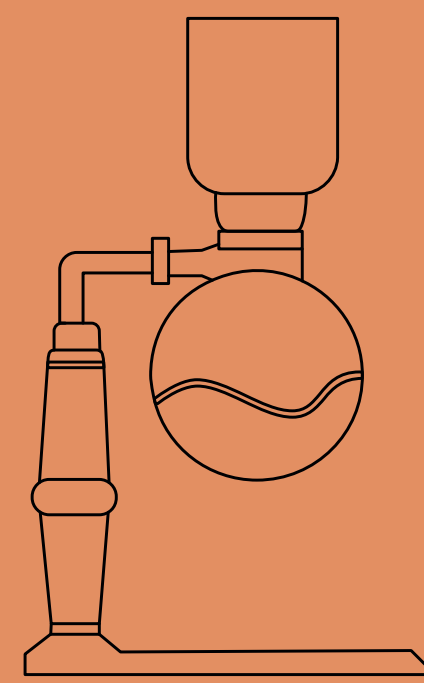


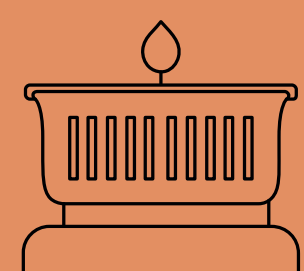
وسایل مورد نیاز



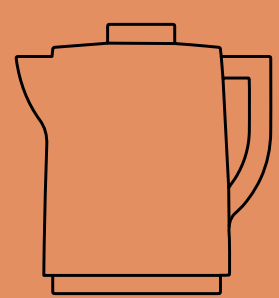
دم افزار سایفون



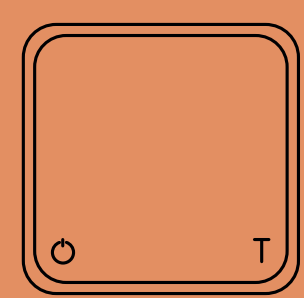
قهوه آسیاب شده



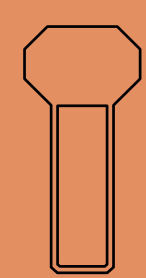
برنر



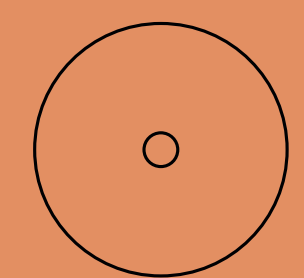
کتل
پر شده با آب آشامیدنی
یا فیلترشده



اسکیل
(ترازوی قهوه)



قاشق
برای هم زدن



فیلتر نمدی مخصوص

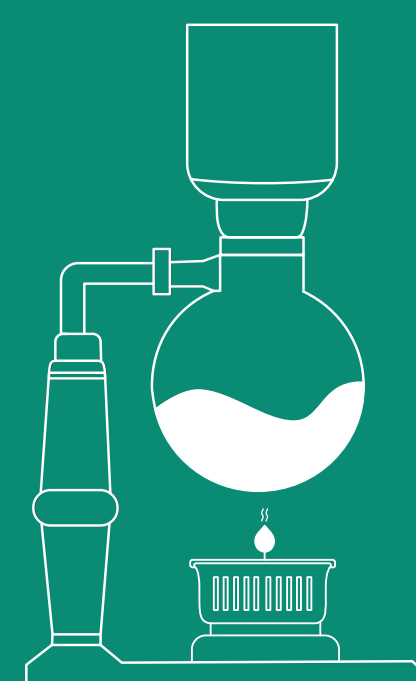
Siphon

دم آوری با سایفون

ویژگی‌های منحصر به فرد دم‌افزار سایفون

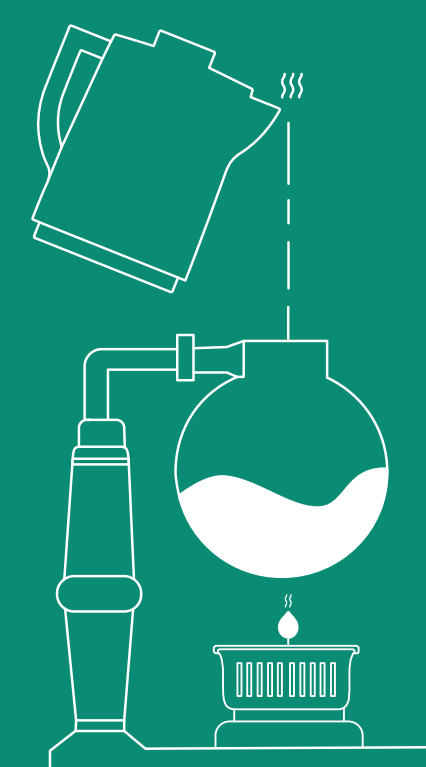
طراحی زیبایی‌شناسانه و دریافت تجربه حسی منحصر به فرد با مشاهده فرایند دم‌آوری متفاوت قهوه. به کارگیری فشار بخار آب و جاذبه و استفاده از سیستم خلأ در دم‌آوری قهوه. عصاره‌گیری از تمام عطرها و طعم‌های قهوه به لطف توزیع یکنواخت حرارت در طول فرایند دم‌آوری. دم‌آوری قهوه‌ای تمیز و شفاف با طعم‌های غنی و اسیدیته ملایم به علت استفاده از فیلترهای نمدی.

