

คำแนะนำในการชงเครื่องดื่มในเวลา 1-2 นาที!

กาแฟอเมริกัน

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. ตั้งแก้วดริปบนเหยือก เต็มกาแฟหนึ่งตักพูน (15 ก.) สำหรับชงกาแฟ 1 ถ้วยหรือ 2 ตักพูน (30 ก.) สำหรับชงกาแฟ 2 ถ้วย เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไปที่ (4) สำหรับกาแฟ 1 ถ้วยและ (8) สำหรับกาแฟ 2 ถ้วย
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำเครื่องชงกาแฟออกจากเหยือกแล้วเสิร์ฟพร้อมทานได้ทันที
11. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วตั้งก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา

เอสเปรสโซ่

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. ตั้งแก้วดริปไว้บนเหยือก เต็มกาแฟ 1 ตักพุด (15 ก.) สำหรับเอสเปรสโซ่ช็อตหนึ่งช็อต เขย่าเล็กน้อยเพื่อเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน
7. เติมน้ำไปถึงจุดแรกสำหรับเอสเปรสโซ่หนึ่งแก้ว หรือ (2) สำหรับสองแก้ว เป็นต้น
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำเครื่องชงกาแฟออกจากเหยือกแล้วเสิร์ฟพร้อมทานได้ทันที
11. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วตั้งก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา

ลาเต้

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ต้มน้ำหรือหากมีกา ให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 185°F (85°C)
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. ตั้งแก้วดริปไว้บนเหยือก เต็มกาแฟ 1 ตักพุด (15 ก.) สำหรับลาเต้ช็อตหนึ่งช็อต เขย่าเล็กน้อยเพื่อเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน
7. เติมน้ำให้ถึงจุดแรกสำหรับลาเต้ถ้วยมกร สูงสุดที่ (2) สำหรับลาเต้สองถ้วย
8. คน 10 นาที (เบามือ) สอดก้านกุดประมาณ ½ นิ้ว (ประมาณ 1 ซม.) ในแก้วดริป ทิ้งไว้ 30 วินาที
9. ใช้แรงดันกุดให้หนึ่งอย่างเบามือ
10. นำเครื่องชงกาแฟออกจากเหยือกแล้วเสิร์ฟพร้อมทานได้ทันที
11. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วตั้งก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา
12. เติมนมสดหรือฟองนม 1 ถ้วย (8 ออนซ์/240 มล.) สำหรับลาเต้หนึ่งถ้วย

สกัดเย็น

1. บดกาแฟให้ละเอียดปานกลาง
2. ใช้น้ำอุณหภูมิห้อง
3. แยกก้านกุดออกจากแก้วดริป
4. นำตัวกรองใส่ในฝาตัวกรอง
5. บิดฝาปิดตัวกรอง
6. ตั้งแก้วดริปบนเหยือก เต็มกาแฟหนึ่งตักพูน (15 ก.) สำหรับชงกาแฟ 1 ถ้วยหรือ 2 ตักพูน (30 ก.) สำหรับชงกาแฟ 2 ถ้วย เขย่าเล็กน้อยให้กระจายเรียบเท่ากัน
7. เติมน้ำไปที่ (4) สำหรับกาแฟ 1 ถ้วยและ (8) สำหรับกาแฟ 2 ถ้วย
8. คน 1 นาที (อย่างรวดเร็ว)
9. สอดก้านกุดแล้วกดให้ได้น้ำหนักทั่วถึงเบา ๆ
10. นำเครื่องชงกาแฟออกจากเหยือกแล้วเสิร์ฟพร้อมทานได้ทันที
11. นำฝาปิดตัวกรองออกแล้วตั้งก้านกุดไปจนกระทั่งได้ยินเสียงกาแฟบดดันขึ้นมา
12. ต้มได้เลยหรือสามารถใส่น้ำแข็ง



ความปลอดภัยในการใช้งาน

โปรดระวัง เนื่องจากน้ำร้อนอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

ถือแก้วดริปไว้บนเหยือกด้วยมือข้างหนึ่ง แล้วยกถ้วย กัดก้านกุดลงในแนวตั้งโดยใช้มืออีกข้างหนึ่ง

อย่ากดหากซิลลลวมหรือเสียหาย และอย่ากดแรงเกินไปเพื่อไม่ให้โดนลาวก

การชงแบบกลับด้าน: เราไม่แนะนำอย่างยิ่งในการ “ชงซากกลับด้าน” เนื่องจากไม่เหมาะสมและอาจทำให้ผู้ใช้ถูกน้ำร้อนลาวกได้

การรับประกัน: เครื่องชงกาแฟ **AeroPress** รับประกันจากขอบกพร่องของวัสดุที่ใช่และมาตรฐานการผลิตเป็นระยะเวลาหนึ่งปีจากวันที่จัดซื้อจากผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต ต้องแสดงใบเสร็จ

AeroPress เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ **AeroPress, Inc., Palo Alto, California, U.S.A.**

© 2023 AeroPress, Inc. สงวนลิขสิทธิ์