

Espro Press: En Forbedret Stempelkande Guide

FORBEREDELSE: INGREDIENSER & UDSTYR



**30g kaffe,
medium kværnet**

En medium kværning
(ikke grov) giver en bedre
ekstraktion.



**500g vand ved
96°C (205°F)**

Dette giver et ideelt
brygforhold på 1:16,7.



**Espro's Dobbelte
Mikrofilter**

Stopper ekstraktionen og
forhindrer "bundfald"
i din kop.



BRYGGEPROCESSEN: 4 TRIN TIL PERFECT KAFFE



**1. Kombinér kaffe
og vand**

Kom kaffen i Espro Press og
hæld 500g varmt vand over,
så al kaffen bliver våd.



**2. Rør rundt og
vent i 4 minutter**

Rør forsigtigt i overfladen,
sæt låget på (uden at trykke
ned), og start en timer.



**3. Tryk langsomt
i 20 sekunder**

Når der er gået 4 minutter,
skal du trykke stemplet jævnt
og langsomt heft i bund.



**4. Server med
det samme**

Nyd en fyldig, men ren
og nuanceret kop kaffe.