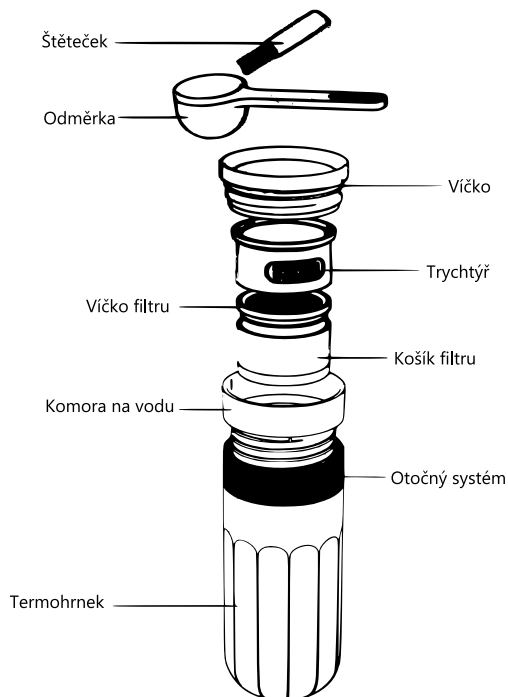


POPIS

CZ



LIKVIDACE

Pipamoka byla vyrobena z velmi kvalitních materiálů, které mohou být opětovně používány a zároveň jsou plně recyklovatelné. Zařízení je možné zlikvidovat ve vhodném sběrném středisku.

ÚDRŽBA

Je nezbytná kontrola zařízení po každém použití. Zachování funkčnosti Pipamoky a výroby prvotřídní kávy zajistíte pravidelným čištěním. Po každém použití vyčistěte jednotlivé díly proplachem pod tekoucí vodou a nechte odděleně vysušit.

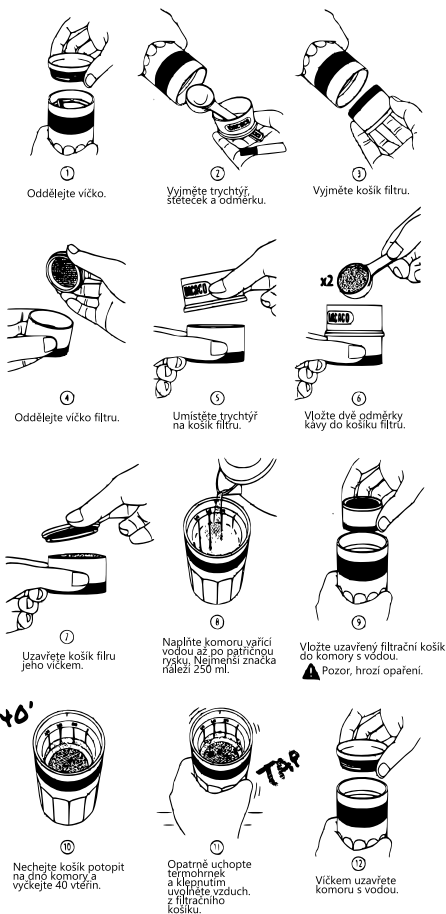
INSTRUKCE

Jak připravit dlouhou kávu?

CZ

PŘÍSAKY

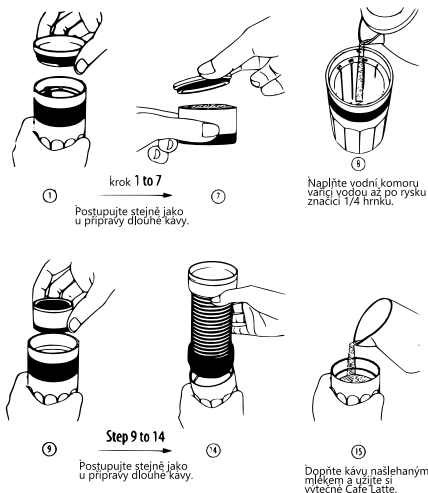
2 odměrky (16g) namleté kávy na střední hrubost mletí
260 ml vařící vody



2. Jak připravit Cafe Latte (stylem z esspresa)?

PŘÍSAKY

2 odměrky (16g) namleté kávy na jemnou/střední hrubost
80 ml vařící vody
180 ml horkého, napěněného mléka

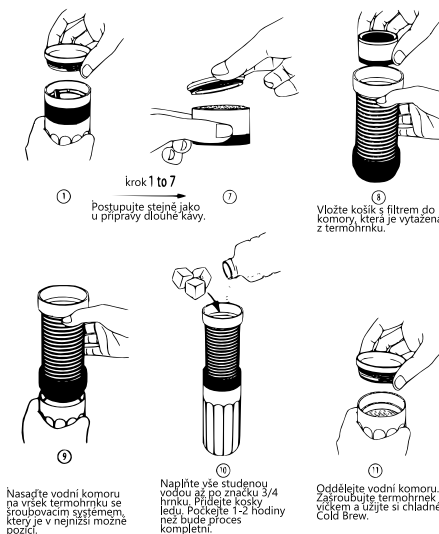


3. Jak připravit Cold Brew?

CZ

PŘÍSAKY

2 odměrky (16g) namleté kávy na jemnou hrubost
200 ml studené vody
kostky ledu



NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

- Používejte čerstvě namletou kávu a filtrovanou vodu
- Podívejte se na hrubost mletí výsledného napoju
- Zařízením otáčejte pomalu čtvrt otáčky za vteřinu a vždy se ujistěte, že veškerá voda prošla filtrem

ODSTRANĚNÍ PROBLÉMU

Pokud není vodní rezervoár zcela vyprázdněn po dokončení extrakce kávy, zkuste u příští přípravy otáčet pomaleji. Nebo vyzkousejte použít hruběji namletou kávu.

Existuje mnoho receptů, které vychází z esspresa: flat white, cappuccino, macchiato, mocha, affogato... Doporučujeme vyzkoušet různé přípravy kávových napojů nebo vymyslet nějaké vlastní. A nezapomenejte se o své zážitky s Pipamokou podělit na sociálních sítích užítím #pipamoka.