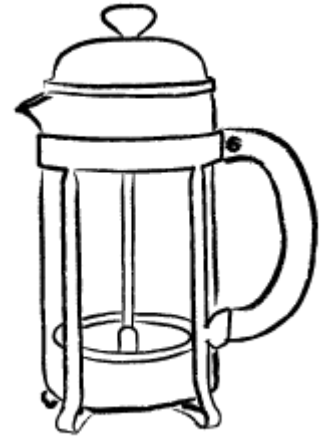


French-Press Guide



1) Pulver grob mahlen (frisch = lecker!)

2) Pulver in die French-Press geben

Pro Tasse ein gehäufter Esslöffel (7g)

Pro Liter 60g

3) Heißes Wasser eingießen

4) Nach 1 Minute umrühren

5) Nach 3-5 Minuten vorsichtig (!!) den Stempel
runterdrücken und dann einschenken

Für die Perfektionisten

- **Das Wasser nach dem Kochen 30 Sekunden abkühlen lassen - zu heißes Wasser macht den Kaffee bitter**
- **Den Kaffeeschaum vor dem Runterdrücken abschöpfen - im Schaum ist Pulver enthalten, das weiter extrahiert**
- **Vor dem Runterdrücken den Stempel schonmal aufsetzen und ein paar Sekunden warten - dadurch erwärmt sich der Stempel, dehnt sich aus und lässt weniger Kaffeepartikel durch**

<http://www.Frenchissimo.de>