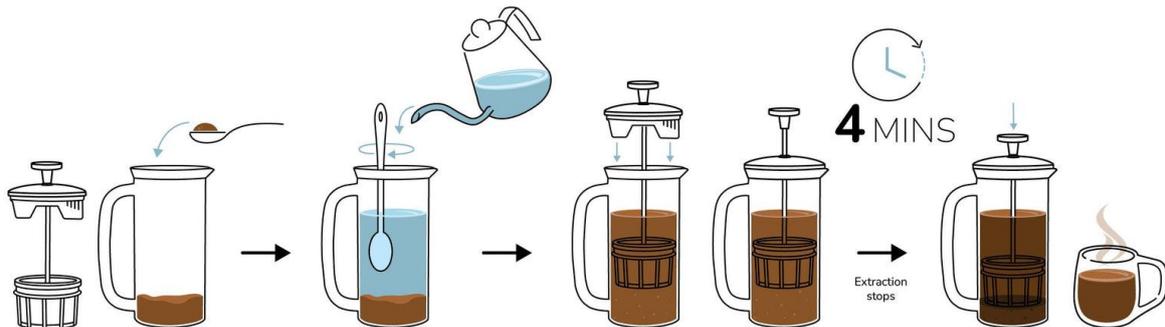


# ESPRO

In dieser Anleitung erfährst du genau, wie du einen Kaffee in einer **ESPRO 18oz** French Press zubereiten kannst. Die folgenden Schritte helfen dir, das ideale Verhältnis von Kaffee zu Wasser zu finden, damit er dir persönlich schmeckt - aber denke daran, dass jeder seinen Kaffee etwas anders mag. Mit ein paar Tests, vielleicht unterschiedlichen Kaffeepulvern und natürlich verschiedene Röstungen, wirst du mit Sicherheit deinen Favoriten finden.



## WAS DU BRAUCHST

- ESPRO French Press 18oz (ca. 0,53 Liter)
- Kochendes Wasser
- grob gemahlener Kaffee
- Papierfilter (optional)

## Schritt 1 (Finde dein individuelles Maß)

Messe Kaffeepulver nach der untenstehenden Tabelle ab (Kaffee ist subjektiv und jeder nimmt ihn im Geschmack unterschiedlich wahr) – experimentiere ein wenig, um herauszufinden, was am besten schmeckt.

Röstgrad	Anzahl Teelöffel Kaffeepulver	Alternativ Grammzahl Kaffeepulver
Dunkel geröstet	Maximale Befüllung: 6	33 Gramm
	Minimale Befüllung: 4	22 Gramm
Mittel geröstet	Maximale Befüllung: 8	40 Gramm
	Minimale Befüllung: 5	26 Gramm
Hell geröstet	Maximale Befüllung: 10	50 Gramm
	Minimale Befüllung: 6	33 Gramm

## Schritt 2

Schütte das abgemessene Kaffeepulver in den Boden des Gefäßes und setze dann die beiden Filter durch Drehen wieder zusammen, um sie zu verschließen.

**Profi-Tipp:** Wenn du keinen Portionslöffel zur Hand hast, kannst du den unteren Filter als Messbecher nutzen. Fülle ihn einfach zu  $\frac{3}{4}$  mit Kaffeepulver und schütte danach einfach das Pulver in deine French Press. So bekommst du einen mittelstarken Kaffee.

## Schritt 3

Bringe das Wasser zum Kochen und fülle die Presse mit Wasser, bis das Wasser die maximale Fülllinie an der Innenwand deiner French Press erreicht hat.

**Profi-Tipp:** Kochendes Wasser hat eine Temperatur von 100°C, aber die ideale Temperatur für die Zubereitung von Kaffee in einer French Press liegt bei 90-96 °C. Lasse das gekochte Wasser also ein paar Augenblicke stehen, um es ein paar Grad abkühlen zu lassen.

## Schritt 4

Setze den Deckel vorsichtig auf die Presse und lasse den Kaffee bis zu 4 Minuten ziehen, **ohne** die Filtereinheit herunterzudrücken.

## Schritt 5

Drücke den Filter langsam nach unten, bis der Kolben den Boden der French Press erreicht und zähle dabei einfach bis 20.

**Profi-Tipp:** Unsere Filter haben eine Dichtung, die verhindert, dass der Kaffeesatz nach dem Pressen in den Kaffee gelangt, sodass beim Eintauchen des Filters ein größerer Widerstand entsteht als bei einer normalen French Press.

## Schritt 6

Einschenken und genießen.

**Profi-Tipp:** Eventuell eingesetzte Papierfilter können zusammen mit dem Kaffeesatz kompostiert werden!