

**PRESSO**<sup>TM</sup>



[www.presso-polska.pl](http://www.presso-polska.pl)

### Witaj w świecie Presso!

Przy odrobinie wprawy będziesz w stanie sporządzić pełną gamę napojów kawowych na bazie espresso.

### Nasza historia

Chcieliśmy stworzyć najprostsze z możliwych urządzenia do przygotowywania espresso.

Kawa espresso istnieje już od prawie wieku i wymaga dwóch bardzo istotnych rzeczy w celu wydobycia wspaniałego aromatu: ciśnienia oraz wody o temperaturze około 90 stopni (kawa zalana wrzącą wodą będzie miała gorzki smak). Klasyczne zaparzacze stosowane na kuchenkach są naprawdę proste w obsłudze, jednak nie spełniają tych dwóch wymogów.

Wyszliśmy z założenia, że nie może być nic prostszego od wykorzystania gorącej wody i użycia dźwigni w celu uzyskania ciśnienia.

Wykonaliśmy wiele prototypów i uzyskaliśmy rozwiązanie, które w prosty sposób pozwala na uzyskanie znakomitej kawy. Chcieliśmy przy tym, aby parzenie kawy miało w sobie coś z rytuału, który angażuje i daje dużo satysfakcji.

Postanowiliśmy również stworzyć coś, co jest bezpieczne dla środowiska, używając przy tym materiałów, które będą trwale i jednocześnie będą mogły być odzyskane podczas recyklingu.

### Kawa

Jesteśmy zwolennikami poprawnego parzenia kawy, zgodnie z prawami przygotowywania espresso ustanowionymi przez Dr Illy oraz innych w pierwszej połowie XX wieku.

Stworzyliśmy Presso głównie do parzenia podwójnego espresso, gdyż pojedyncze pozostawia wrażenie niedosytu.

Jeśli naprawdę zaangażujesz się w parzenie kawy, będziesz używał kawy ziarnistej i mielił ją wedle potrzeby. Świeżo zmielona kawa będzie miała ograniczony kontakt ze swoim największym wrogiem - powietrzem. Podczas, gdy jest ono niezbędne do życia, zarazem jest niekorzystne dla produktów spożywczych, w tym kawy. Przed zakupem mielonej kawy, upewnij się iż opakowanie jest próżniowo pakowane, a kawa zmielona odpowiednio do espresso, za grubo zmielona nie zapewni odpowiedniego ciśnienia potrzebnego do uzyskania znakomitego espresso.

Zachęcamy Cię do eksperymentów z Presso, byś zawsze przyrządził kawę, która Tobie najbardziej odpowiada.

Zanim jednak zaczniesz, proponujemy byś skorzystał z naszych wskazówek.

Trzy rzeczy, o jakich nie możemy zapomnieć:

1. Używaj kawy zmielonej specjalnie do espresso.
2. W momencie napełniania gorącą wodą ramiona muszą być skierowane ku dołowi.
3. Rozgrzej urządzenie przed jego użyciem.

## Podwójne espresso

Zacznij od zagotowania w czajniku świeżej wody.



Umieść zmieloną kawę w filtrze i delikatnie ubij ją, używając odwrotnej strony naszej miarki. Następnie umieść filtr w głównej części Presso i zaciśnij go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

## Wskazówki eksperta

Rozgrzej mocno filtr, zanim napełnisz go kawą. Odpowiednie zmielenie kawy daje lepsze efekty.



Umieść odpowiednią filiżankę pod filtrem i nalej gorącej wody do poziomu górnej kreski. Należy przy tym pamiętać, by ramiona pozostawały skierowane ku dołowi. Następnie delikatnie je unieś.

## Wskazówki eksperta

Wlej wodę ponad miarkę, żeby zwiększyć jej ciśnienie przy wyciskaniu. Przed opuszczeniem ramion zrób kilkusekundową przerwę w celu przesączenia się wody.



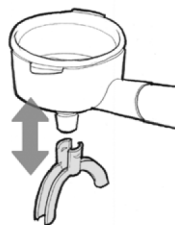
Resztkę pozostałej kawy zlej do drugiej filiżanki, a następnie wylej.

## Wskazówki eksperta

Przygotowanie kawy powinno zająć około 25 sekund.

## Pojedyncze espresso

Po obiedzie idealnym rozwiązaniem jest zaparzenie dwóch pojedynczych espresso za jednym razem. By to zrobić, załóż na filtr przystawkę, pamiętając jednocześnie o umieszczeniu pod nią dwóch filiżanek.



## Cappuccino i latte

Teraz, gdy posiadasz podstawową wiedzę o Presso, możesz dodawać do kawy spienione mleko w celu eksperymentowania z cappuccino i latte.

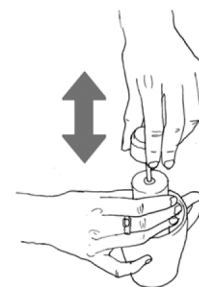
Teraz powoli obniżaj ramiona, mocno je ściskając. Powinieneś czuć coraz większy opór, spowodowany przez wytwarzające się ciśnienie. Przerwij ścislenie ramion, gdy ilość kawy odpowiada podwójnemu espresso.

## Wskazówki eksperta

Tradycyjnie to mleko dodawane jest do kawy, lecz my, sugerujemy, by zrobić to odwrotnie.

Przed spienieniem podgrzej mleko, jest to również najlepszy moment na posłodzenie przyszłego cappuccino.

Trzymając spieniacz tłokiem do góry, włóż go do filiżanki z mocno ciepłym, acz nie wrzącym mlekiem.



Poruszaj tłokiem spieniacza, nasycając mleko powietrzem. Piana urośnie dosyć szybko. Teraz powoli wyjmij spieniacz, podstaw filiżankę pod Presso i wyciśnij podwójną porcję espresso prosto do mleka. Mmm pycha!

## Czyszczenie

W celu wyczyszczenia Presso wykręć po prostu filtr, przekręcając go w prawo. Następnie wytrząśnij kawowe fusy oraz wypłucz sam filtr. Od czasu do czasu umyj całe Presso wodą z detergentem, lecz nie myj go w zmywarce!