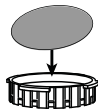


PREPARAZIONE DEL CAFFÈ CON LA CAFFETTIERA AEROPRESS®



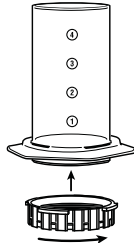
1

Spingi lo stantuffo fuori dal cilindro.



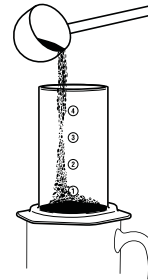
2

Sistema il filtro nel tappo.



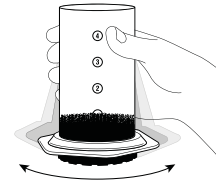
3

Avvita al cilindro il tappo con il filtro.



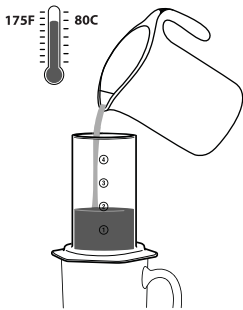
4

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



5

Agita per livellare il caffè.



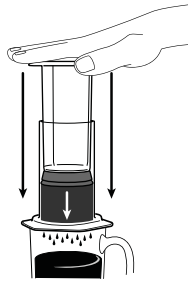
6

Versa acqua calda (80 °C) nel cilindro fino al livello (2).



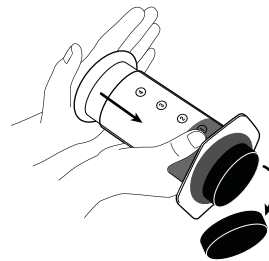
7

Mescola per 10 secondi circa.



8

Inserisci lo stantuffo e premi delicatamente da 20 a 40 secondi, 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 calda alla tazza fino a ottenere 235 ml di caffè.

Caffelatte. Versa acqua nel cilindro fino al livello (1), segui le istruzioni da 6 a 9, quindi aggiungi latte caldo alla tazza fino a un totale di 235 ml.

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.

Riutilizzo dei filtri. Molte persone riutilizzano i filtri. Prima di eliminare il fondo di caffè, toglì il filtro, sciacqualo e mettilo nel tappo per il prossimo utilizzo.

Temperatura dell'acqua. La temperatura consigliata per l'acqua di infusione è di 80 °C.

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. Dopo cena, 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.

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 stretta. Usa una tazza solida.

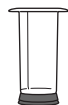
Non premere mai con troppa forza. Puoi provocare rotture e fuoriuscite.

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.

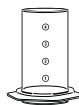
Garanzia. La caffettiera AeroPress è garantita da difetti di materiali e manodopera per un anno dalla data di acquisto presso un rivenditore autorizzato. Conserva la ricevuta.

COME PREPARARE 1-3 TAZZE DI CAFFÈ AMERICANO

N. tazze di caffè americano	Quantità di caffè	Livello d'acqua nel cilindro	Al momento di servire
1	1 misurino colmo di caffè macinato per moka	(1)	Aggiungi acqua calda alla tazza fino a ottenere 235 ml di caffè.
2	3 misurini di macinato fine	(3)	Versa l'infusione in 2 tazze e aggiungi acqua calda a ciascuna tazza fino a ottenere 235 ml di caffè.
3	4,5 misurini di macinato fine	(4)	Versa l'infusione in 3 tazze e aggiungi acqua calda a ciascuna tazza fino a ottenere 235 ml di caffè.



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