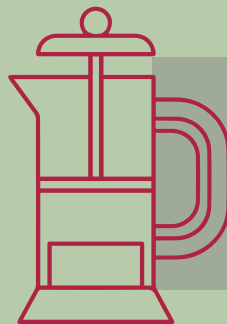


## PRENSA FRANCESA



Esta elaboración conserva los aceites naturales, extrae el sabor del café y aporta una consistencia más marcada e intensa.

Método por inmersión completa, el agua está continuamente en contacto con el café durante la infusión.

### ¿Cómo hacerlo?

#### Medir

Por cada 100 ml. de agua añade de 6 a 8 gramos de café.

Añade el café molido y agrega agua correspondiente a la cantidad de café.

#### Llenar

#### Mezclar

Mezcla el agua y el café suavemente.

#### Infusionar

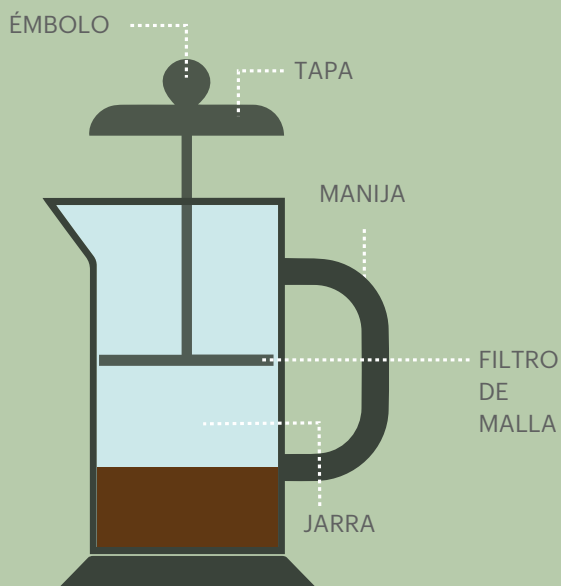
Tapa la prensa y deja la solución en infusión por 4 minutos.

#### Prensar

Presiona el émbolo hasta el fondo para que se separe el café molido de la solución.

#### Servir

Viértelo en tu taza de café y disfruta. Es muy importante no dejar el café en reposo en el recipiente.



*Melitta*

Medium 3 cups

Tueste Ligero  
Molienda Gruesa