

CHEMEX®

Pure Design. Pure Flavor.™

CM-1C

CM-6A

FS-100

FP-2

Kasutusjuhend



CHEMEX®-iga kohvivalmistamise ABC

Iga hea asi võtab aega ja sama kehtib ka hea kohvi kohta, mille saad valmistada just täpselt nii, nagu sulle meeldib. CHEMEX®-i kohvivalmistaja teeb suurepärase ja täidlase maitsega kohvi, mis vastab täielikult sinu eelistustele.



1. samm: jahvatamine

Jahvata oma lemmikkohvioad nii, et tulemuseks on keskmise jämedusega kohvipuru.

Soovitus! Kasuta koonusteradega veskit, sest sellega saad eriti ühtlase suurusega osakesed: nii on tõmbeprotsess sujuvam ja kohv täidlasema maitsega.



2. samm: filter

Vormi CHEMEX®-i kohvifilter kooniliseks, nii et koonuse üks pool on kolmekihiline, ja asetage see CHEMEX®-i kohvivalmistajasse. Paksem osa (kolmekihiline) peaks jääma tila kohale.

Soovitus! Niisuta filtrit sooja veega, mis aitab kohvivalmistajat loputada ja eelsoojendada. Kui vesi on filtrist täielikult välja nõrgunud, kalla see kohvivalmistajast välja, hoides samal ajal filtrit kohvivalmistaja seina vastas.



3. samm: kohvipuru doseerimine

Pane filtrikoonusesse üks väikese kuhjaga supilusikatäis jahvatatud kohvi 140 ml kohvivee kohta. Kui soovite kangemat kohvi, pane rohkem kohvipuru. Tänu CHEMEX®-i tõmbeprotsessile ei muutu kohv mõruks.

Soovitus! Kõigil kohvivalmistajatel, v.a pindine mudel, märgib nupuke kannu poolt mahutavust ja puidust rõnga/tila alläär maksimaalset mahutavust. Pindisel kohvivalmistajal märgib nupuke maksimaalset mahutavust.



4. samm: eeltõmbamine

Kui oled sobiva koguse vett keema lasknud, oota veidi, kuni see enam tugevasti ei mulksu. Kalla väike kogus vett kohvipurule, et seda niisutada, ning oota umbes 30 sekundit, mille jooksul see hakkab kergelt paisuma ja vahutama: eeltõmbamise ajal vabanevad kohvipurus kõige väärtuslikumad ained.

Soovitus! Parim tõmbamistemperatuur on umbes 93 °C.



5. samm: kohvivee kallamine

Pärast kohvipuru paisumist kalla sellele aeglaselt kohvivesi, kuid veetase peaks jääma allapoole CHEMEX®-i kohvivalmistaja äärt (vähemalt pool sentimeetrit).



6. samm: kallamisega jätkamine

Vala ülejäänud vesi kohvipaksule, liigutades kallamisel veekannu ringselt või edasi-tagasi, et vesi jaotuks kohvipurus ühtlaselt.



7. samm: filtri eemaldamine

Kui oled valmistanud soovitud koguse kohvi, võta filter koos kohvipaksuga kohvivalmistajast välja ja viska ära.



8. samm: naudi täiuslikku tassitait kohvi

Vala värskest valmistatud kohv CHEMEX®-i tassi ning naudi selle imelist lõhna- ja maitsebuketit.



Võid olla täiesti kindel, et aitame sul valmistada parimat kohvi, mida oled eales proovinud, ning seda eranditult alati

Armastuses on võrdselt tähtis osa nii keemial kui ka vaistul. Nii pole midagi üllatavat selles, et CHEMEX® on ühendanud teadusliku ranguse ja peene kunstitunnetuse, et pakkuda sulle taevalikku ja ehedat kohvi, ilma milleta on raske oma elu ette kujutada.

CHEMEX® tagab alati – alates ajatust disainist kuni patenteeritud tõmbeprotsessini – igati parima kohvielamuse. CHEMEX®-i filtrid eemaldavad rasvaosakesed, mürkjad ained ja sette ning klaaskann säilitab kohvi täidlase maitse: Pure Design, Pure Flavor™.

Maaletooja: Perfect Cup OÜ