

Instruções para a preparação em 1 a 2 minutos!

Café americano

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara no jarro. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café para preparar 1 chávena de café ou 2 colheres bem cheias (30 g) para preparar 2. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até ao nível (4) para 1 chávena de café ou até ao nível (8) para 2.
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Remova a cafeteira do jarro e sirva.
11. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.

Estilo expreso

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara no jarro, adicione 1 colher bem cheia (15 g) de café para cada dose de café do tipo expreso e agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até ao primeiro ponto para um único expreso e até ao nível (2) para um duplo, etc.
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Remova a cafeteira do jarro e sirva.
11. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.

Café com leite

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Aqueça a água até ferver, ou se tiver um fervedor, configure-o para uma temperatura a 85°C.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara no jarro, acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café para cada café com leite e agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até ao primeiro ponto para o primeiro café com leite e até ao nível (2) para o segundo café com leite, etc.
8. Mexa durante 10 segundos (suavemente). Insira o êmbolo até cerca de 1 cm na câmara. Aguarde que assente durante 30 segundos.
9. Aplique uma pressão constante e suave.
10. Remova a cafeteira do jarro e sirva.
11. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.
12. Agregue 1 taza (8 oz/240 ml) de leche vaporizada o espumada por cada latte.

Preparação a frio

1. Faça a moagem do café até obter uma textura média a fina.
2. Utilize água à temperatura ambiente.
3. Separe o êmbolo totalmente da câmara.
4. Coloque o filtro na tampa do filtro.
5. Rode a tampa do filtro.
6. Posicione a câmara no jarro. Acrescente 1 colher bem cheia (15 g) de café para preparar 1 chávena de café ou 2 colheres bem cheias (30 g) para preparar 2. Agite suavemente para nivelar.
7. Acrescente água até ao nível (4) para 1 chávena de café ou até ao nível (8) para 2.
8. Mexa durante 1 minuto (vigorosamente).
9. Insira o êmbolo e aplique uma pressão constante e suave.
10. Remova a cafeteira do jarro e sirva.
11. Retire a tampa do filtro e empurre o êmbolo até ouvir as borras de café a serem ejetadas.
12. Beba como está ou acrescente gelo.



AVISOS DE SEGURANÇA

Tenha cuidado, pois os líquidos quentes podem causar queimaduras graves.

Mantenha a câmara firmemente no jarro com uma mão e empurre delicadamente o êmbolo para baixo na vertical com a outra mão.

Nunca pressione se o vedante estiver solto ou gasto, e não pressione excessivamente, para evitar queimaduras.

Preparação invertida: Desencorajamos fortemente o método "invertido", que é penoso a percalços que expõem o utilizador a potenciais queimaduras provocadas pelo líquido quente.

Garantia: As cafeteiras AeroPress são garantidas contra defeitos de materiais e de mão-de-obra durante o prazo de um ano a partir da data de compra através de um retalhista autorizado. É necessária a fatura.

AeroPress é uma marca comercial registada da AeroPress, Inc., Palo Alto, Califórnia, EUA.

© 2023 AeroPress, Inc.
Todos os direitos reservados.