## Instrukcia parzenia w ciagu 1-2 minut! Styl espresso Latte

## 1. Zmiel ziarna kawy do

## Kawa parzona na zimno

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnei.

2. Użvi wody o temperaturze pokojowej.

3. Wyciagnii całkowicie tłok z komorv.

Włóż filtr do nasadki filtra.

5. Nakreć nasadke filtra.

6. Ustaw komore na kubku GO. Dodaj 3/4 czerpaka (11 g) kawy. Delikatnie potrzaśnii, aby wyrównać poziom.

7. Dodaj wode do poziomu (3).

8. Mieszai przez 1 minute

9. Włóż tłok i wywieraj

iest przedstawienie rachunku. AeroPress jest zastrzeżonym znakiem towarowym AeroPress, Inc.,

Palo Alto, California, U.S.A.

© 2023 AeroPress, Inc.

**UWAGI DOTYCZACE** REZPIECZEŃSTWA

Należy zachować ostrożność, ponieważ

aoracy płyn może spowodować

Przytrzymai mocno jedna reka

delikatnie przepychaj tłok pionowo w

Nigdy nie naciskaj, jeżeli uszczelnienie

iest poluzowane lub uszkodzone; nie

naciskai zbyt mocno, aby nie ulec

Odwrócone parzenie: Zdecydowanie

wiąże się ona z możliwościa wystąpienia

incydentów, które narażaja użytkownika

Gwarancja: Ekspresy do kawy AeroPress

sa objete gwarancja na wady materiałowe

i jakościowe przez rok od daty zakupu od

autoryzowanego sprzedawcy. Wymagane

nie zalecamy stosowania metody

na oparzenia gorącym płynem.

"odwróconego parzenia", ponieważ

komore na kubku GO, a druga

poważne oparzenia.

dół

poparzeniu.

1. Zmiel ziarna kawy do wielkości średnio-drobnei.

Włóż filtr do nasadki filtra.

kopiasty czerpak kawy (15 g), na

(30 g). Delikatnie potrzaśnii, aby

podwójne 2 kopiaste czerpaki

7. W przypadku pojedynczego

espresso dodai wode do poziomu

(1), w przypadku podwójnego do

8. Mieszaj (delikatnie) przez 10

sekund. Włóż tłok na głebokość

około 1 cm do komory. Pozostaw

wyrównać poziom.

poziomu (2).

na 30 sekund

5. Nakreć nasadke filtra. 6. Ustaw komore na kubku GO. Na pojedvnoze espresso dodaj 1

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. Usuń nasadke filtra i

przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

9. Wywierai delikatny, stały

2. Zagotuj wode (do wrzenia) 2. Zagotuj wode (do wrzenia) lub, jeśli masz czajnik. ustaw lub, jeśli masz czajnik, ustaw go na 85°C. go na 85°C. 3. Wyciagnii całkowicie tłok z komorv.

3. Wyciagnii całkowicie tłok z komorv.

wielkości średnio-drobnei.

4 Włóż filtr do nasadki filtra. Nakreć nasadke filtra.

6. Ustaw komore na kubku GO. Dodaj 1 kopiasty czerpak (15 g) kawy. Delikatnie potrzaśnii, aby wyrównać poziom.

7. Dodaj wode do poziomu (1).

(intensywnie).

delikatny, stały nacisk. 10. Usuń nasadke filtra i

przepychaj tłok do chwili wypadnięcia fusów.

Wszystkie prawa zastrzeżone.

8. Mieszaj (delikatnie) przez 10 sekund. Włóż tłok na głebokość około 1 cm do komory. Pozostaw na 30 sekund. 9. Wywieraj delikatny, stały

przepychaj tłok do chwili

wypadniecia fusów.

nacisk.

Kawa americano

1. Zmiel ziarna kawy do

go na 85°C.

komory.

wielkości średnio-drobnei.

2. Zagotui wode (do wrzenia)

lub, jeśli masz czajnik, ustaw

3. Wyciagnii całkowicie tłok z

4 Włóż filtr do nasadki filtra.

6. Ustaw komore na kubku GO.

Dodaj 3/4 czerpaka (11 g) kawy.

7. Dodai wode do poziomu (3).

Nakreć nasadke filtra.

Delikatnie potrzaśnii, aby

wyrównać poziom.

10. Usuń nasadke filtra i

nacisk 10. Usuń nasadke filtra i przepychai tłok do chwili

wypadniecia fusów.

mleka.

11. Dodaj 240 ml (8 uncji) goracego lub spienionego

lodu.

11. Spożyj przygotowana w ten sposób kawe lub dodaj do niej