



# KAWA Z KAWIARKI

według  
ŚWIEŻO PALONA



ŚWIEŻO  
PALONA

	1	2	3	4	6	9	10	12
g/ml	4/50	8/100	12/150	16/200	25/300	38/450	42/500	50/600



Do dolnego zbiornika kafetierki wlej podgrzaną, ale nie zagotowaną wodę. Pamiętaj, jej poziom nie może przekroczyć zaworka bezpieczeństwa.



Włóż sitko i napełnij je odpowiednią ilością (patrz gramatura powyżej) drobno zmielonej kawy i wycisnąć gwin kawiarki. Pamiętaj, nie ubijaj kawy!



Włóż sitko górne i uszczelkę, a następnie zakręć kawiarkę trzymając ją za korpus, nie za rączkę!



Umieść kawiarkę na polu grzewczym lub palniku, tak żeby rączka była odizolowana od źródła ciepła. Otwórz wieczko kawiarki i obserwuj proces zaparzania.

 1-2 minutach



Po około 1-2 minutach, kiedy wypływający napar będzie koloru jasnobrązowego, kawa będzie gotowa. Schłodź dolną część kawiarki, tak żeby zatrzymać proces zaparzania. Zamknij wieczko i rozlej kawę do filiżanek.