

Instrukcja parzenia w ciągu 1-2 minut!

Kawa americano

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na kubku GO. Dodaj 3/4 czerpaka (11 g) kawy. Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dodaj wodę do poziomu (3).
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

Styl espresso

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na kubku GO. Na pojedyncze espresso dodaj 1 kopiasty czepak kawy (15 g), na podwójne 2 kopiaste czepaki (30 g). Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. W przypadku pojedynczego espresso dodaj wodę do poziomu (1), w przypadku podwójnego do poziomu (2).
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

Latte

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na kubku GO. Dodaj 1 kopiasty czepak (15 g) kawy. Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dodaj wodę do poziomu (1).
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.
11. Dodaj 240 ml (8 uncji) gorącego lub spienionego mleka.

Kawa parzona na zimno

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Użyj wody o temperaturze pokojowej.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na kubku GO. Dodaj 3/4 czerpaka (11 g) kawy. Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dodaj wodę do poziomu (3).
8. Mieszaj przez 1 minutę (intensywnie).
9. Włóż tłok i wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.
11. Spożyj przygotowaną w ten sposób kawę lub dodaj do niej lodu.



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy zachować ostrożność, ponieważ gorący płyn może spowodować poważne oparzenia.

Przytrzymaj mocno jedną ręką komorę na kubku GO, a drugą delikatnie przepychaj tłok pionowo w dół.

Nigdy nie naciskaj, jeżeli uszczelnienie jest poluzowane lub uszkodzone; nie naciskaj zbyt mocno, aby nie ulec poparzeniu.

Odwrócone parzenie: Zdecydowanie nie zalecamy stosowania metody „odwróconego parzenia”, ponieważ wiąże się ona z możliwością wystąpienia incydentów, które narażają użytkownika na oparzenia gorącym płynem.

Gwarancja: Ekspresy do kawy **AeroPress** są objęte gwarancją na wady materiałowe i jakościowe przez rok od daty zakupu od autoryzowanego sprzedawcy. Wymagane jest przedstawienie rachunku.

AeroPress jest zastrzeżonym znakiem towarowym AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc.
Wszystkie prawa zastrzeżone.