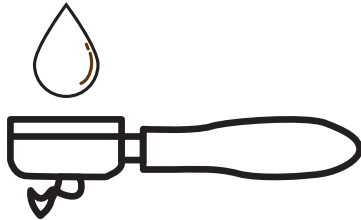


5 kroków Z ESPRESSO

Produkty Nuova Simonelli Oscar II & Grinta

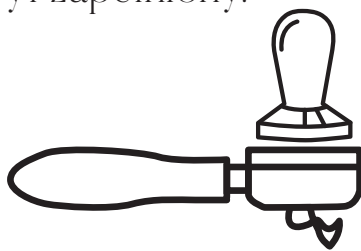
01 PRZYGOTOWUJEMY

Odepnij dobrze wygrzaną kolbę i wyczyść filtr z resztek kawy.



03 UBIJAMY

Zadbaj o równomierną dystrybucję kawy, tak aby cały filtr był wypełniony.



— ubij kawę za pomocą tampera.

05 PARZYMY

Rozpocznij proces ekstrakcji.
— obserwuj, jak parzy się kawa.

Gdy z wylewki zacznie lecieć bardzo jasny napar (to jest pomiędzy 25. a 30. sekundą),



Młynek Grinta



Ekspres Oscar II

02 MIELIMY

Zmiel kawę (od 14 do 22 gr na podwójne espresso).

Jej ilość zależy od samego ziarna, jego świeżości oraz od grubości zmielenia.



04 PODSTAWIAMY

Umieść kolbę w ekspresie i podstaw filiżanki.



przerwij parzenie.

Uzyskana objętość espresso powinna być równa podwojonej gramaturze suchej masy.