

Příprava kávy na našich espresso přístrojích je snadná a nevyžaduje žádných odborných znalostí z oboru. Snad jen trochu cviku. Zde Vám řekneme pár základních věcí, které je třeba pro správný začátek.

- **Bez čerstvě upražené a ČERSTVĚ namleté kávy ani nezačínejte, byli by jste zbytečně zklamáni výsledkem !**



- **zapněte** Váš přístroj na espresso a nechte ho minimálně 3 min. nahřát na provozní teplotu - teplota v boileru by se měla stabilizovat
- **pokud** máte na přístroji teploměr na teplotu vody v boileru, bude pro Vás kontrola jednodušší, většina výrobců nastavuje termostat kolem 90°C.
- **mezitím**, než se přístroj zahřeje, umelte si ve Vašem mlýnku kávu a utlačte tamperem.
- **propusťte** si trochu vody - cca 3-4 sekundy hlavou přístroje, aby jste ji jednak pročistili a jednak aby jste zkontrolovali funkčnost

Příprava kávy na přístrojích LELIT

Napsal uživatel Administrator

- **chvilku** počkejte (cca 10sec) než přístroj znovu nastaví správnou teplotu v přístroji
- **utáhněte** páku v přístroji - pevně, nesmí být volná
- **ihned** extrahujte
- **cca 25 sec.** nechte extrahovat. Káva by měla téci velice tenkým proudem a mělo by jí být cca 20-30ml

Pokud nejste s výsledkem spokojeni, manipulujte s množstvím kávy v páce a s hrubostí namletí, po vyndání páky z přístroje by Vám měl vypadnout pevný puk.