

## MÁQUINA DE FILTRO

Método de preparación automático en el que extraemos el café filtrado de una manera práctica y con un diseño muy elegante.



Esta máquina para elaborar el café se caracteriza por la limpieza en la extracción ya que el filtro retiene los sólidos no solubles.

### ¿Cómo hacerlo?

Utiliza 60 gramos de café por cada litro de agua.

#### Medir

#### Preparar

Rellena el depósito de agua con una agua que sea preferiblemente de dureza blanda (es decir, un agua que contenga pocos compuestos minerales).

Coloca el filtro en el depósito correspondiente para ello y sobre éste añade el café molido.

#### Colocar

#### Infusión

Aprieta el botón de extracción para comenzar la infusión y espera a que el café infusionado pase por el tubo y llegue hasta la jarra o termo. En aproximadamente 6 minutos tendremos el café listo y ya puedes servirlo.

DEPÓSITO DE AGUA

DEPÓSITO DE FILTRO Y DE CAFÉ

CALENTADOR

TUBO MEZCLADOR

JARRA DE CRISTAL

BOTÓN

## MOCCAMASTER

### KBG

Tueste Ligero  
Molienda Gruesa

