



Brühzeit

1 - 2min

Kaffeemenge

Je nach Größe (siehe Ratio)

Wasser

Je nach Größe (siehe Ratio)

Kaffee zu Wasser Ratio

1:17

Wasser vorheizen und Kaffee mahlen: Achte darauf, den Kaffee für die Espressokanne etwas gröber als für die Espressomaschine zu mahlen. Vorgeheiztes Wasser einfüllen: Fülle das vorgeheizte Wasser bis kurz unter das Ventil in den Wasserbehälter. Filter einsetzen, Kaffeepulver einfüllen und Kanne schließen: Fülle genau so viel Kaffee ein, dass der Filter aus Metall gefüllt ist. Das beste Ergebnis wird erreicht, wenn du den Kaffee leicht mit deinen

Fingern zusammendrückst. Kaffee kochen: Stelle die Herdplatte auf mittlere Hitze ein. Espressokanne beobachten: Nimm die Kanne vom Herd, sobald sich ein konstanter Strahl ergibt. Die Resthitze wird das gesamte Wasser nach oben drücken und du vermeidest auf diese Weise, dass der Kaffee verbrennt. Halte den unteren Teil der Kanne kurz unter kaltes Wasser. Damit stoppst du die Extraktion und dein Kaffee wird noch gehaltvoller.