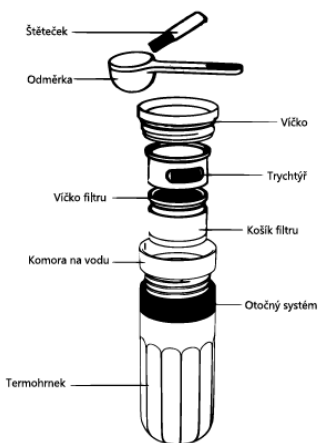


PIPAMOKA - NÁVOD

POPIS



LIKVIDACE

Pipamoka byla vyrobena z velmi kvalitních materiálů, které mohou být opětovně používány a zároveň jsou plně recyklovatelné. Zařízení je možné zlikvidovat ve vhodném sběrném středisku.

ÚDRŽBA

Je nezbytná kontrola zařízení po každém použití. Zachování funkčnosti Pipamoky a výroby prvotřídní kávy zajistíte pravidelným čištěním. Po každém použití vyčistíte jednotlivé díly proplachem pod tekoucí vodou a nechte odděleně vysušit.

INSTRUKCE

Jak připravit dlouhou kávu?

PŘÍSADY:

- 2 odměrky (16g) namleté kávy na střední hrubost mletí
- 260ml vařící vody



1 Oddělte víčko

2 Vyměte trychtýř, štětceček a oměrku

3 Vyměte košík filtru

4 Oddělte víčko filtru

5 Umístěte trychtýř na košík filtru

6 Vložte dvě odměrky kávy do košíku filtru

7 Uzavřete košík filtru jeho víčkem

8 Naplňte komoru vařící vodou až po patričnou rysku. Nejmenší značka náleží 250ml.

9 Vložte uzavřený filtrační košík do komory s vodou
!POZOR, hrozí opaření!

10 Nechte košík potopit na dno komory a vyčkejte 40 vteřin

11 Opatrně uchopte termohrněk a klepnutím uvolněte vzduch z filtračního košíku

12 Víčkem uzavřete komoru s vodou

13 Proces extrakce zahájíte pomalým pohybem otočného systému ve směru hodinových ručiček. Zároveň otáčejte v opačném směru termohrnkem.
!Hrněk stále přidržujte!

14 Jakmile bude vodní komora zcela vymontovaná, vyjměte ji z opatrně hrnku
!Vyvarujte se opaření!

15 Zašroubujte víčko na termohrněk a užijte si horkou kávu po dlouhé hodiny

Jak připravit Caffé Latté (stylem z espresa)?

PŘÍSADY:

- 2 odměrky (16g) namleté kávy na jemnou/ střední hrubost mletí
- 80ml vařící vody
- 180ml horkého, napěněného mléka



krok 1 až 7
Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

1 Naplňte vodní komoru vařící vodou až po rysku značící 1/4 hrnku.

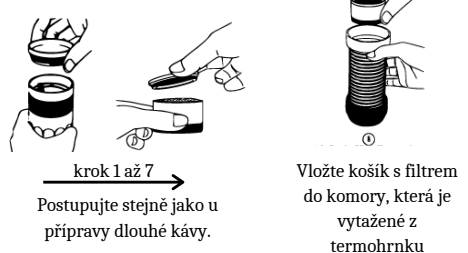
krok 9 až 14
Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

2 Doplňte kávu našlehaným mlékem a užijte si výtečné Caffé Latté

Jak připravit Cold Brew?

PŘÍSADY:

- 2 odměrky (16g) namleté kávy na jemnou hrubost
- 200ml studené vody
- kostky ledu



krok 1 až 7
Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

1 Vložte košík s filtrem do komory, která je vytažená z termohrnku



1 Nasadte vodní komoru na vršek termohrnku se šroubovacím systémem, který je v nejnižší možné pozici

2 Naplňte vše studenou vodou až po značku 3/4 hrnku. Přidejte kostky ledu. Počkejte 1-2 hodiny než bude proces kompletní.

3 Oddělte vodní komoru. Zašroubujte termohrněk víčkem a užijte si chladné Cold Brew

Existuje mnoho receptů, které vycházejí z espresa: flat white, cappuccino, macchiato, mocha... Doporučujeme vyzkoušet různé přípravy kávových nápojů.

NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

- Použijte čerstvě namletou kávu a filtrovanou vodu
- Podříďte hrubost mletí výslednému nápoji
- Zařízením otáčejte pomalu, čtvrt otočky za vteřinu a vždy se ujistěte, že veškerá voda prošla filtrem

ODSTRANĚNÍ PROBLÉMU

Pokud není vodní rezervoár zcela vyprázdňen po dokončení extrakce kávy, zkuste u příští přípravy otáčet pomaleji. Případně zkuste použít hruběji namletou kávu.

Prodeje: BeesKnees s.r.o., Bělehradská 858/23,
120 00 Praha 2,
www.kavanacesty.cz