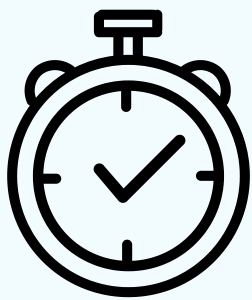


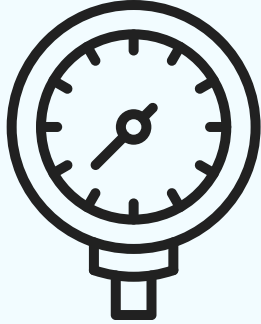
5 czynników idealnego espresso



Podstawą każdej kawy jest dobrze zaparzone espresso. Jak powiadają Włosi: NO CREMA, NO SERVA
Dzięki tym wskazówkom, Ty też będziesz mógł zaparzyć espresso
niczym barista spod Neapolu



- Odpowiedni czas parzenia.
18-30 sekund



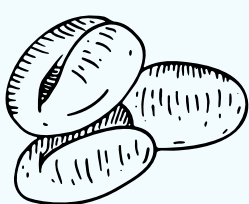
- Ciśnienie podczas parzenia.
powinno wynosić pomiędzy 8-9bar.



- 30ml to pojemność wymagana przy pojedynczym espresso,
natomiast 60ml, przy podwójnym.



- Pamiętaj, aby woda miała optymalną temperaturę,
kawa nie lubi wrzątku,
dlatego 93-95 stopni celsjusza będzie w sam raz.



**Doza kawy ważna rzecz, dlatego
pamiętaj:**

- 7.5-9.5g pojedyncze espresso
- 14-15g podwójne espresso