

# 介紹 Espresso Pro

使用 Espresso Pro 手工冲泡浓缩咖啡是科学与艺术的结合。

Espresso Pro 是一个手动工具，它可以改变浓缩咖啡的味道，因为它会跟随你的配方和使用方法。浓缩咖啡的味道和奶油最终取决于咖啡豆的质量和新鲜度，并需要配合适合的研磨尺寸。





预热帽



咖啡粉压粉器



砂垫



不锈钢杯



漏斗



筛网



冲泡缸



咖啡机盖

## Espresso Pro 的浓缩咖啡配方

- 用 Espresso Pro

-咖啡豆：18-20 克

-水：45-60 毫升

-溫度：90-92 摄氏度

-萃取时间：25-30 秒

咖啡豆



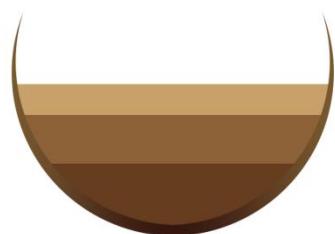
我们建议使用意大利风格的咖啡豆或深度烘焙的咖啡豆，这些咖啡豆在使用前几周内烘焙并在冲泡前立即研磨。

## 咖啡豆研磨机



对于浓缩咖啡，我们建议使用优质的咖啡豆研磨机，它可以产生更均匀的咖啡粉，并允许您控制研磨的大小。我们建议以 18 克咖啡豆作为标准重量。

## 如何获得好的奶油



正确的浓缩咖啡冲泡法，才能萃取出浓郁的咖啡油。控制水温在 90-92 摄氏度之间到萃取时间 25-30 秒，新鲜的烘培咖啡豆和研磨机是最关键的条件。

# Espresso Pro 的內容



## 安装 Espresso Pro

- 1.1 将立柱插入底座并将滴水盘放在底座上。
- 1.2 在 Espresso Pro 上安装手柄



## 准备咖啡豆

- 2.1 使用咖啡豆研磨机研磨至少 18 克新鲜烘焙的咖啡豆。
- 2.2 将漏斗固定在预热帽的顶部，并装入新鲜的咖啡粉。
- 2.3 轻轻使用咖啡粉压粉器，下方压实预热帽。
- 2.4 取下漏斗，将筛网放在上面。



## 准备冲泡缸

- 3.1 在冲泡缸底部（O 型圈侧）添加预热帽。
- 3.2 将冲泡缸放在 Espresso Pro 上。
- 3.3 通过冲泡缸顶部加入接近沸腾的水 (90-92 摄氏度 ) 和 (45-60 毫升水) 。



## Espresso Pro 冲泡萃取

- 4.1. 正确定位后，柱塞应与冲泡缸内部相对。
- 4.2 冲泡缸放在 Espresso Pro 上并降低控制杆进行冲泡萃取。萃取时间应在 25-30 秒之间。 ( Espresso Pro 达到 9 BAR 以上)



# 清洁 Espresso Pro

清洁 Espresso Pro 很容易。只要从 Espresso Pro 中去除用过的浓缩咖啡渣，您可以使用器具挖出咖啡渣。去除咖啡渣后，用冷水冲洗所有冲泡部件。

Espresso Pro 每次都用热水清洗筛网、冲泡缸和预热帽，也可以用针头去除筛网和预热帽上的咖啡渣。



# 注意

- 1.请勿使用肥皂清洁 Espresso Pro。
- 2.确保筛网和预热帽没有任何剩余的咖啡渣。
- 3.如果用过的咖啡渣仍然残留在筛网或预热帽，您可以用配套的细针去除残留物。
4. Espresso Pro 每次使用后请用热水清洗筛网、冲泡缸和预热帽。

## 保修

当按照所有操作说明使用后，Espresso Pro 制造商的冲泡缸以及不锈钢柱塞自购买之日起享有 3 年的功能缺陷保修。

易损件：O 形圈、筛网、矽垫和预热帽，我们提供 12 个月保修期。

备注：部分零件更改不会另行通知，以我们的最终决定为准。