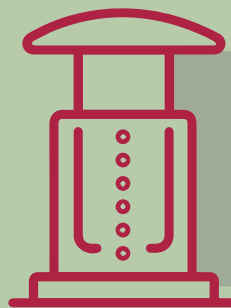


PISTÓN

Método de preparación de filtro por presión para elaborar un café compuesto de más aceites en muy poco tiempo.



Esta elaboración permite un control absoluto sobre el tiempo de preparación y sobre la presión que afecta a la extracción.

¿Cómo hacerlo?

Medir

Por cada 100 ml de agua, añade entre 8 a 10 gramos, es un método que permite jugar con infinitas variables.

Coloca el filtro sobre el disco de plástico perforado, vierte agua caliente para limpiar sabores y posibles impurezas y después desecha el agua utilizada.

Preparar

Añade el café dentro del cilindro y posteriormente el agua caliente humedeciendo todo el café. Rompe la costra en el momento deseado, si deseas aumentar la extracción puedes remover hasta conseguir tu objetivo.

Llenar

Acomoda el cabezal con el filtro presionando para eliminar el aire de la parte superior. Invierte la cafetera y ponla sobre la taza o jarra de servicio haciendo la presión que consideremos para definir la extracción.

Extraer

Una vez finalice la extracción ya tienes la bebida lista para servir.

Servir



AEROPRESS

Aeropress Coffe Maker

Tueste Ligero-Medio
Molienda Media- Fina