

## Istruzioni per un caffè in 1-2 minuti!

### Caffè americano

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una caraffa per caffè. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) per fare una tazza di caffè o 2 misurini colmi (30 g) per due tazze. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (4) per fare una tazza di caffè o fino al livello (8) per due tazze.
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Togli la caffettiera dalla caraffa e versa.
11. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.

### Caffè tipo espresso

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una caraffa per caffè. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) per ciascuna tazzina di caffè tipo espresso che vuoi preparare. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al primo contrassegno per un caffè normale, fino al livello (2) per un caffè doppio, e così via.
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Togli la caffettiera dalla caraffa e versa.
11. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.

### Caffelatte

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Porta l'acqua a bollore oppure, se disponi di un bollitore, imposta la temperatura su 85°C.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una caraffa per caffè. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) per ciascuna tazza di caffelatte che vuoi preparare. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al primo contrassegno per una tazza di caffelatte, fino al livello (2) per due tazze, e così via.
8. Mescola per 10 secondi delicatamente. Inserisci lo stantuffo per circa 1 cm nel cilindro. Lascia riposare per 30 secondi.
9. Applica con delicatezza una pressione costante.
10. Togli la caffettiera dalla caraffa e versa.
11. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.
12. Aggiungi il latte bollente o schiumato fino a 240 ml per ciascuna tazza.

### Bevanda fredda

1. Macina il caffè a uno spessore medio-fine.
2. Usa acqua a temperatura ambiente.
3. Estrai completamente lo stantuffo dal cilindro.
4. Sistema il filtro nel tappo.
5. Avvita il tappo con il filtro.
6. Posiziona il cilindro su una caraffa per caffè. Aggiungi 1 misurino colmo (15 g) per fare una tazza di caffè o 2 misurini colmi (30 g) per due tazze. Scuoti leggermente per livellare.
7. Aggiungi acqua fino al livello (4) per fare una tazza di caffè o fino al livello (8) per due tazze.
8. Mescola per 1 minuto (vigorosamente).
9. Inserisci lo stantuffo e applica con delicatezza una pressione costante.
10. Togli la caffettiera dalla caraffa e versa.
11. Rimuovi il tappo con il filtro quindi spingi lo stantuffo completamente, fino a sentire il fondo di caffè che fuoriesce.
12. Bevi a temperatura ambiente o aggiungi del ghiaccio.



### AVVISI DI SICUREZZA

**Fai attenzione, i liquidi bollenti possono provocare gravi ustioni.**

**Tieni saldamente il cilindro sulla caraffa** con una mano e spingi con delicatezza lo stantuffo in verticale verso il basso con l'altra.

**Per evitare di bruciarti, non premere mai lo stantuffo se la guarnizione del cilindro è allentata o usurata e non applicare pressione eccessiva.**

**Infusione con caffettiera capovolta.** Ti sconsigliamo vivamente il metodo di infusione con caffettiera capovolta, in quanto ti espone più facilmente al rischio di ustioni causate dal liquido bollente.

**Garanzia.** Le caffettiere AeroPress sono garantite da difetti di materiali e manodopera per un anno dalla data di acquisto presso un rivenditore autorizzato. Conserva la ricevuta di acquisto.

**AeroPress è un marchio registrato di AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.**

© 2023 AeroPress, Inc.  
Tutti i diritti riservati.