

## คำแนะนำในการชงเครื่องดื่มในเวลา 1-2 นาที!

### กาแฟอเมริกัน

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. วางแก้วดริปบนถ้วยที่มั่นคง เต็มกาแฟ 1 ตักพูน (15 ก.) สำหรับเอสเปรสโซซึ่งเกิลช็อต และ 2 ตักพูน (30 ก.) สำหรับดับเบิลช็อต เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไม่เกินขีด (4)
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วดันก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา

### เอสเปรสโซ

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. วางแก้วดริปบนถ้วยที่มั่นคง เต็มกาแฟ 1 ตักพูน (15 ก.) สำหรับเอสเปรสโซซึ่งเกิลช็อต และ 2 ตักพูน (30 ก.) สำหรับดับเบิลช็อต เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไม่เกิน (1) สำหรับซิงเกิลช็อตและไม่เกิน (2) สำหรับดับเบิลช็อต
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วดันก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา

### ลาเต้

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. วางแก้วดริปบนถ้วยที่มั่นคง เต็มกาแฟ 1 ตักพูน (15 ก.) เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไม่เกินขีด (1)
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วดันก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา
11. เติมนมสดหรือฟองนม 1 ถ้วย (8 ออนซ์/240 มล.)

### สกัดเย็น

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ใช้น้ำอุณหภูมิห้อง
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. วางแก้วดริปบนถ้วยที่มั่นคง เต็มกาแฟ 1 ตักพูน (15 ก.) เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไม่เกินขีด (4)
8. คน 1 นาที (อย่างรวดเร็ว)
9. สอดก้านกุดแล้วกุดให้ได้ นำหนักทั่วถึงเบา ๆ
10. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วดันก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา
11. ตีมันได้เลยหรือสามารถใส่น้ำแข็ง



### ความปลอดภัยในการใช้งาน

**โปรดระวัง** เนื่องจากน้ำร้อนอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

ถือแก้วดริปไว้บนถ้วยที่มั่นคงด้วยมือข้างหนึ่ง แล้วค่อย ๆ กดก้านกุดลงในแนวตั้งโดยใช้มืออีกข้างหนึ่ง

อย่ากดหากซิลลลวมหรือเสียหาย และอย่ากดแรงเกินไปเพื่อไม่ให้โดนลวก

**การชงแบบกลับด้าน:** เราไม่แนะนำให้ชงแบบกลับด้าน "ชงชากลับด้าน" เนื่องจากไม่เหมาะสมและอาจทำให้ผู้ใช้ถูกน้ำร้อนลวกได้

**การรับประกัน:** เครื่องชงกาแฟ AeroPress รับประกันจากข้อบกพร่องของวัสดุที่ใช่และมาตรฐานการผลิตเป็นระยะเวลาหนึ่งปีจากวันที่จัดซื้อจากผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต ต้องแสดงใบเสร็จ

AeroPress เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc. สงวนลิขสิทธิ์