

Instruções para a preparação em 1 a 2 minutos!

Café Americano

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara sobre uma canela resistente. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até atingir o nível (4).
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.

Estilo expresso

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara sobre uma canela resistente. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café para um único expresso e 2 colheres bem cheias (30 g) para um duplo. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até ao nível (1) para um único expresso e até ao nível (2) para um duplo.
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.

Café com leite

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara sobre uma canela resistente. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até atingir o nível (1).
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.
11. Adicione 1 chávena (240 ml) de leite vaporizado ou espuma de leite.

Preparação a frio

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Utilize água à temperatura ambiente.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara sobre uma canela resistente. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até atingir o nível (4).
8. Mexa durante 1 minuto (vigorosamente).
9. Insira o êmbolo e aplique uma pressão constante e suave.
10. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.
11. Beba como está ou acrescente gelo.



AVISOS DE SEGURANÇA

Tenha cuidado, pois os líquidos quentes podem causar queimaduras graves.

Mantenha a câmara firmemente numa caneca resistente com uma mão e empurre delicadamente o êmbolo para baixo na vertical com a outra mão.

Nunca pressione se o vedante estiver solto ou gasto, e não pressione excessivamente, para evitar queimaduras.

Preparação invertida: Desencorajamos fortemente o método "invertido", que é penoso a percalços que expõem o utilizador a potenciais queimaduras provocadas pelo líquido quente.

Garantia: As cafeteiras AeroPress são garantidas contra defeitos de materiais e de mão-de-obra durante o prazo de um ano a partir da data de compra através de um retalhista autorizado. É necessária a fatura.

AeroPress é uma marca comercial registada da AeroPress, Inc., Palo Alto, Califórnia, EUA.

© 2023 AeroPress, Inc.
Todos os direitos reservados.