

AeroPress kohvivalmistaja Aerobie 80R08

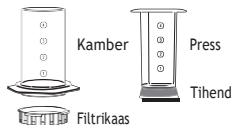
Kuidas kohvi- ja espressovalmistaja AeroPress® võimalusi maksimaalselt ära kasutada

Õnnitleme! AeroPressi kohvivalmistaja omanikuna on Sinu käsutuses lihtne seade, millega saab valmistada parimat kohvi ja espressot, mida oled eales maitanud. See käib hõlpsalt ja mugavalt.

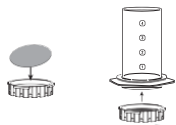
Alustuseks võiksid vaadata videot AeroPressi tootelehel, mille leiad meie veebisaidilt www.aerobie.com.

Kuidas valmistada topeltespresso, 300 ml tassitäis *americano*-t või üks *caffè latte*

- 1 Eemalda filtrikaas ja võta press välja.



- 2 Aseta filter kaane sisse ja keera kambri külge.



- 3 Aseta kamber suure tassi peale.



- 4 Vala kambrisse kaks AeroPressi mõõtelusikait peene jahvatusega kohvipulbrit.



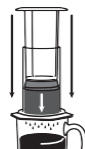
- 5 Vala kambrisse aegamööda kuumat vett, kuni vesi jõuab number kaheni. Parima maitsega joogi saad siis, kui kasutad 80 °C vett.



- 6 Sega vett ja kohvipulbrit umbes 10 sekundit.



- 7 Tee kummitihend märjaks ja lükka press kambrisse. Vajuta pressi õrnalt umbes pool sentimeetrit allapoole ja säilita samasugust survet umbes 20-30 sekundi jooksul, kuni press jõuab põhja. Õrn surve on AeroPressi kasutamise võti.



- 8 Valmistasid endale just topeltespresso. *Americano* jaoks lisa tassi kuumat vett. *Caffè latte* jaoks lisa tassi kuumat piima.



Vaata lisaks - Kuidas kohvi Aeropressida?
www.kafo.ee/uudised/aeropress2/



Puhastamine ja säilitamine

Eemalda kaas ja asetage kõrvale. Et kohvipaks kambrit välja saada, suru press lõpuni alla. Viska kohvipaks minema (või kasuta komposti või



taimeväetisena).

Puhasta kummitihend vee all loputades ja/või harjates kohvipaksust. Tihend puhkib juba kambri puhtaks, nii et seda ei ole vaja rohkem puhastada.



Lükka kohvipaks alati kohe pärast kohvi valmistamist kambrit välja ja hoiu oma AeroPressi nii, et press on lõpuni lükatud või kambrit välja võetud. Ära hoiatihendit surve all, siis püsib see aastaid õhukindel.

KASULIKKE NÕUANDEID

AeroPressiga kohvi valmistamiseks võib kasutada 1–4 mõõtelusikatäit kohvipulbrit. Igast AeroPressi mõõtelusikatäiest kohvipulbrist saab valmistada ühe espresso või 150 ml *americano*’t. Täida kamber kuuma veega kuni numbrini, mis vastab mõõtelusikatäite arvule.

Kannutäie kohvi valmistamiseks AeroPressiga kulub vähem aega kui kannutäie masinakohvi valmistamiseks. Enamiku termostest saab täita kahe valmistuskorraga, kasutades kolme või nelja mõõtelusikatäit kohvipulbrit ja lisades kuuma vett.



Kui jahvatad kohviube ise, siis kasuta AeroPressi lehtrit, et valada pulber veskest AeroPressi kambrisse. Mõõtelusikatäis ube võrdub mõõtelusikatäie kohvipulbriga.

Kui pressi on liiga raske vajutada, siis proovi vajutada õrnemalt või kasuta jämedama jahvatusega kohvi. Üheainsa mõõtelusikatäie kohvipulbri korral võid kasutada täpselt nii peene jahvatusega kohvi kui soovid.

Pressiga on võimalik veekogust mõõta.

Kahe tuhande filtri valmistamiseks kulub umbes sama palju paberit kui ühe päevalehe trükkimiseks, seega ei ole Sul tarvis filtreid äraviskamise pärast muretseda. Soovi korral saab aga filtrit mitu korda kasutada, kui see on voolava vee all puhtaks pestud. Valik on Sinu. Filtri korduval kasutamisel eemalda press ja keera kaas koos märkega filtriga kambri külge. Siis jääb filter kuivades sirgeks ja AeroPress on järgmiseks korraks valmis.

