

在 1-2 分钟内冲调咖啡!

美式咖啡

1. 研磨中细程度的咖啡粉。
2. 把水烧开，或者若有温控水壶，将温度设置为 185°F (85°C)。
3. 将压杆与滤筒完全分离。
4. 将滤纸放入滤盖中。
5. 拧到滤盖上。
6. 让滤筒竖立在结实的杯子上。加入 1 堆勺 (15 克) 咖啡粉。轻轻摇晃使咖啡粉铺匀。
7. 加水至刻度 (4)。
8. 轻轻搅拌 10 秒钟。将压杆插入滤筒约 ½ 英寸 (约 1 厘米) 静待 30 秒钟。
9. 轻轻施加恒定压力。
10. 取下滤盖，推动压杆，直至听到咖啡渣弹出。

意式特浓咖啡

1. 研磨中细程度的咖啡粉。
2. 把水烧开，或者若有温控水壶，将温度设置为 185°F (85°C)。
3. 将压杆与滤筒完全分离。
4. 将滤纸放入滤盖中。
5. 拧到滤盖上。
6. 让滤筒竖立在结实的杯子上。一杯意式特浓研磨咖啡加入一堆勺 (15 克) 咖啡粉，两杯则加入两堆勺 (30 克)。轻轻摇晃使咖啡粉铺匀。
7. 一杯意式特浓研磨咖啡加水至刻度 (1)，两杯则加水至刻度 (2)。
8. 轻轻搅拌 10 秒钟。将压杆插入滤筒约 ½ 英寸 (约 1 厘米) 静待 30 秒钟。
9. 轻轻施加恒定压力。
10. 取下滤盖，推动压杆，直至听到咖啡渣弹出。

拿铁

1. 研磨中细程度的咖啡粉。
2. 把水烧开，或者若有温控水壶，将温度设置为 185°F (85°C)。
3. 将压杆与滤筒完全分离。
4. 将滤纸放入滤盖中。
5. 拧到滤盖上。
6. 让滤筒竖立在结实的杯子上。加入 1 堆勺 (15 克) 咖啡粉。轻轻摇晃使咖啡粉铺匀。
7. 加水至刻度 (1)。
8. 轻轻搅拌 10 秒钟。将压杆插入滤筒约 ½ 英寸 (约 1 厘米) 静待 30 秒钟。
9. 轻轻施加恒定压力。
10. 取下滤盖，推动压杆，直至听到咖啡渣弹出。
11. 加入一杯 (8 盎司/240 毫升) 蒸奶或奶泡。

冷冲调咖啡

1. 研磨中细程度的咖啡粉。
2. 使用常温水。
3. 将压杆与滤筒完全分离。
4. 将滤纸放入滤盖中。
5. 拧到滤盖上。
6. 让滤筒竖立在结实的杯子上。加入 1 堆勺 (15 克) 咖啡粉。轻轻摇晃使咖啡粉铺匀。
7. 加水至刻度 (4)。
8. 快速搅拌 1 分钟。
9. 插入压杆，轻轻施加恒定压力。
10. 取下滤盖，推动压杆，直至听到咖啡渣弹出。
11. 原味饮用或加冰均可。



安全须知

小心，热的液体可以导致严重的烫伤。

一手握住滤筒，让它稳当地立在结实的杯子上，另一只手轻轻地垂直向下按压压杆。

如果密封橡胶塞松动或损坏，请勿按压；请勿过度用力按压，避免烫伤。

倒置冲调法：我们强烈反对采用这种“倒置”方式，因为很容易发生事故，使用户可能被灼热液体烫伤。

质保：自您从授权零售商购买之日起一年内，保证“AeroPress”咖啡壶没有材料和工艺上的缺陷。要求售后服务时请提供收据。

AeroPress 是美国加州帕洛阿尔托市 AeroPress, Inc. 公司的注册商标。

© 2023 年 AeroPress, Inc.
公司版权所有。保留所有权利。