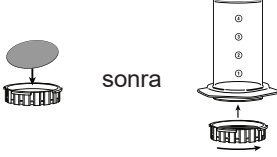


AEROPRESS KULLANIMI

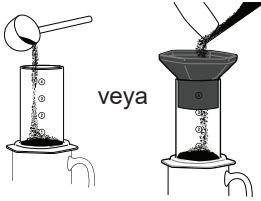
Pistonu ana hazneden çıkarın.



Filtre başlığının içine kağıt filtreyi yerleştirin ve ana haznenin alt tarafına takın.



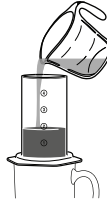
Ana haznenin altına, kahveyi yapmak istediğiniz fincanı yerleştirin ve 1 ölçü ince öğütülmüş kahve ekleyin.



Hafifçe sallayarak kahvenin seviyesini düzleştirin.



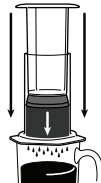
Ana haznenin üzerindeki ② seviyesine kadar 80°C 'lik sıcak su ekleyin.



10 saniye karıştırın.



İtici pistonu ana haznenin içine yerleştirin ve 20 ile 60 saniye arasında çok fazla güç uygulamadan yavaşça bastırın.



TARİFLER

Başlangıçta 1 ölçük tepeleme espresso veya 1.5 ölçük filtre kahve inceliğinde çekilmiş kahve kullanın. Sonrasında, daha zengin bir tat isterseniz bu ölçüyü arttırabilirsiniz. Su ve kahve miktarının iki veya üç katını kullanarak servis sayısını da arttırabilirsiniz. Bir kişilik servisten fazlası için, ince çekilmiş kahve kullanınız.

En iyi kahve lezzeti için 80°C su kullanınız. Çok hafif kavrulmuş kahveler içinse 85°C suyu deneyebilirsiniz.

Amerikan kahvesi: (2) seviyesine kadar su doldurun. 10 saniye karıştırın. Pistonu yavaşça bastırın. Sonra bardağınızı toplam 225 ml olacak kadar sıcak su ekleyin.

Latte: (1) veya (1.5) seviyesine kadar su doldurun. 10 saniye karıştırın ve pistonu nazikçe bastırın. Sonrasında toplam 225 ml olacak şekilde süt ekleyin.

Cappuccino: (1) veya (1.5) seviyesine kadar su doldurun. 10 saniye karıştırın ve pistonu yavaşça bastırın. Sonrasında bardaktaki kahve miktarı kadar süt ekleyin.

Dilerseniz cappuccino ve lattenizin üzerine süt köpüğü ekleyebilirsiniz.

TEMİZLİK VE MUHAFAZA

Filtre başlığını çıkarın, pistonu iterek, kahve posasını atın ve lastik yüzeyi durulayın.



Önemli: Her zaman kahve posasını, demleme işleminin hemen sonrasında atın. (Evet kahve keyfinize başlamadan önce) ve Aeropress'inizi piston tam olarak itilmiş şekilde muhafaza edin. Böylelikle piston, sızdırmazlık özelliğini çok daha uzun süre koruyacaktır.

Öğütme Ayarı: Filtre Kahve veya espresso inceliğinde kahve kullanın. Espresso inceliğinde birden fazla ölçü kahve kullanıldığında, sabır ve yeteneğin yanı sıra, daha uzun bastırma süresi de gerekir. Fakat kullanıcıya daha zengin bir demleme sunar.

Su Sıcaklığı: Aeropress'i tecrübe edenler, orta ve çok kavrulmuş kahveler için 80°C suyun en iyi tadı verdiğiinde hemfikir oldular. Bununla birlikte bazı kullanıcılar az kavrulmuş kahvelerle 85°C suyu tercih ettiler.

Doğru sıcaklıkta suyu elde etme yöntemleri:

Mikrodalga Fırın: İsteddiğiniz miktardaki su ile zaman ayarını değiştirerek istediğiniz ısı derecesine ulaşabilirsiniz.

