



חליטה

הוראות שימוש למכשיר לחליטת קפה קר (COLD BREW)



טיפים וטריקים לחליטה

להכנת חליטת COLD BREW יש לרכוש קפה טחון גס או מולי קפה ולטחון אותם גם. ראשית, ניצור את החליטה המרוכזת עצמה, ולאחר מכן נדלל אותה עם מים חלב. ליצירת החליטה עצמה מומלץ להשתמש ביחס שלהלן:

קפה	מים	כוסות
175 גרם	700 מ"ל	5-7 כוסות

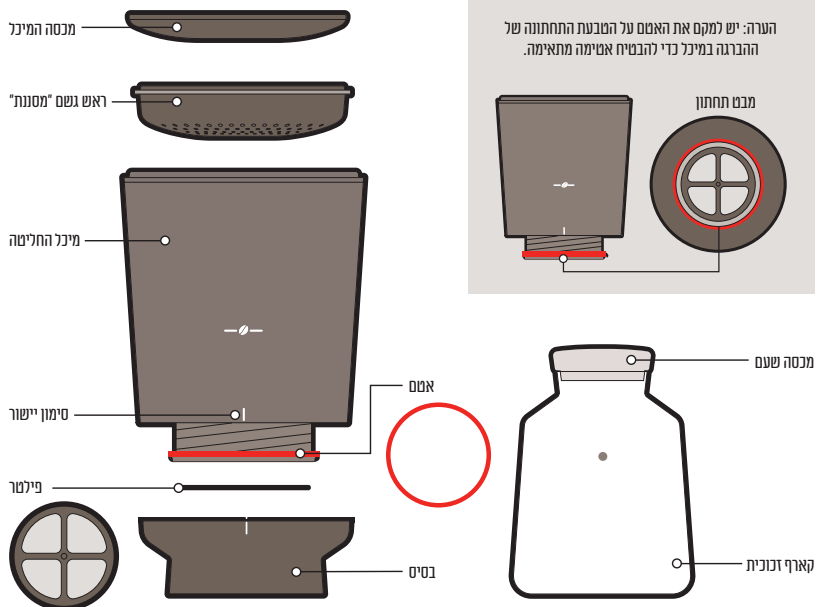
לאחר הכנת החליטה, אנו ממליצים לדלל אותה ביחס של 1:2 או 1:3, לדוגמה - 60 מ"ל חליטה על כל 120-180 מ"ל מים או חלב בהתאם לטעם. שימו לב שכל קפה הוא שונה. היחס המוצע וסימון פול הקפה על המיכל הם נקודת התחלה מצויינת, אבל בהתאם לקנייה שבה אתם משתמשים אולי תרצו להוסיף פחות או יותר קפה טחון בפעם הבאה שאתם חולטים.

הוראות ניקוי ותחזוקה



בסיס המיכל מסתובב וניתן להסיר את המסנן לניקוי יסודי. בעת הרכבה מחדש, יש לוודא כי האטם מאובטח על הטבעת התחתונה של ההברגה, המיכל והבסיס מהודקים לחלוטין והסימונים מיושרים. קראף הזכוכית מתאים לשטיפה במדיח. את המכסה ושאר החלקים יש לשטוף ידנית.

הכירו את מכונת הקפה

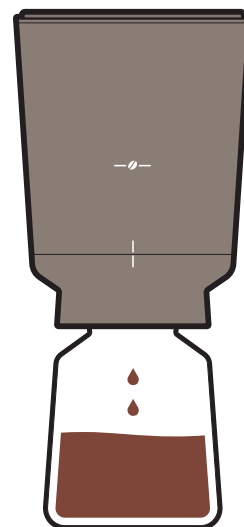


התחילו לחלוט

מיכל החליטה והבסיס כוללים סימונים נוחים כדי להבטיח אטימה נאותה. תמיד מומלץ ליישר את הסימונים הללו כדי למנוע דליפה.

BETTER BREWING.
BETTER COFFEE.
BETTER DAY.

- לאחר שחלטנו מניחים את המיכל על גבי קראף הזכוכית. הקפה יתחיל להתנדק אוטומטית.
- השתמשו בקראף להגשה או אחסנו במקור עם מכסה השעם.
- המלצה שלנו? מדגו מהחליטה 60 מ"ל ודללו אותה עם 120-180 מ"ל מים או חלב בהתאם לטעם.



- הוסיפו קפה טחון גס למיכל ממלאים עד לסימון קו פולי הקפה, בסיום מניחים את ראש גשם - מסונן, על המיכל.
- שפכו 3 כוסות מים 750 מ"ל סביב המסונן. הנקודה על קראף הזכוכית מציינת כמות של כוס וחצי. אין לערבב שאריות קפה.
- חליטה על הדלפק או המקור. מניחים את המכסה על המיכל ומחכים 12-24 שעות או במקור 20-24 שעות.