



Příprava kávy

Před přípravou kávy si připravíme

- Pracovní návod
- Vodu
- Zrnkovou kávu + mlýnek
- Příklad pro přípravu kávy + filtry
- Šálky pro podávání kávy



Voda

Voda pro přípravu kávy by měla být ideálně filtrovaná

Pro přípravu vody o správné teplotě použijeme konvici „brewista“ s nastavitelnou možností ohřevu vody

Stisknutím tlačítka s ikonou teploměru nastavíme požadovanou teplotu tlačítky

„+ -“



Mlýnek

- Dle návodu si nastavíme příslušnou hrubost mletí

Odšroubujeme horní matku, sejmemo kličku mlýnku a pomocí „skoby“ a kolečka s výřezy nastavíme stupeň mletí

Při úplném dotažení mlecích kamenů je mlýnek nastaven na hrubost mletí číslo 1

Otáčením kolečka o jednotlivé výřezy nastavujeme hrubost mletí

* Otáčením po směru hodinových ručiček utahujeme mlecí kameny a mletí je jemnější a naopak proti směru hodinových ručiček povolujeme mlecí kameny a hrubost mletí se zvyšuje





Návod

1. Sundejte matku z kličky, kličku a zajišťovací díl.
2. Otočným šroubem nastavte požadovanou hrubost mletí, zatímco přidržujete ozubené kolečko. Pro jemné mletí otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pro hrubé mletí naopak otočte šroub proti směru hodinových ručiček.
3. Zajistěte ozubené kolečko zajišťovacím dílem, zpět nasadte kličku a zajistěte matkou.

Bezpečnostní pokyny

- Při nastavování mletí dbejte na to, aby se mlecí kameny nezasekly o sebe, v tom případě byste mohli při pokusu o mletí mlýnek poškodit!
- Kličkou otáčejte pouze po směru hodinových ručiček!
- Do mlýnku nelijte žádné tekutiny!



1



2



3



4



5



6



7



8



Extrakce

= vyluhování

- Metoda získání látek z přírodních materiálů (káva jako nápoj z kávových zrn)

Výsledná káva

- Pokud jste dodrželi správný postup, pak si můžete vychutnat výbornou filtrovanou kávu.
- Na rozdíl od espressa, které se pije na dva až tři doušky, je filtrovaná káva určena pro chvíle, kdy se hodláte oddat odpočinku a relaxaci. Ideální teplota pro podávání je 55 °C a šálek by pak měl být větší než šálek na espresso.