내구성 높은 소재를 사용해 장기간 안정적으로 사용할 수 있으며, 디자인과 실용성을 모두 고려한 설계로 바리스타와 홈카페 사용자들에게 인기를 끌고 있습니다.

특히 포터필터 홀더, 디스트리뷰터, WDT 툴 등 다양한 추출 보조 도구를 제공하여 커피 추출 과정의 일관성을 유지하고, 작업 효율성을 높일 수 있습니다.
또한, 사용자 피드백을 적극 반영한 제품 개발을 통해 실용적이고 직관적인 기능을 갖춘 제품을 지속적으로 선보이고 있습니다.

<이상>