



Tilberedning af en espresso

Husk at nedenstående fremgangsmåde er gældende for både single & dobbelt espresso shots.

1. Forvarm kop eller glas som din espresso skal servers i og placer den under filterholderen.
2. Fjern filterholderen, bank den gamle puk ud og rengør filterholderen under det varme vand fra gruppehovedet. Derefter rengør gruppehoved på din maskine med en børste (Pällo børste som vist på billedet er super til dette)
3. Fyld din filterholder med kaffe (friskmalet!) så der er en fin lille top på (Single espresso ca 7gr. & dobbelt espresso ca. 14 gr.).
4. Fordel derefter kaffen med din finger jævnt så filteret er helt dækket.
5. Placer så din stamper i filterholderen (som skal passe på mm ned i din filterholder – og plastikstamperen går bare ikke). Tryk på stamperen med et let tryk – ca .2 kg.
6. Bank let på siden af filterholderen med bagenden af stamperen så kaffen slipper væggen på filteret
7. Placer stamperen i filterholderen igen og denne gang presser du med ca. 15 kg. tryk – altså et ret hårdt tryk. Poler overfladen efterfølgende ved at rotere stamperen og trykke med en let tryk.
8. Lad ca. 1dl vand køre igennem gruppehovedet for at stabilisere temperaturen
9. Placér filterholderen i gruppehovedet.
10. Aktivér pumpen. Fra du aktiverer pumpen skal der gå ca. 25 sekunder (Min. 22 sek. Og max 30 sek.). Kig på farven og måden kaffen løber på, det bør virke lidt sirups lignende i konsistensen og have en mørk gylden farve med masser af crema. Der bør ca. være 40ml i hvert glas/kop efter endt tid.
11. Enjoy ☺