فیلتر نمدی را با آب خیس کنید و آن را داخل محفظه بالایی قرار دهید.



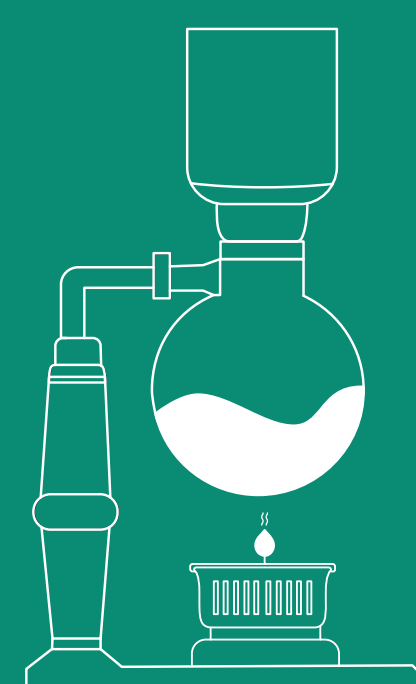
2

250 گرم آب 94 درجه سانتی‌گراد را داخل محفظه پایین سایفون ریخته و برنر را در زیر آن روشن کنید.



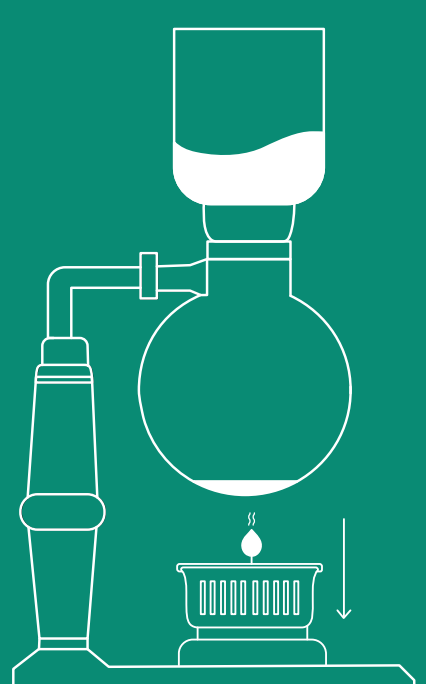
1

محفظه بالایی را در جای خود قرار داده و تا زمان به جوش آمدن دوباره آب صبر کنید.



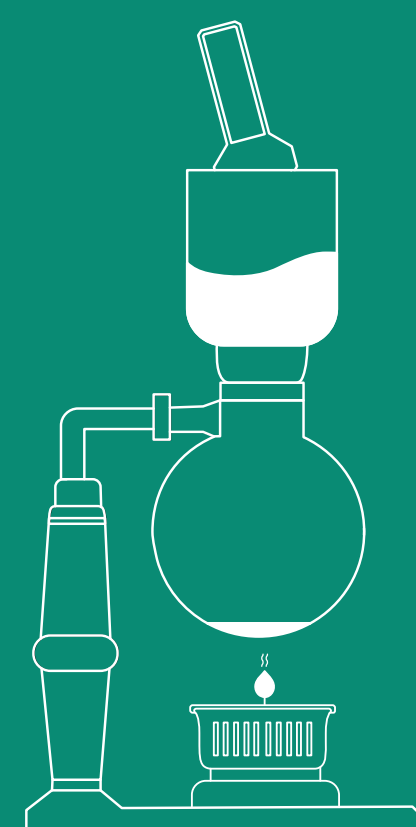
3

سپس محفظه بالایی را در جای خود محکم کرده و همان‌طور که آب به داخل آن وارد می‌شود حرارت برنر را کمتر کنید.



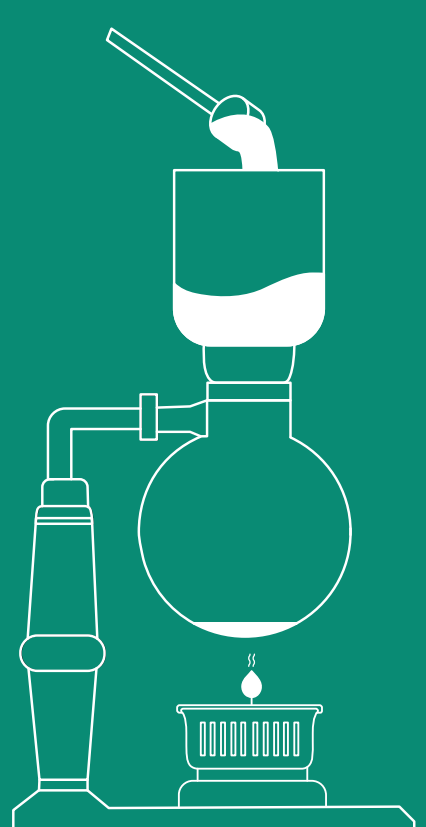
4

قهوه و آب را 10 بار به آرامی بایک قاشق هم زده تا یکدست و صاف شود.