Elektrikli Su Isıtıcısı: Isıtıcıdaki suya termometre batırın. Suyun kaynamaya başlamasından sonra istenen dereceye ulaşmadan 5°C önce ısıtıcınızı kapatın.

Bazı kullanıcılar suyu tamamen kaynatıp sonra istenen dereceye kadar soğumasını beklemeyi tercih ediyorlar. **Fakat ufak bir su ısıtıcısı için kaynama noktasından 80°C 'ye kadar soğuması 17 dakikayı bulabilir.**

Sıcak Su Musluğu: Eğer mutfağınızda sıcak su musluğunuz varsa, sıcaklığı muhtemelen 80°C dolaylarındadır. Önce derecesini ölçüp sonrasında gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz.

Eğer pistonu bastırmakta zorluk yaşıyorsanız: Daha nazik ve daha uzun sürede bastırmayı deneyin. Eğer çok kuvvetli bastırırsanız, kahveyi aniden sıkıştırarak akışı bloke edersiniz ve bunun sonucunda demleme süresi artar. Eğer nazikçe bastırıyor ve yine de çok uzun zaman alıyorsa biraz daha kalın öğütülmüş kahve kullanmayı deneyin.

Neden daha fazla su ile demleme yapılmıyor? Tabii ki yapılabilir, ancak tavsiye ettiğimiz metotla yapılan kahveden daha acı bir kahve tadı elde edilir.

Aeropress ile ikram: Misafirlerinizin gelmeden önce espressoyu hazırlayın. Yemek sonrası, önce hazırladığınız espresso ile Americano, Latte veya Cappuccinolar yapabilirsiniz.

Kafein: Bağımsız bir laboratuvarın gerçekleştirdiği testler, Aeropress ile demlenen kahvenin kafein seviyesini, filtre kahvenin seviyesine yakın olduğunu göstermiştir.

Asidite: Aeropress ile demlenen kahvenin asidite oranı, filtre kahve gibi damlama yöntemi ile yapılan kahvelerin beşte biri, French Press ile ile demlenen kahvelerin ise dokuzda biri oranındadır. Yani Aeropress ile hazırladığınız kahve mideniz için çok daha iyidir.

Filtreleri Tekrar Kullanmak: Bir çok kullanıcı filtreleri durulayarak tekrar kullanmayı tercih ederler. Durulamadan sonra nemli filtreyi süzgece koyun ve yerine yerleştirin. Böylelikle filtreyi düz bir konumda tutabilir ve bir sonraki kullanıma hazır hale getirebilirsiniz.

Yedek Parçalar için Mira Gıda'ya, 0216 580 8457 no'lu telefondan arayabilirsiniz.

Bulaşık Makinesi: Eğer isterseniz, bulaşık makinenizin üst rafında yıkayabilirsiniz fakat buna hiç gerek yoktur. Ana parçayı silerek temizleyebilirsiniz. Piston kısmını da akan bir suyun altında fırça ile veya bir bez kullanarak temizlemeniz mümkündür.

Aeropress Güvenliği:

Hiçbir zaman lastiği gevşemiş pistonu bastırmayın. Eğer sızdırmaz lastik kısım tahriş oldu veya yerinden oynadıysa, sıcak su sıçramayla yanıklara sebebiyet verebilir. Yeni bir sızdırmaz lastik parça sipariş edin.

Hiçbir zaman çok dar veya çok hassas bardak / fincan kullanmayın. Kullandığınız bardak veya fincanın sağlamlığından emin olun.

Hiçbir zaman çok kuvvetli bir şekilde bastırmayın. Bu kırılmalara veya taşmalara sebebiyet verebilir.

Garanti: Aeropress, kusurlu malzeme ve işçilikten ortaya çıkan problemlere karşı, yetkili satıcı şirket tarafından, satın alma tarihinden itibaren bir yıl garantilidir. Lütfen satış fişi veya faturanızı saklayınız.

Aeropress, Aerobie Inc. Palo Alto, California USA tarafından tescillenmiştir.

©Ağustos 2016, Aerobie Inc. Tüm Hakları Saklıdır.