1~2분만에 커피 내리는 방법!

아메리카노

1. 중간 내지 미세 크기로 커피를 갈아 가루로 만듭니다.

2. 물을 끓이십시오. 온도 조절 주전자를 사용한다면 온도를 185°F (85°C)에 맞춥니다.

3. 플런저를 챔버에서 완전히 분리합니다.

4. 필터를 필터 캡에 넣어 둡니다.

5. 필터 캡을 돌려 끼웁니다.

6. 챔버를 카라페에 세워 놓습니다. 한잔의 커피를 만들기 위해서는 커피 가루 한스푼(15g)을 첨가하고 두잔의 커피를 만들기 위해서는 커피 가루 두스푼(30g)을 첨가한 후 살며시 흔들어 평평하게 만듭니다.

7. 한잔의 커피를 만들기 위해서는 물을 최대 (4)까지 첨가하고 두잔의 커피를 만들기 위해서는 물을 최대 (8)까지 첨가합니다.

8.10초 동안 (살며시) 휘젓습니다. 플런저를 챔버 안으로 약 ½인치 (약 1cm) 끼웁니다. 30초 동안 그대로 둡니다.

9. 살며시 일정하게 누릅니다.

10. 커피 메이커를 유리 물병에서 빼내어 커피를 따라줍니다.

11. 필터 캡을 빼내고 플런저를 커피 가루가 튀어나오는 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.

에스프레소 스타일

1. 중간 내지 미세 크기로 커피를 갈아 가루로 만듭니다.

2. 물을 끓이십시오. 온도 조절 주전자를 사용한다면 온도를 185°F (85°C)에 맞춥니다.

3. 플런저를 챔버에서 완전히 분리합니다.

4. 필터를 필터 캡에 넣어 둡니다.

5. 필터 캡을 돌려 끼웁니다.

6. 챔버를 카라페에 세워 놓고, 에스프레소 샷 하나당 커피 가루 한스푼(15g)을 첨가한 후 살며시 흔들어 평평하게 만듭니다.

7. 싱글 에스프레소를 만들기 위해 물을 최대 첫 번째 점까지, 더블 에스프레소를 만들기 위해 물을 최대 (2)까지 등 첨가합니다.

8.10초 동안 (살며시) 휘젓습니다. 플런저를 챔버 안으로 약 ½인치 (약 1cm) 끼웁니다. 30초 동안 그대로 둡니다.

9. 살며시 일정하게 누릅니다.

10. 커피 메이커를 유리 물병에서 빼내어 커피를 따라줍니다.

11. 필터 캡을 빼내고 플런저를 커피 가루가 튀어나오는 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.

라떼

1. 중간 내지 미세 크기로 커피를 갈아 가루로 만듭니다.

2. 물을 끓이십시오. 온도 조절 주전자를 사용한다면 온도를 185°F (85°C)에 맞춥니다.

3. 플런저를 챔버에서 완전히 분리합니다.

4. 필터를 필터 캡에 넣어 둡니다.

5. 필터 캡을 돌려 끼웁니다.

6. 챔버를 카라페에 세워 놓고, 라떼 한잔당 커피 가루 한스푼 (15g)을 첨가하고, 살며시 흔들어 평평하게 만듭니다.

7. 첫 번째 라떼를 만들기 위해 물을 최대 첫 번째 점까지, 두 번째 라떼를 만들기 위해 물을 최대 (2)까지 등 첨가합니다.

8.10초 동안 (살며시) 휘젓습니다. 플런저를 챔버 안으로 약 ½인치 (약 1cm) 끼웁니다. 30초 동안 그대로 둡니다.

9. 살며시 일정하게 누릅니다.

10. 커피 메이커를 유리 물병에서 빼내어 커피를 따라줍니다.

11. 필터 캡을 빼내고 플런저를 커피 가루가 튀어나오는 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.

12. 각 잔의 라떼를 만들기 위해 1컵(8온스/240ml)의 뜨겁거나 거품을 낸 우유를 첨가합니다.

콜드 브루

1. 중간 내지 미세 크기로 커피를 갈아 가루로 만듭니다.

2. 실온의 물을 준비합니다.

3. 플런저를 챔버에서 완전히 분리합니다.

4. 필터를 필터 캡에 넣어 둡니다.

5. 필터 캡을 돌려 끼웁니다.

6. 챔버를 카라페에 세워 놓습니다. 한잔의 커피를 만들기 위해서는 커피 가루 한스푼(15g)을 첨가하고 두잔의 커피를 만들기 위해서는 커피 가루 두스푼(30g)을 첨가한 후 살며시 흔들어 평평하게 만듭니다.

7. 한잔의 커피를 만들기 위해서는 물을 최대 (4)까지 첨가하고 두잔의 커피를 만들기 위해서는 물을 최대 (8)까지 첨가합니다.

8. 1분 동안 (힘차게) 휘젓습니다.

9. 플런저를 끼우고 살며시 일정하게 누릅니다.

10. 커피 메이커를 유리 물병에서 빼내어 커피를 따라줍니다.

11. 필터 캡을 빼내고 플런저를 커피 가루가 튀어나오는 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.

12. 있는 그대로 마시거나 얼음을 첨가합니다.

⚠ 안전 주의사항

주의하십시오. 뜨거운 액체로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

카라페에 세워 놓은 챔버를 한 손으로 단단히 잡고 다른 손으로 플런저를 살며시 수직 아래로 밀어 넣습니다.

씰이 느슨하거나 마모된 경우에는 절대로 누르지 마십시오. 그리고, 타는 것을 방지하기 위해, 너무 세게 누르지 마십시오.

거꾸로 커피 내리기: 우리는 이러한 "거꾸로" 방법을 강력히 만류합니다. 이 방법은 사용자가 뜨거운 액체로 인해 화상을 입게 되는 사고가 나기 쉽기 때문입니다.

보증: **AeroPress** 커피 제조기는 공인 소매점으로부터 구매한 날부터 1년 동안 재질 및 작업기량의 하자에 대해 보증을 받습니다. 보증을 받기 위해서는 영수증이 필요합니다.

AeroPress는 미국 캘리포니아주, 팔로알토에 있는 **AeroPress, Inc.**의 등록 상표입니다.

© 2023년 AeroPress, Inc.
제반 권리 당사 보유.