

Návod k obsluze Chemex Coffeemaker

Děkujeme za zakoupení tohoto produktu z pražírny kávy BotaCoffee. Před použitím si prosíme důkladně prostudujte celý návod. Je důležité postupovat přesně podle návodu, abyste toto zařízení využili co nejlépe a vyhnuli se možnému poranění způsobenému špatnou manipulací. Návod si prosíme schovejte, abyste se k němu mohli v případě nejasností vrátit.

Obsah

1. Popis kávovaru	1
2. Důležité informace	1
3. Návod k přípravě	2
3.1. Mletí kávy	2
3.2. Filtrace	2
3.3. Přidání pomleté kávy	2
3.4. Uvolnění chuti	3
3.5. První nalití	3
3.6. Druhé nalití	4
3.7. Odstranění filtru	4
3.8. Vychutnání kávy	4
4. Návod k přípravě od BotaCoffee	5
5. Údržba a čištění	5
6. Důležitá bezpečnostní opatření	6
7. Záruka	6
8. Likvidace	6

1. Popis kávovaru

Chemex Coffeemaker je kávovar složený z tlustostěnného borosilikátového skla; jedná se o vysoce kvalitní varné sklo, které neabsorbuje pachy a chemické sloučeniny. Používá se např. v laboratořích.

Pokud jste si zakoupili výrobek z řady Chemex Classic, váš kávovar obsahuje i dřevěné krytí s koženou šňůrkou (v tomto případě dbejte zvýšené opatrnosti při jeho čištění; podrobnější informace najdete dále v návodu). Pokud vlastníte Chemex z jakékoliv jiné řady nabízené v našem e-shopu BotaCoffee, váš kávovar má pouze skleněnou rukojeť.

2. Důležité informace

Při zakoupení výrobku Chemex Coffeemaker je třeba brát na vědomí, že balení neobsahuje žádné filtry. Filtry můžete zakoupit samostatně v našem internetovém obchodu BotaCoffee. Doporučujeme používat výhradně originální filtrační papír Chemex, neboť celý proces extrakce a filtrace kávy v Chemexu je z větší části založen právě na unikátním filtračním papíru Chemex.

Tip: Každá nádoba Chemexu má na sobě malý výstupek, podle kterého poznáte, že je nádoba plná pouze z poloviny. Spodní hranice dřevěného krytí vás naopak bude informovat o tom, že nádoba je již plná zcela. Výjimkou je pouze nejmenší model Chemexu (na 3 porce), kde zaplnění nádoby až po výstupek indikuje, že Chemex je naplněný úplně.



3.4. Uvolnění chuti

V konvici přiveďte k varu požadované množství vody, odstavte ji a vyčkejte, až voda přestane vařit. Poté do Chemexu nalijte malé množství vody, abyste tak kávu ve filtru pouze navlhčili. Vyčkejte asi 30 sekund, během kterých zalitá káva mírně nabobtná, čímž ze sebe uvolní ty nejlepší chuťové složky.

Tip: Nejvhodnější teplota vody na přípravu kávy v Chemexu je asi 93°C.

3.5. První nalití

Poté, co káva nabude, začněte pomalu nalévat vodu do Chemexu tak, abyste soustavně navlhčovali veškerou kávu uvnitř filtru. Dávejte při tom pozor, aby se hladina vody moc nezvedla; nejlepší je udržovat ji tak 7 cm (a víc) od horního kraje nádoby.



3.6. Druhé nalití

Pomalou nalévejte zbylou vodu do filtru. Abyste dosáhli rovnoměrného navlhčení kávové směsi, nalévejte vodu buď krouživými pohyby, nebo opakovaným pohybem tam a zpátky.



3.7. Odstranění filtru

Jakmile máte hotové požadované množství kávy, opatrně uchopte filtr se zbytky použité kávy, vytáhněte ho z Chemexu a vyhoďte.



3.8. Vychutnání kávy

Nalijte čerstvě připravenou kávu do vašeho Chemex hrnečku a vychutnejte si její jedinečnou chuť!



4. Návod k přípravě od BotaCoffee

Vedle oficiálního návodu k přípravě kávy ve vašem Chemex kávovaru, který poskytuje jeho výrobce, si vám dovoluujeme představit i naši vlastní vizi práce s Chemexem. Postup, který vám nabízíme, je založený na mnohých zkušenostech a opakovaných pečlivých zkouškách přípravy kávy v kávovaru Chemex Coffeemaker. Předkládáme vám zkrátka postup přípravy kávy v Chemexu, který se nám osvědčil jako ten nejlepší. Je zcela na vás, jestli ho využijete, či nikoliv. Pokud tak učiníte, doufáme, že budete spokojeni.

- 1) Dejte vařit vodu (nejlépe filtrovanou).
- 2) Vložte papírový filtr tak, aby tři vrstvy filtru byly na straně výlevky.
- 3) Propláchněte papírový filtr horkou vodou.
- 4) Uchopte Chemex za dřevěný límec a krouživými pohyby nahřejte vodou celou spodní nádobu.
- 5) Vodu opatrně vylijte aniž byste odstraňovali filtr.
- 6) Nasypete čerstvě mletou kávu (nejlépe čerstvě praženou z pražírny kávy BotaCoffee) v množství 65 g/l.
- 7) Navlhčete kávu a nechejte kávu cca 30 s "kvést".
- 8) Nejprve zalévejte krouživými pohyby, poté zalévejte jen doprostřed (káva zůstane rovnoměrně rozprostřená po stranách filtru). Celá extrakce by měla trvat 3-4 minuty. Pokud extrakce trvá déle než 4 minuty, melte kávu hruběji. Pokud trvá méně než 3 minuty, melte kávu jemněji.
- 9) Po dokončení extrakce vyjměte filtr.
- 10) Promíchejte filtrovanou kávu a nalévejte do nahřátých šálek.
- 11) Užijte si neskutečně jemný a čistý šálek kávy bez jakékoliv sedliny.

5. Údržba a čištění

Pokud se o váš Chemex budete starat a budete ho pravidelně čistit, není důvod, proč by vám neměl sloužit velmi dlouhou dobu. Na čištění Chemexu je nejlepší odejmout dřevěné krytí a umýt nádobu mýdlem a horkou vodou. Nádobu (bez její dřevěné části) lze také umýt v myčce na nádobí, pokud ji tam opatrně a bezpečně umístíte.



6. Důležitá bezpečnostní opatření

- Zacházejte se skleněnými částmi vždy s maximální obezřetností.
- Kávovar nesmí používat děti. Kávovar vždy umístěte mimo dosah a dohled dětí.
- Nikdy nepoužívejte kávovar, pokud na něm najdete praskliny, odlomené části skla nebo pokud je skleněná část poškrábaná. Používání poškozeného kávovaru může vést k poranění.
- Nepokládejte kávovar na ubrus nebo na věci náchylné k poškození teplem.
- Po použití kávovaru se nedotýkejte žádných skleněných částí mokkými tkaninami a nepokládejte je na mokrý povrch, dokud kávovar nevychladne. Náhlá změna teploty může způsobit prasknutí skla.
- Buďte maximálně opatrní při zacházení s rozbitým sklem kávovaru.

7. Záruka

Na Chemex Coffeemaker je poskytována záruka na vady, které jsou způsobeny vadným materiálem nebo špatnou výrobou, a to dva roky od data nákupu spotřebitelem. Případnou nápravu je třeba vymáhat u maloobchodníka, u kterého spotřebitel výrobek zakoupil.

8. Likvidace

O způsobu likvidace po ukončení životnosti se informujte u místního obecního úřadu.