

## 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. Umieść komorę na mocnym, stabilnym kubku. Dodaj 1 kopiasty czerpak (15 g) kawy. Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dodaj wodę do poziomu (4).
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. Umieść komorę na mocnym, stabilnym kubku. Na pojedyncze espresso dodaj 1 kopiasty czerpak kawy (15 g), na podwójne 2 kopiaste czerpaki (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. Umieść komorę na mocnym, stabilnym kubku. Dodaj 1 kopiasty czerpak (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. Umieść komorę na mocnym, stabilnym kubku. Dodaj 1 kopiasty czerpak (15 g) kawy. Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dodaj wodę do poziomu (4).
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 mocnym, solidnym kubku, 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.