

Instrukcja parzenia w ciągu 1-2 minut!

Amerykańska kawa

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na karafce. Aby zrobić 1 szklankę kawy, dodaj jeden kopiasty czerpak (15 g) kawy, aby zrobić 2 szklanki, dodaj dwa kopiaste czerpaki (30 g). Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dla 1 szklanki kawy dodaj wodę do (4), dla 2 szklanek kawy dodaj wodę do (8).
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Zdejmij ekspres do kawy z karafki i podaj kawę.
11. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

Styl espresso

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na karafce, dodaj 1 kopiasty czerpak kawy (15 g) na każdą porcję espresso i delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. W przypadku pojedynczego espresso dodaj wodę do poziomu pierwszej kropki, w przypadku podwójnego do poziomu (2), itd.
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Zdejmij ekspres do kawy z karafki i podaj kawę.
11. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

Latte

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Zagotuj wodę (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na karafce, dodaj 1 kopiasty czerpak kawy (15 g) na każdą porcję espresso i delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. W przypadku pierwszej kawy latte dodaj wodę do poziomu pierwszej kropki, dla drugiej do poziomu (2), itd.
8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głębokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund.
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Zdejmij ekspres do kawy z karafki i podaj kawę.
11. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.
12. Do każdej kawy latte dodaj 240 ml gorącego lub spienionego mleka.

Kawa parzona na zimno

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnej.
2. Użyj wody o temperaturze pokojowej.
3. Wyciągnij całkowicie tłok z komory.
4. Włóż filtr do nasadki filtra.
5. Nakręć nasadkę filtra.
6. Ustaw komorę na karafce. Aby zrobić 1 szklankę kawy, dodaj jeden kopiasty czerpak (15 g) kawy, aby zrobić 2 szklanki, dodaj dwa kopiaste czerpaki (30 g). Delikatnie potrząśnij, aby wyrównać poziom.
7. Dla 1 szklanki kawy dodaj wodę do (4), dla 2 szklanek kawy dodaj wodę do (8).
8. Mieszaj przez 1 minutę (intensywnie).
9. Wywieraj delikatny, stały nacisk.
10. Zdejmij ekspres do kawy z karafki i podaj kawę.
11. Usuń nasadkę filtra i przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.
12. Spożyj przygotowaną w ten sposób kawę lub dodaj do niej lodu.



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy zachować ostrożność, ponieważ gorący płyn może spowodować poważne oparzenia.

Przytrzymaj mocno jedną ręką komorę na karafce, a drugą delikatnie przepychaj tłok pionowo w dół.

Nigdy nie naciskaj, jeżeli uszczelnienie jest poluzowane lub uszkodzone; nie naciskaj zbyt mocno, aby nie ulec poparzeniu.

Odwrócone parzenie: Zdecydowanie nie zalecamy stosowania metody „odwróconego parzenia”, ponieważ wiąże się ona z możliwością wystąpienia incydentów, które narażają użytkownika na oparzenia gorącym płynem.

Gwarancja: Ekspresy do kawy AeroPress są objęte gwarancją na wady materiałowe i jakościowe przez rok od daty zakupu od autoryzowanego sprzedawcy. Wymagane jest przedstawienie rachunku.

AeroPress jest zastrzeżonym znakiem towarowym AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc.
Wszystkie prawa zastrzeżone.