

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



磅墊



不銹鋼杯



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



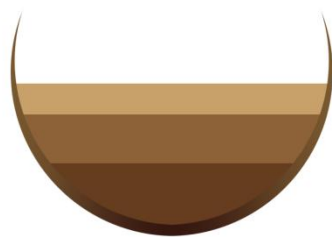
我們建議使用意大利風格的咖啡豆或深度烘焙的咖啡豆，這些咖啡豆在使用前幾週內烘焙並在沖泡前立即研磨。

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。

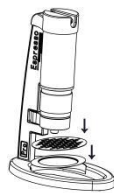
Espresso Pro 的內容



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，您可以用配套的細針去除殘留物。
4. Espresso Pro 每次使用后請用熱水清洗篩網、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。