

BREWING SERIES AEROPRESS

Buondi
craft

- 1.** Τοποθετώ την aeropress με το έμβολο προς τα κάτω και προσθέτω 17 γρ. αλεσμένου καφέ.



- 2.** Συμπληρώνω 220 ml. νερό σε θερμοκρασία 93°C και ανακατεύω - ξεκινάω το χρονόμετρο.

- 3.** Τοποθετώ στην ειδική υποδοχή το χάρτινο φίλτρο και ξεπλένω με νερό.



- 4.** Όταν το χρονόμετρο δείξει 1.30" ανακατεύω ξανά και κουμπώνω το φίλτρο στην aeropress.



- 5.** Στη συνέχεια γυρνάω την aeropress σε κανονική θέση με το έμβολο προς τα πάνω και πιέζω σταθερά πάνω σε μία κούπα ή ένα κανατάκι για να φιλτράρω τον καφέ.



- 6.** Σερβίρω σε μία κούπα Buondi Craft.



- 7.** Συμπληρώνω 60 ml. νερό από το βραστήρα στην κούπα.