

Istruzioni per un caffè in 1-2 minuti!

Caffè americano

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una tazza solida. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) di caffè. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (4).
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.

Caffè tipo espresso

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una tazza solida. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) per un caffè normale o 2 misurini colmi (30 g) per un caffè doppio. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (1) per un caffè normale o fino al livello (2) per un caffè doppio.
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.

Caffelatte

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una tazza solida. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) di caffè. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (1).
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.
11. Aggiungi il latte bollente o schiumato fino a 240 ml.

Bevanda fredda

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Usa acqua a temperatura ambiente.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una tazza solida. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) di caffè. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (4).
8. Mescola per 1 minuto (vigorosamente).
9. Inserisci lo stantuffo e applica con delicatezza una pressione costante.
10. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.
11. Bevi a temperatura ambiente o aggiungi del ghiaccio.



AVVISI DI SICUREZZA

Fai attenzione, i liquidi bollenti possono provocare gravi ustioni.

Tieni saldamente il cilindro su una tazza solida con una mano e spingi con delicatezza lo stantuffo in verticale verso il basso con l'altra.

Per evitare di bruciarti, non premere mai lo stantuffo se la guarnizione del cilindro è allentata o usurata e non applicare pressione eccessiva.

Infusione con caffettiera capovolta. Ti sconsigliamo vivamente il metodo di infusione con caffettiera capovolta, in quanto ti espone più facilmente al rischio di ustioni causate dal liquido bollente.

Garanzia. Le caffettiere AeroPress sono garantite da difetti di materiali e manodopera per un anno dalla data di acquisto presso un rivenditore autorizzato. Conserva la ricevuta di acquisto.

AeroPress è un marchio registrato di AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc.
Tutti i diritti riservati.