

¡Instrucciones de preparación en 1 a 2 minutos!

Café americano

1. Muela el café hasta obtener un grano medio-fino.
2. Hierva agua o, si tiene una tetera, ajústela a 185°F (85°C).
3. Separe el émbolo completamente de la cámara.
4. Ponga el filtro en la tapa.
5. Coloque la tapa del filtro girándola.
6. Coloque la cámara sobre una taza resistente. Agregue 1 cucharada colmada (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar el café.
7. Agregue agua hasta el (4).
8. Revuelva durante 10 segundos (suavemente). Inserte el émbolo aproximadamente ½ pulgada (1 cm) en la cámara. Déjelo que se asiente durante 30 segundos.
9. Aplique una presión suave y constante.
10. Retire la tapa del filtro y empuje el émbolo hasta que oiga el chasquido del café molido al salir.

Estilo expreso

1. Muela el café hasta obtener un grano medio-fino.
2. Hierva agua o, si tiene una tetera, ajústela a 185°F (85°C).
3. Separe el émbolo completamente de la cámara.
4. Ponga el filtro en la tapa.
5. Coloque la tapa del filtro girándola.
6. Coloque la cámara sobre una taza resistente. Agregue 1 cucharada colmada (15 g) de café para preparar un exprés individual y 2 cucharadas colmadas (30 g) para preparar uno doble. Agite suavemente para nivelar el café.
7. Agregue agua hasta el (1) para preparar un exprés individual y hasta el (2) para preparar uno doble.
8. Revuelva durante 10 segundos (suavemente). Inserte el émbolo aproximadamente ½ pulgada (1 cm) en la cámara. Déjelo que se asiente durante 30 segundos.
9. Aplique una presión suave y constante.
10. Retire la tapa del filtro y empuje el émbolo hasta que oiga el chasquido del café molido al salir.

Café latte

1. Muela el café hasta obtener un grano medio-fino.
2. Hierva agua o, si tiene una tetera, ajústela a 185°F (85°C).
3. Separe el émbolo completamente de la cámara.
4. Ponga el filtro en la tapa.
5. Coloque la tapa del filtro girándola.
6. Coloque la cámara sobre una taza resistente. Agregue 1 cucharada colmada (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar el café.
7. Agregue agua hasta el (1).
8. Revuelva durante 10 segundos (suavemente). Inserte el émbolo aproximadamente ½ pulgada (1 cm) en la cámara. Déjelo que se asiente durante 30 segundos.
9. Aplique una presión suave y constante.
10. Retire la tapa del filtro y empuje el émbolo hasta que oiga el chasquido del café molido al salir.
11. Agregue 1 taza (8 oz/240 ml) de leche vaporizada o espumada.

Café frío

1. Muela el café hasta obtener un grano medio-fino.
2. Use agua a temperatura ambiente.
3. Separe el émbolo completamente de la cámara.
4. Ponga el filtro en la tapa.
5. Coloque la tapa del filtro girándola.
6. Coloque la cámara sobre una taza resistente. Agregue 1 cucharada colmada (15 g) de café. Agite suavemente para nivelar el café.
7. Agregue agua hasta el (4).
8. Revuelva durante 1 minuto (enérgicamente).
9. Inserte el émbolo y aplique una presión suave y constante.
10. Retire la tapa del filtro y empuje el émbolo hasta que oiga el chasquido del café molido al salir.
11. Bébalo tal cual o agréguele hielo.



AVISOS DE SEGURIDAD

Tenga cuidado con los líquidos calientes, ya que pueden causar quemaduras graves.

Con una mano, sostenga la cámara firmemente sobre una taza resistente; con la otra, empuje suavemente el émbolo verticalmente hacia abajo.

No presione nunca si el sello está suelto o desgastado, ni tampoco presione demasiado fuerte (para evitar quemarse).

Método de preparación invertida: Desaconsejamos enfáticamente este método de preparación “al revés”, puesto que conlleva un riesgo de accidentes que expongan al usuario a posibles quemaduras por el líquido caliente.

Garantía: Las cafeteras AeroPress tienen una garantía contra defectos en materiales y mano de obra por un año desde la fecha de la compra en un comercio minorista autorizado. Se exige la factura.

AeroPress es una marca comercial registrada de AeroPress, Inc., Palo Alto, California, EE. UU.

**© 2023 AeroPress, Inc.
Todos los derechos reservados.**