

# Frenchpress



# Frenchpress

- Se skládá ze dvou částí:
  - 1) Nádoba, která je ze skla a kovu
  - 2) Píst s filtrem, kterým lze pohybovat
- Příprava kávy ve frenchpressu je jednou z nejsnazších metod přípravy kávy
- Namletou kávu zalijeme horkou vodou a po extrakci stlačíme píst a na dně vytvoříme kávovou sedlinu





# Příprava

- Kávu nameleme na stupeň číslo 8 (hrubé mletí)





- Kávu vsypeme do nádoby cca do 1/3 a zalijeme horkou vodou jen těsně nad namletou kávu (500 ml, 93 - 94 °C) nechte chvíli pracovat a poté dolijte odpovídající množství vody a zamíchejte
- 3 - 4 minuty probíhá extrakce

\* před samotnou přípravou je dobré do frenchpressu nalít horkou vodu, nechat tak nádobu zahřát a vodu zase vylít



- Nasadíme horní část a pomalu stlačujeme píst až ke dnu nádoby
- Poté můžeme ihned nalévat do připravených šálek

\* Kávu v konvičce nenecháváme, protože i přes filtr může probíhat další extrakce



