

PRESSKAFFE

Vid tillagning i presskanna kommer inget emellan kaffet och det varma vattnet. Det gör att mycket fin smak och arom utvecklas.

DOSERING

- 50-60g ZOÉGAS kaffe per liter vatten beroende på böna och malningsgrad.
- 8 - koppars ZOÉGAS presskanna (1 liter vatten): 50-60g kaffe.
- 3 - koppars ZOÉGAS presskanna (0,45 liter vatten): 25-30g kaffe.

1. MÄT UPP

mängden kaffe i presskannan

2. HÄLL PÅ

uppkokat vatten (90-96°C)

3. LÅT DRA

i 3-4 minuter och rör om

4. PRESSA SAKTA NER

5. SERVERA DIREKT

Vänta 3-4 minuter och pressa sakta ned

