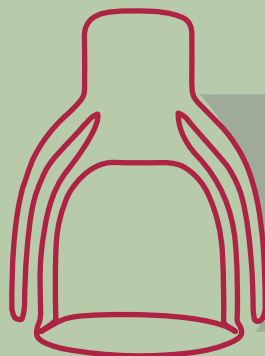




MÁQUINA EXPRESO MANUAL

Método de preparación por presión sin necesidad de electricidad y con un elegante diseño.



Esta elaboración permite realizar una correcta extracción de una taza de café expreso de manera manual.

¿Cómo hacerlo?

Utiliza entre 15 y 18 gramos de café molido fino para la preparación.

Medir

Preparar

Realiza un primer calentamiento y limpieza de la máquina añadiendo agua caliente en el depósito y dejándola caer sin café.

Añade el café molido en el portafiltro prensado de manera homogénea y vuelve a llenar el depósito con agua caliente. Esta vez es importante que la temperatura esté entre 90 y 95°C.

Llenar

Presionar

Levanta los brazos de la máquina que accionan la presión del agua a través del filtro, alcanzando entre 5 y 10 bares. Cuando bajes los dos brazos, estarás haciendo pasar el agua caliente por el filtro y, por lo tanto, extrayendo tu expreso.

Cuando tengas la cantidad deseada de bebida suelta los brazos y estará listo para servir.

Servir



DEPÓSITO DE AGUA

BRAZOS

PORTAFILTROS

R O K

Espresso GC

Tueste Medio
Molienda Fina