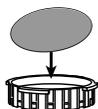


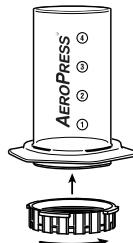
PREPARAZIONE DEL CAFFÈ CALDO E FREDDO CON LA CAFFETTIERA AEROPRESS®



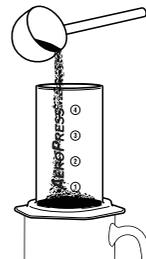
1
Spingi lo stantuffo fuori dal cilindro.



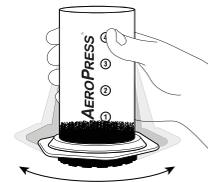
2
Sistema il filtro nel tappo.



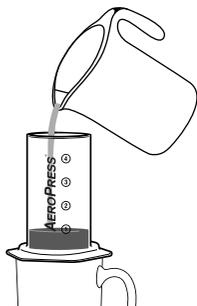
3
Avvita al cilindro il tappo con il filtro.



4
Posiziona il cilindro su una tazza solida e versa 1 misurino colmo di caffè macinato fine.



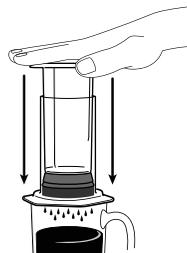
5
Agita per livellare il caffè.



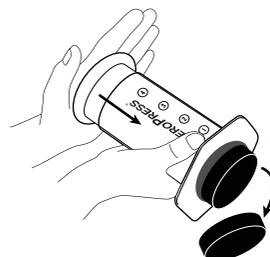
6
Aggiungi acqua nel cilindro fino al livello ①, a 80 °C per la preparazione di un caffè caldo o a temperatura ambiente per una bevanda fredda.



7
Mescola per circa 10 secondi per la preparazione calda o 1 minuto per la preparazione fredda.



8
Inserisci lo stantuffo e premi delicatamente, fermandoti quando avverti resistenza, fino a quando lo stantuffo non tocca il caffè.



9
Rimuovi il tappo con il filtro, spingi lo stantuffo per eliminare il fondo di caffè e sciacqua la guarnizione.

10

Caffè tipo espresso.
La bevanda è pronta per essere gustata.

Caffè americano.
Aggiungi acqua fino a un totale di 237 ml di liquido.

Caffelatte.
Aggiungi latte fino a un totale di 237 ml di liquido.

Bevanda fredda.
Aggiungi acqua a temperatura ambiente o ghiacciata fino a un totale di 237 ml di liquido.

Suggerimenti per la preparazione, informazioni sulla garanzia e avvisi di sicurezza sono riportati sul retro.

Per ordinare parti di ricambio, visita www.aeropress.com

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

Pulizia. Rimuovi sempre il fondo di caffè subito dopo l'infusione e conserva la caffettiera AeroPress con lo stantuffo inserito fino in fondo. In questo modo, si evita la compressione della guarnizione, che durerà più a lungo.

Fuoriuscita d'acqua. È normale che fuoriesca un po' d'acqua prima di spingere lo stantuffo. Tuttavia, se ne fuoriesce molta, ricorda di agitare la caffettiera per livellare il caffè e quindi versa l'acqua lentamente. Se l'acqua continua a uscire prematuramente in grandi quantità, usa un macinato più fine.

Difficoltà di pressatura. Spingi più delicatamente e fermati quando senti che la pressione dell'aria oppone resistenza. Continua a spingere quando la pressione si allenta. Se spingi con forza eccessiva, comprimerai il caffè e bloccherai il flusso. Se l'infusione impiega troppo tempo, pur premendo delicatamente, prova un macinato un po' più grezzo.

Temperatura dell'acqua. In una prova di degustazione del caffè caldo, gli assaggiatori hanno di gran lunga preferito la preparazione con acqua a 80 °C. Mescolando per un minuto, è anche possibile preparare una bevanda fredda con acqua del rubinetto a temperatura ambiente.

