

Instructions pour obtenir un café en 1 à 2 minutes!

Café américain

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur une tasse solide. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) de café. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (4).
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer la cafetière de la carafe et servir.

Expresso

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur une tasse solide. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) pour un expresso ou 2 mesures bombées (30 g) pour un double expresso. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (1) sur la chambre pour un expresso ou la marque (2) sur la chambre pour un double expresso.
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston jusqu'à entendre le marc de café être éjecté.

Café latte

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur une tasse solide. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) de café. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (1).
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston jusqu'à entendre le marc de café être éjecté.
11. Ajouter 240 ml de lait chaud ou de mousse de lait.

Café froid

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Utiliser de l'eau à la température ambiante.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur une tasse solide. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) de café. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (4).
8. Remuer pendant 1 minute (rapidement).
9. Insérer le piston et exercer une légère pression constante.
10. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston jusqu'à entendre le marc de café être éjecté.
11. Déguster tel quel ou ajouter des glaçons.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Faire attention, les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures graves.

Maintenir le cylindre fermement sur une tasse solide d'une main et, de l'autre, appuyer sur le piston verticalement et doucement.

Ne jamais appuyer sur le piston si le joint fuit ou est usé. Ne pas appuyer trop fort pour éviter de se brûler.

Méthode inversée: Nous déconseillons fortement d'utiliser l'appareil à l'envers, ce qui risque d'exposer l'utilisateur à des brûlures causées par le liquide chaud.

Garantie: Les cafetières AeroPress sont garanties pièces et main d'œuvre pendant un an à compter de la date d'achat chez un revendeur agréé. Il faut présenter le reçu.

AeroPress est une marque déposée d'AeroPress, Inc., Palo Alto, Californie, États-Unis.

© 2023 AeroPress, Inc.
Tous droits réservés.