



**FRENCH PRESS
KAHVE DEĞİRMENİ
DERCELİ SU ISITICI
HASSAS TARTI
KRONOMETRE**

veya

**FRENCH PRESS
ÇEKİLMİŞ KAHVE
SU ISITICISI
ÖLÇEK KABI veya KAŞIĞI
SANİYELİ BİR SAAT**

ÇEKİRDEK KAHVE ÇEKİM ÖLÇEĞİ:

EN KALIN

EK43 ölçeğinde 11

HAZIRLAMA SÜRESİ:

5 dakika 30 saniye

KAHVE / SU (ORANI)		
— sertlik →		
1.3% ÇKT	1.4% ÇKT	1.5% ÇKT
500 ml. su için 34 gr. kahve	500 ml. su için 38 gr. kahve	500 ml. su için 42 gr. kahve
ÇKT = Çözülen Katıların Tümü, İngilizcesi TDS (Total Dissolved Solids) olan ve istenen kahvenin sertliğini tanımlayan ölçü birimi.		

FRENCH PRESS DEMLEME KILAVUZU

1. French Press'inizi ısıtmak için sıcak su ile doldurun ve sonra içindeki suyu boşaltın.
2. İstedığınız sertliğe göre gerektiği kadar kahveyi tartın ve öğütün.
3. French Press'inizi tartının üzerine koyun, kahveyi ekleyin.
4. Kahvenin yüzeyi düz olana kadar french press'inizi hafifçe sallayın ve tartınızın darasını alın.
5. Kronometrenizi çalıştırın ve sıcak suyunuzun yarısını yavaşça toplam 15 saniye sürecek şekilde French Press'e doldurun.
6. 5 saniye kadar karıştırın. Kahveyi karıştırırken döndürerek ve olabildiğince tekrarlayarak karıştırmaya özen gösterin. Dengesiz karıştırma hareketleri kahvenin aromasının çıkmasını negatif etkileyebilir.
7. 30'uncu saniyede kalan suyu da toplam 15 saniye sürecek şekilde yavaşça French Press'inize ekleyin.
8. 5 saniye kadar karıştırın.
9. French Press'inizin filtresini yerleştirin ve su yüzeyinin hemen altında tutun.
10. Beşinci dakikada filtreyi toplam 30 saniye sürecek şekilde yavaş yavaş bastırın.
11. Beklemeden servis edin.