

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



砑垫



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
- 温度：90-92 摄氏度
- 萃取时间：25-30 秒

咖啡豆



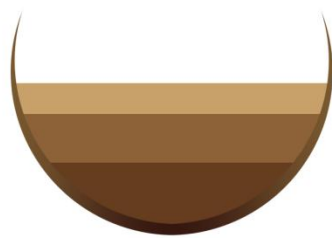
我们建议使用意大利风格的咖啡豆或深度烘焙的咖啡豆，这些咖啡豆在使用前几周内烘焙并在冲泡前立即研磨。

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。

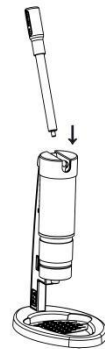
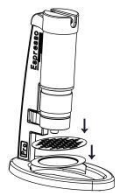
Espresso Pro 的内容



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。