

Anleitung zum Aufbrühen in 1 bis 2 Minuten!

Amerikanischer Kaffee

1. Kaffee mit mittlerem Mahlgrad mahlen.
2. Wasser zum Kochen bringen oder bei Verwendung eines Kessels 85°C einstellen.
3. Den Kolben ganz aus dem Brühzylinder heraus nehmen.
4. Einen Filter in den Filterdeckel einlegen.
5. Den Filterdeckel aufschrauben.
6. Den Brühzylinder auf eine Kanne stellen. Für 1 Tasse Kaffee 1 gehäuften Löffel (15 g) Kaffee hinzufügen, für 2 Tassen Kaffee 2 gehäufte Löffel (30 g) Kaffee hinzufügen. Den Brühzylinder leicht schütteln, um den Kaffee gleichmäßig zu verteilen.
7. Für 1 Tasse Kaffee Wasser bis zur Markierung (4) oder für 2 Tassen Kaffee Wasser bis zur Markierung (8) einfüllen.
8. 10 Sekunden lang (vorsichtig) schwenken. Den Kolben ca. 1 cm in den Brühzylinder einsetzen. 30 Sekunden setzen lassen.
9. Leichten konstanten Druck anwenden.
10. Den Kaffeezubereiter von der Kanne nehmen und den Kaffee servieren.
11. Den Filterdeckel abnehmen und den Kolben durchschieben, bis zu hören ist, dass der Kaffeesatz heraus fällt.

Espresso

1. Kaffee mit mittlerem Mahlgrad mahlen.
2. Wasser zum Kochen bringen oder bei Verwendung eines Kessels 85°C einstellen.
3. Den Kolben ganz aus dem Brühzylinder heraus nehmen.
4. Einen Filter in den Filterdeckel einlegen.
5. Den Filterdeckel aufschrauben.
6. Den Brühzylinder auf eine Kanne stellen, pro Espresso 1 gehäuften Löffel (15 mg) Kaffee hinzufügen und den Brühzylinder leicht schütteln, um den Kaffee gleichmäßig zu verteilen.
7. Für einen einfachen Espresso Wasser bis zum ersten Punkt einfüllen, für einen doppelten Espresso Wasser bis zur Markierung (2) einfüllen usw.
8. 10 Sekunden lang (vorsichtig) schwenken. Den Kolben ca. 1 cm in den Brühzylinder einsetzen. 30 Sekunden setzen lassen.
9. Leichten konstanten Druck anwenden
10. Den Kaffeezubereiter von der Kanne nehmen und den Kaffee servieren.
11. Den Filterdeckel abnehmen und den Kolben durchschieben, bis zu hören ist, dass der Kaffeesatz heraus fällt.

Caffè latte

1. Kaffee mit mittlerem Mahlgrad mahlen.
2. Wasser zum Kochen bringen oder bei Verwendung eines Kessels 85°C einstellen.
3. Den Kolben ganz aus dem Brühzylinder heraus nehmen.
4. Einen Filter in den Filterdeckel einlegen.
5. Den Filterdeckel aufschrauben.
6. Den Brühzylinder auf eine Kanne stellen, pro Caffè Latte 1 gehäuften Löffel (15 mg) Kaffee hinzufügen und den Brühzylinder leicht schütteln, um den Kaffee gleichmäßig zu verteilen.
7. Für den ersten Caffè Latte Wasser bis zum ersten Punkt einfüllen, für den zweiten Caffè Latte Wasser bis zur Markierung (2) einfüllen usw.
8. 10 Sekunden lang (vorsichtig) schwenken. Den Kolben ca. 1 cm in den Brühzylinder einsetzen. 30 Sekunden setzen lassen.
9. Leichten konstanten Druck anwenden.
10. Den Kaffeezubereiter von der Kanne nehmen und den Kaffee servieren.
11. Den Filterdeckel abnehmen und den Kolben durchschieben, bis zu hören ist, dass der Kaffeesatz heraus fällt.
12. Pro Caffè Latte 1 Tasse (240 ml) aufgeschäumte Milch hinzufügen.

Kaltgebrühter Kaffee

1. Kaffee mit mittlerem Mahlgrad mahlen.
2. Wasser in Zimmertemperatur verwenden.
3. Den Kolben ganz aus dem Brühzylinder heraus nehmen.
4. Einen Filter in den Filterdeckel einlegen.
5. Den Filterdeckel aufschrauben.
6. Den Brühzylinder auf eine Kanne stellen. Für 1 Tasse Kaffee 1 gehäuften Löffel (15 g) Kaffee hinzufügen, für 2 Tassen Kaffee 2 gehäufte Löffel (30 g) Kaffee hinzufügen. Den Brühzylinder leicht schütteln, um den Kaffee gleichmäßig zu verteilen.
7. Für 1 Tasse Kaffee Wasser bis zur Markierung (4) oder für 2 Tassen Kaffee Wasser bis zur Markierung (8) einfüllen.
8. 1 Minute (kräftig) schwenken.
9. Den Kolben einsetzen und leichten konstanten Druck anwenden.
10. Den Kaffeezubereiter von der Kanne nehmen und den Kaffee servieren.
11. Den Filterdeckel abnehmen und den Kolben durchschieben, bis zu hören ist, dass der Kaffeesatz heraus fällt.
12. Direkt trinken oder Eiswürfel hinzufügen.



SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht: Heiße Flüssigkeiten können schwere Verbrühungen verursachen.

Den Brühzylinder mit einer Hand gut auf der Kanne festhalten und den Kolben mit der anderen Hand senkrecht nach unten drücken.

Den Kolben niemals nach unten drücken, wenn die Dichtung locker oder abgenutzt ist und nicht zu fest drücken, um Verbrühungen zu vermeiden.

Umgekehrte Brühmethode: Wir raten dringendst von der Verwendung dieser „umgekehrten“ Brühmethode ab, da sie leicht fehlschlagen kann, wobei Verbrennungen durch die heiße Flüssigkeit möglich sind.

Garantie: Für AeroPress Kaffeezubereiter wird eine ab dem Kauf bei einem autorisierten Einzelhändler gültige einjährige Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gewährt. Hierfür wird der Kaufbeleg benötigt.

AeroPress ist eine eingetragene Marke von AeroPress, Inc., Palo Alto, Kalifornien, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc.
Alle Rechte vorbehalten.