AVVISI DI SICUREZZA

Fai attenzione, i liquidi bollenti possono provocare gravi ustioni.

Tieni saldamente la tazza e il cilindro della caffettiera AeroPress con una mano mentre spingi lo stantuffo in verticale verso il basso con l'altra. Chiedi agli astanti di rimanere a una certa distanza.

Non premere mai lo stantuffo se la guarnizione del cilindro è allentata. L'acqua calda può fuoriuscire dai lati della guarnizione e scottarti. Questo significa che la guarnizione è usurata. Visita il sito aeropress.com per ordinarne una di ricambio.

Non spingere mai su una tazza fragile o con la base stretta. Usa una tazza solida.

Non premere mai con troppa forza. Puoi provocare rotture e fuoriuscite.

Metodo di infusione con caffettiera capovolta. Molte persone capovolgono la caffettiera AeroPress durante l'infusione. Sconsigliamo vivamente questo metodo. La caffettiera risulta meno stabile e quindi può cadere ed esporre gli astanti al liquido bollente.

Garanzia. La caffettiera AeroPress è garantita da difetti di materiali e manodopera per un anno dalla data di acquisto presso un rivenditore autorizzato. Conserva la ricevuta.

Variazioni di macinatura. Usa macinati fini o per moka. Il macinato per moka richiede più tempo di pressatura e un po' di pazienza quando si preparano diversi misurini, ma produce un caffè leggermente più intenso.

Per gli ospiti. Prepara diverse tazzine di caffè ristretto prima dell'arrivo degli ospiti. In un secondo momento, potrai velocemente soddisfare le loro richieste con un espresso, un caffè americano, ecc.

Lavaggio. Puoi lavare la caffettiera nel cestello superiore della lavastoviglie, ma non è necessario. Il cilindro si pulisce ogni volta che premi lo stantuffo. Basta pulire la guarnizione con uno spazzolino o un panno sotto acqua corrente. Se il cilindro risulta appiccicoso, lavalo con aceto. Consigliamo di rimuovere di tanto in tanto la guarnizione dall'estremità dello stantuffo per lavare bene dentro e fuori con acqua calda e detergente per piatti.

COME PREPARARE FINO A 3 PORZIONI

Preparazione concentrata tipo espresso.

Versa nella caffettiera AeroPress un misurino colmo di caffè macinato fine per ogni porzione.

Caffè americano, tipo espresso e caffelatte.

Per un massimo di 3 porzioni, versa nel cilindro acqua a 80 °C fino al livello equivalente al numero di misurini e mescola per 10 secondi.

Bevanda fredda.

Per un massimo di 3 porzioni, versa nel cilindro acqua a temperatura ambiente fino al livello equivalente al numero di misurini e mescola per 1 minuto.

Premi con delicatezza.

Uso della preparazione concentrata.

Caffè tipo espresso. La bevanda è pronta per essere gustata.

Caffelatte. Aggiungi latte fino a un totale di 237 ml di liquido per ogni misurino di caffè. Il latte può essere freddo o scaldato nel microonde, secondo la preferenza.

Caffè americano. Aggiungi acqua fino a un totale di 237 ml di liquido per ogni misurino di caffè.

Bevanda fredda. Aggiungi acqua a temperatura ambiente o ghiacciata fino a un totale di 237 ml di liquido per ogni misurino di caffè.

Puoi usare la preparazione concentrata anche per tante ricette di bevande rinfrescanti.



Stantuffo



Cilindro



Tappo del filtro



Filtro di carta



Misurino



Miscelatore



Imbuto

COMPONENTI

QUESTE ISTRUZIONI SONO DISPONIBILI IN 10 LINGUE*

SU WWW.AEROPRESS.COM

* Italiano, cinese, inglese, francese, tedesco, giapponese, coreano, portoghese, spagnolo, turco