

Kahve Demleme İpuçları!

Temizleme: Kullanılmış kahveyi daima demledikten hemen sonra atın ve AeroPress'inizi sızdırmalık parçası tam olarak itilmiş durumda saklayın. Böylece sızdırmazlık parçasının kompresyonu boşalır ve ömrü uzar.

Suyun Damlaması: Bastırma işleminden önce az bir miktar suyun damlaması normaldir. Zamanından önce çok fazla sıvı akarsa, çekilmiş kahvenin seviyesini silkeleyerek düzleştirin ve suyu yavaş bir şekilde ekleyin. Hala fazla sıvı erken akarsa, daha ince çekilmiş kahve kullanın.

Pistonu Bastırmak Zorsa: Daha hafifçe bastırın ve hava basıncının "direnc" gösterdiğini hissettiğiniz zaman duraklayın. Ardından, basıncın direnci azaldığında bastırmaya devam edin. Kuvvetlice bastırmak, kahveyi sıkıştırıp akışı engeller. Süreç uzun mu sürüyor? Hafif bastırdığımızda hala çok fazla zaman alıyorsa, daha kalın çekilmiş kahve kullanmayı deneyin.

Filtreleri Tekrar Kullanmak: Birçokları, filtreleri tekrar kullanmaktadır. Kullanılmış kahveyi atmadan önce, filtreyi soyarak çıkartın, durulayın ve bir sonraki kullanım için filtre kapağına yerleştirin.

Su Sıcaklığı: Kahveyi yapmak için 80° sıcaklıkta su önerilir.

Çekilmiş Kahve Çeşitleri: Süzme kahve ayarında ince çekilmiş veya espresso inceliğinde çekilmiş kahve kullanın. Espresso inceliğinde kahve daha uzun bastırma süresi ve birden fazla ölçüsü kullanıldığında biraz sabır gerektirmekle birlikte daha zengin bir lezzet sunar.

Misafir Ağırılama: Misafirleriniz gelmeden önce birkaç tane espresso tarzında kahve hazırlayın. Yemekten sonra bunları kullanarak Americano, Latte veya Cappuccino vb. isteklerini çabukça yerine getirebilirsiniz.

Yıkama: Bulaşık makinenizin üst rafında yıkayabilirsiniz, ancak şart değildir. Her kahve yapımında ana hazne kendiliğinden temizlenir. Sızdırmazlık parçasını akar su altında fırçalamak veya silmek yeterlidir. Ana hazne yapışkan hale geldiği zaman sirkeyle yıkayın. Ara sıra, sızdırmazlık parçasını pistonun ucundan çıkartıp, ılık su ve bulaşık sabunu ile içli dışlı iyice yıkamanız önerilir.

AeroPress Kullanımı

AEROPRESS® KAHVE MAKİNESİ İLE DEMLEMEK

- 1** Pistonu iterek ana hazneden çıkarın.
- 2** Filtreyi filtre kapağına yerleştirin.
- 3** Filtre kapağını çevirerek ana hazneye takın.
- 4** Ana hazneyi dengeli bir bardağın üstüne yerleştirin ve hazneye 1 yuvarlak tepeli ölçü süzme kahve ayarında ince çekilmiş kahve ekleyin.
- 5** Hafifçe sallayarak kahvenin seviyesini düzleştirin.
- 6** Ana haznenin üzerindeki (2) seviyesine kadar sıcak (80°C) su ekleyin.
- 7** Yaklaşık 10 saniye karıştırın.
- 8** Pistonu yerleştirin ve direnc hissettiğinizde duraklayarak, piston kahve telvesine ulaşana kadar 20-40 saniye hafifçe bastırın.
- 9** Filtre kapağını çıkarın, pistonu iterek kahve posasını atın ve sızdırmazlık parçasını durulayın.
- 10** Espresso tarzı: Öylece için.
Amerikan kahvesi: Toplam 235 ml elde etmek üzere bardağa sıcak su ekleyin.
Latte: Adım 6'da ana hazneyi (1) seviyesine kadar doldurun ve adım 9'dan sonra toplam 235 ml latte elde etmek üzere bardağa sıcak süt ekleyin.