

介紹 Espresso Pro

使用 Espresso Pro 手工沖泡濃縮咖啡是科學與藝術的結合。

Espresso Pro 是一個手動工具，它可以改變濃縮咖啡的味道，因為它會跟隨你的配方和使用方法。濃縮咖啡的味道和奶油最終取決於咖啡豆的質量和新鮮度，並需要配合適合的研磨尺寸。





預熱帽



咖啡粉壓粉器



砂墊



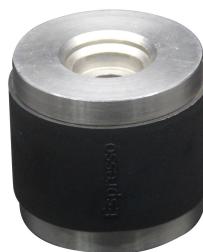
不鏽鋼杯



漏斗



篩網



沖泡缸



咖啡機蓋

Espresso Pro 的濃縮咖啡配方

- 用 Espresso Pro

-咖啡豆：18-20 克

-水：45-60 毫升

-溫度：90-92 攝氏度

-萃取時間：25-30 秒

咖啡豆



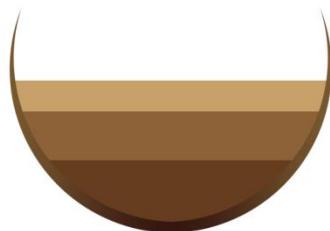
我們建議使用意大利風格的咖啡豆或深度烘焙的咖啡豆，這些咖啡豆在使用前幾週內烘焙並在沖泡前立即研磨。

咖啡豆研磨機



對於濃縮咖啡，我們建議使用優質的咖啡豆研磨機，它可以產生更均勻的咖啡粉，並允許您控制研磨的大小。我們建議以 18 克咖啡豆作為標準重量。

如何獲得好的奶油



正確的濃縮咖啡沖泡法，才能萃取出濃郁的咖啡油。控制水溫在 90-92 攝氏度之間到萃取時間 25-30 秒，新鮮的烘培咖啡豆和研磨機是最關鍵的條件。

Espresso Pro 的內容



安裝 Espresso Pro

- 1.1 將立柱插入底座並將滴水盤放在底座上。
- 1.2 在 Espresso Pro 上安裝手柄。



準備咖啡豆

- 2.1 使用咖啡豆研磨機研磨至少 18 克新鮮烘焙的咖啡豆。
- 2.2 將漏斗固定在預熱帽的頂部，並裝入新鮮的咖啡粉。
- 2.3 輕輕使用咖啡粉壓粉器，下方壓實預熱帽。
- 2.4 取下漏斗，將篩網放在上面。



準備沖泡缸

- 3.1 在沖泡缸底部 (O 型圈側) 添加預熱帽。
- 3.2 將沖泡缸放在 Espresso Pro 上。
- 3.3 通過沖泡缸頂部加入沸騰的水 (90-92 攝氏度) 和 (45-60 毫升水)。



Espresso Pro 沖泡萃取

- 4.1. 正確定位後，柱塞應與沖泡缸內部相對。
- 4.2 沖泡缸放在 Espresso Pro 上並降低控制桿進行沖泡萃取。 萃取時間應在 25-30 秒之間。 (Espresso Pro 達到 9 BAR 以上)



清潔 Espresso Pro

清潔 Espresso Pro 很容易。 只要從 Espresso Pro 中去除用過的 濃縮咖啡渣，您可以用器具挖出咖啡渣。 去除咖啡渣後，用冷水沖洗所有沖泡部件。

Espresso Pro 每次都用熱水清洗篩網、沖泡缸和預熱帽，也可以用針頭去除篩網和預熱帽上的咖啡渣。



注意

1. 請勿使用肥皂清潔 Espresso Pro。
2. 確保篩網和預熱帽沒有任何剩餘的咖啡渣。
3. 如果用過的咖啡渣仍然殘留在篩網或預熱帽，您可以使用配套的細針去除殘留物。
4. Espresso Pro 每次使用後請用熱水清洗篩網、沖泡缸和預熱帽

保修

當按照所有操作說明使用後，Espresso Pro 製造商的沖泡缸以及不銹鋼柱塞自購買之日起享有 3 年的功能缺陷保修。

易損件：O 形圈、篩網、矽墊和預熱帽，我們提供 12 個月保修期。

備註：部分零件更改不會另行通知，以我們的最終決定為準。