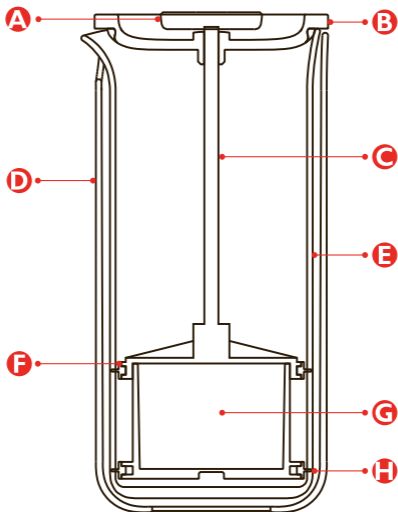


## **U French press**

### **Návod k použití**

# Popis produktu



**A** Rukojeť

**B** Víčko

**C** Píst

**D** Izolační plášť

**E** Nádoba z borosilikátového skla

**F** Filtrační sítko

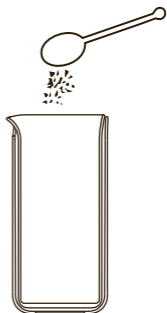
**G** Nádoba na sedlinu (volitelná)

**H** Příkladný těsnicí kroužek (volitelný)

# Jak si připravit kávu ve French Pressu

01

Vyjměte kryt a skleněnou nádobu předehřejte horkou vodou (není nutné). Vodu slijte a vsypte 12 - 15 g hrubě mleté kávy (doporučujeme čerstvě praženou Botacoffee).



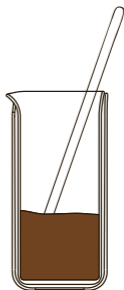
02

Do French Pressu pomalu nalijte horkou vodu o teplotě přibližně 92°C v množství 150 – 180 ml na osobu.



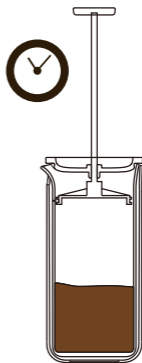
03

Promíchejte, aby čerstvě mletá káva nezůstávala na povrchu.



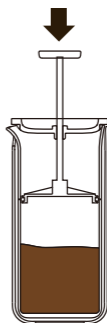
04

Zakryjte víčkem a počkejte 3 – 4 minuty než stisknete píst. Čas závisí na množství kávy a požadované síle nápoje.



05

Pomalou a rovnoměrně stlačte píst. Tento krok je velmi důležitý pro správné oddělení kávové sedliny od zbytku nápoje.



06

Nyní můžete slít nápoj do (předeřtátého) hrníčku a vychutnat si svou čerstvě praženou kávu Botacoffee:)



# Poznámky k použití

1. Káva na FP by měla být namleta na hrubost přibližně jako krystalový cukr. S jemně namletou kávou by došlo k nadměrné extrakci.
2. Již z podstaty fungování French Pressu není možné, aby se odfiltrovalo 100 % kávové sedimenty (záleží také například na přesnosti mletí mlýnku). V případě potřeby můžete použít papírový filtr, ale obvykle to není nutné.



自己做咖啡 • 找泰摩