AeroPress on ettevõtte Aerobie, Inc., Palo Alto, California, USA, registreeritud kaubamärk.
Autoriõigus © Aprill 2011 Aerobie, Inc.
Kõik õigused kaitstud.

KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED

Millist jahvatustaset peaksin kasutama? Soovitame kasutada peent masinakohvi jahvatust. Teradega veskit kasutades lase sellel 20–30 sekundit töötada. Kui valmistad kohvi ühestainsast mõõtelusikatäiest pulbrist, võid kasutada espresso jahvatustaset. Peene jahvatustasme puhul tuleb kohv väga rikkaliku maitsega.

Miks soovitate kasutada 80 °C vett? Kõik meie degusteerijad kohvisõpradest professionaalideni eelistasid 80 °C veeaga valmistatud kohvi, sest see tagab maheda rikkaliku maitse. Kuumema vee puhul tuleb kohv kibedam ja hapum.

Kuidas kuumutada vesi õige temperatuurini?

Mikrolaineahi: kasuta termomeetrit ja katseta, kui kaua on vaja sobivat veekogust kuumutada, et see saavutaks temperatuuri 80 °C. Kasuta edaspidi sama veekogust ja sama kuumutusaaega.

Veekedukann: torka termomeeter veekedukannu tilast sisse ja kuumuta vett, kuni termomeeter näitab 80 °C.

Kolmveerand keemiseni kuluvast ajast: kuumuta soovitud veekogust veekedukannus või mikrolaineahjus ja mööda, kui kaua aega kulub, et vesi keema hakkaks. Kui kuumutada vett kolmveerand sellest ajast, saad õige temperatuuriga vee.

Kuumaveeautomaat: kui Sul on köögis kuumaveeautomaat, siis tõenäoliselt valmistab see umbes 80 °C vett. Vajaduse korral seadista veeautomaati.

Mõned tilgad tulevad läbi kohvi ja filtri, enne kui ma segada jõuan. Kas see on normaalne? See on täiesti normaalne ega mõjuta joogi kvaliteeti. Kui enne segamist voolab läbi filtri rohkelt vett, siis kasuta peenema jahvatusega kohvipulbrit ja vala vett aeglasemalt, eriti esimese paari sekundi jooksul, et kohvipulber saaks märjuda.

Pressi on raske suruda. Kas ma teen midagi valesti? Kõvasti surumine pressib kohvipulbri kokku ja tõkestab veevoolu. Vajutada tuleb õrnalt. Vajuta pressi õrnalt umbes pool sentimeetrit allapoole ja säilita seda survet, kuni press jõuab alla kohvipaksuni. Lase kambris tekkival õhusurvel põhitöö ära teha. Kui Sa vajutad õrnalt, aga ikkagi on raske suruda, siis kasuta jämedama jahvatustasmega kohvi.

Kui ma valmistan ühtainsast tassit äit kohvi, siis kas ma ei võiks kogu vajaminevat vett läbi pressi suruda?

Seda võib teha, aga kui Sa surud terve tassit äie vett läbi kohvipulbri, siis vabanevad sellest müruained. Espresso lahjendamine kuuma veega annab tulemuseks palju mahedama joogi.

Kuidas valmistada *caffè latte*’t? *Latte* on kuuma piimaga segatud espresso. Sa võid lisada espressole kuuma piima või lisada külma piima ja kuumutada *latte*’t seejärel mikrolaineahjus.

Kuidas valmistada *cappuccino*’t? *Cappuccino* on espresso koos vahustatud piimaga. Traditsiooniline viis piima vahustamiseks ja kuumutamiseks on kuum aur. Patareitoitel töötavaid vahusteid kasutanud kohvisõbrad on aga seisukohal, et nendega saab suurepäraselt piima vahustada ning neid on kerge kasutada ja puhastada.

Kas AeroPressi võib nõudepesumasinas pesta? Ülemisel riulil võib, kuid lihtsalt loputamist harilikult piisab, sest press pühib kambri puhtaks.

Kust saada AeroPressi filtreid juurde?
Kuidas hankida varuosi?
Aerobie® AeroPress® maaletooja Eestis on KAF0 Eesti OÜ, Peterburi tee 44/1, 11415 Tallinn telefon 651 8850, e-post kafo@kafo.ee koduleht www.kafo.ee

