

Italijanski termin	Srpski prevod	Objašnjenje
Portafiltro / Portafilter	Držač filtera	Držač u koji se stavlja mlevena kafa pre pravljenja espressa
Battifondo	Dno portafiltera / osnova filtera	Donja površina portafiltera gde se stavlja kafa pre sabijanja
Tamper / Tamper professionale in acciaio	Tamper / profesionalni čelični tamper	Alat za sabijanje mlevene kafe u portafiltru
Tamping mat	Podloga za tamper / podloga za sabijanje kafe	Gumena ili silikonska prostirka koja stabilizuje portafilter i štiti radnu površinu tokom tampiranja
Macchina da caffè / Espresso macchina	Aparat za kafu / espresso aparat	Mašina za pravljenje espressa
Caffè macinato / Macinato per espresso	Mlevena kafa / espresso mlevenje	Kafa pripremljena za espresso
Estratto / Estrazione	Ekstrakcija	Proces prolaska vode kroz kafu da se dobije espresso
Crema	Krema	Zlato-smeđa pjena na vrhu espressa
Gruppo / Gruppo erogatore	Grupa / glava aparata	Deo aparata kroz koji prolazi voda u portafilter
Vapore / Steam	Para	Topla para koja izlazi iz aparata za espresso i koristi se za penjenje mleka
Lancia vapore / Steam wand	Creva za paru	Metalna cev koja ispušta paru i koristi se za zagrevanje i penjenje mleka
Latte art	Latte art	Ukras na površini kapučina ili latte-a napravljen od penastog mleka
Cappuccino	Kafučino / Kapićino	Italijanski napitak od espressa, vrućeg mleka i mlečne pene, obično u omjeru 1:1:1
Espresso doppio	Dupli espresso	Espresso sa dvostrukom količinom kafe, jači od standardnog
Filtro / Portafilter basket	Filter	Metalni deo portafiltera u kojem se nalazi mlevena kafa
Macina caffè / Coffee grinder	Mlin za kafu	Mašina ili uređaj za mlevenje kafe, često sa mogućnošću podešavanja krupnoće mlevenja
Dosatore / Dosing tool	Dozer / dozer za kafu	Alat za precizno doziranje mlevene kafe u

		portafilter
Espresso corto / Short espresso	Kratki espresso	Manja količina espressa sa intenzivnijim ukusom
Espresso lungo / Long espresso	Dugi espresso	Espresso sa većom količinom vode, blažeg ukusa
Macchiato / Espresso macchiato	Makijato	Espresso sa malom količinom pene od mleka
Pannarello	Crevo za mleko / Parna šipka sa dodatkom	Deo aparata koji pomaže u penjenju mleka kod kućnih aparata
Pulizia / Cleaning	Čišćenje	Redovan proces održavanja aparata za espresso, uključuje odmašćivanje i ispiranje delova
Backflush / Retro-pranje	Backflush	Proces čišćenja grupe aparata pomoću posebnog deterdženta i vode pod pritiskom
Ristretto	Ristretto / kratki espresso	Espresso sa još manjom količinom vode, veoma koncentrisan i aromatičan
Porta filtro doppio	Dupli portafilter	Portafilter koji drži dvostruku dozu mlevene kafe za dupli espresso
Boiler	Bojler	Deo aparata u kojem se zagreva voda pod pritiskom za espresso i paru
Manometro	Manometar	Instrument koji pokazuje pritisak aparata za espresso
Cappuccinatore	Penilica za mleko / automatski cappuccinatore	Automatski uređaj za pravljenje pene od mleka za kapučino
Tazza / Cup	Šolja	Šolja u kojoj se služi espresso ili kapučino
Sottotazza / Saucer	Tacna	Mala tacna za šolju espressa ili kapučina
Termometro da latte / Milk thermometer	Termometar za mleko	Koristi se za merenje temperature mleka tokom penjenja
Distributore / Coffee distributor	Distribucijski alat	Alat koji ravnomerno raspoređuje mlevenu kafu u portafilteru pre tampiranja
Scagliette / Coffee grounds	Ostatak kafe	Korišćeni talog kafe nakon pravljenja espressa
Grinder adjustment / Regolazione del macinacaffè	Podešavanje mlinca	Promena krupnoće mlevenja za optimalan espresso
Knock box / Cassetta per scarti	Kutija za talog / knock box	Posuda u kojoj se izbacuje iskorišćeni talog kafe iz portafiltra

Shot timer / Cronometro	Tajmer za espresso	Vreme ekstrakcije espresso, važan za konzistentan ukus
Pre-infusion	Prednaprezanje / prednapršivanje	Lagano natapanje kafe pre pune ekstrakcije radi ravnomernog protoka vode