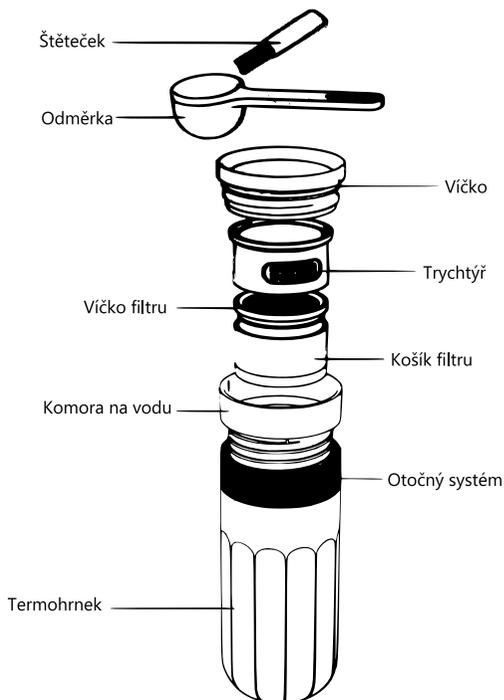


POPIS

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 vyčistíte jednotlivé díly proplachem pod tekoucí vodou a nechte odděleně vysušit.

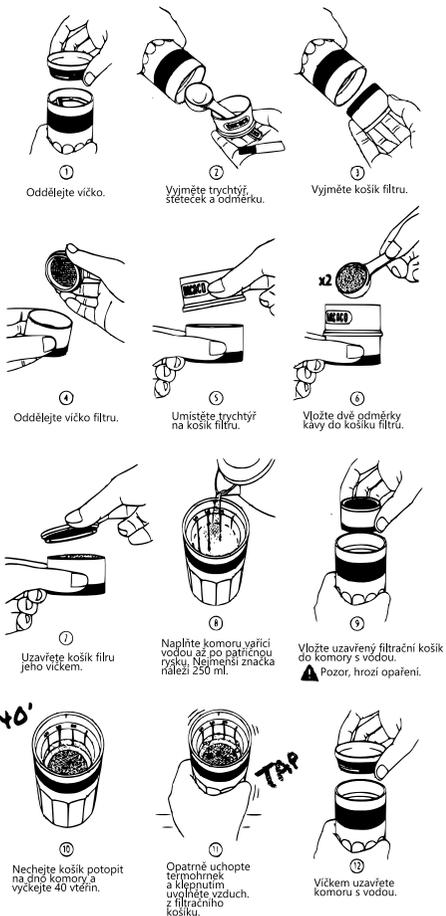
INSTRUKCE

CZ

Jak připravit dlouhou kávu?

PŘÍPRAVA

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



Proces extrakce zahájitě pomalým pohybem otočného systému ve směru hodinových ručiček. Zároveň otáčejte v opačném směru termohrnkem.

Jakmile bude vodní komora zcela vymontována, vyjměte ji opatrně z hrnku.

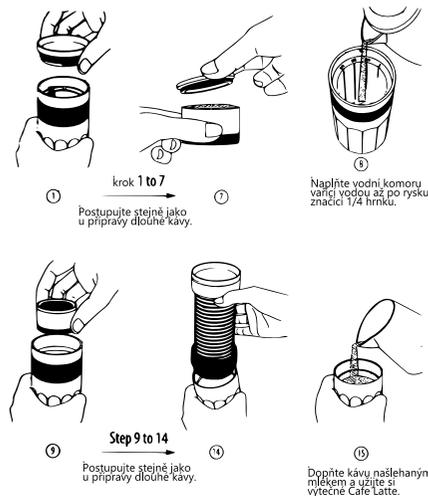
Zašroubujte víčko na termohrněk a užíjte si horkou kávu po dlouhé hodině.

▲ Hrněk stále přidržujte. ▲ Vyvarujte se opaření.

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

PŘÍPRAVA

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



Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

Naplněte vodní komoru vaří vodou až po rysku značí 1/4 hrnku.

Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

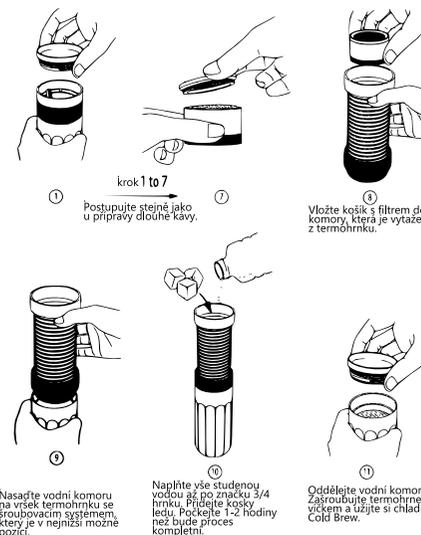
Dopřete kávu naslehaným mlékem a užíte si výtečné Cafe Latte.

3. Jak připravit Cold Brew?

CZ

PŘÍPRAVA

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



Postupujte stejně jako u přípravy dlouhé kávy.

Vložte košík s filtrem do komory, která je vytažena z termohrnku.

Nasaďte vodní komoru na vršek termohrnku se šroubovacím systémem, který je v nejvyšší možné pozici.

Naplněte vše studenou vodou až po značku 3/4 hrnku. Přidejte kostky ledu. Počkejte 1-2 hodiny než bude proces kompletní.

Oddělte vodní komoru. Zašroubujte termohrněk víčkem a užíte si chladné Cold Brew.

NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

- Použijte čerstvě namletou kávu a filtrovanou vodu
- Podříďte hrubost mletí výslednému nápoji
- 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 espresa: flat white, cappuccino, macchiato, mocha, affogato... Doporučujeme vyzkoušet různé přípravy kávových nápojů nebo vymyslet nějaké vlastní. A nezapomenejte se o své zážitky s Pipamokou podělit na sociálních sítích užítím #pipamoka.