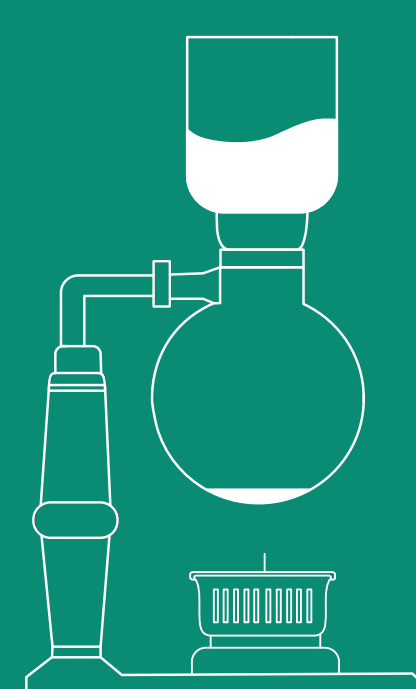
6

17 گرم سابه قهوه را داخل محفظه بالایی بریزید و تایمر اسکیل را روشن کنید.



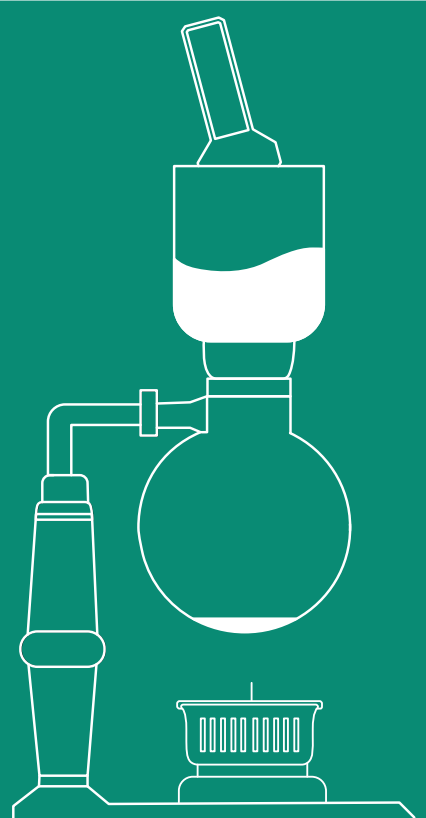
5

به مدت 1:45 ثانیه صبر کرده تا قهوه دم‌آوری شود و سپس برنر را خاموش کنید.



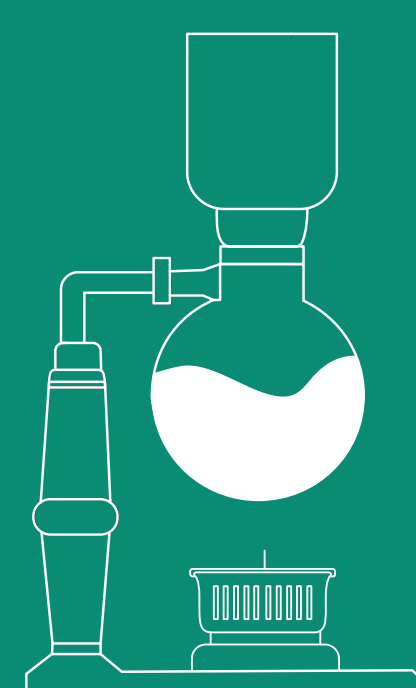
7

بار دیگر قهوه و آب را 5 بار با یک قاشق هم بزنید.



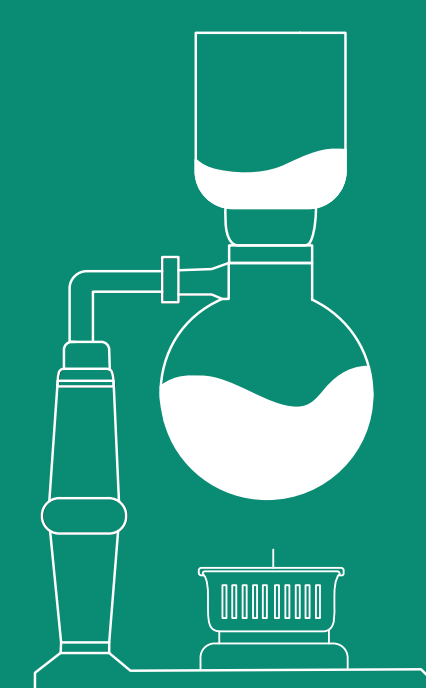
8

خروج کامل قهوه از محفظه بالایی تقریباً 1 دقیقه به طول می‌انجامد و زمان دم‌آوری قهوه شما طی 3 دقیقه به اتمام خواهد رسید.



10

تغییر فشار در محفظه باعث می‌شود تا قهوه دم‌آوری شده به محفظه پایینی منتقل شود.



9

دم‌آوری با سایفون

نسبت ۱ گرم سابه : ۱۵ گرم آب	سایز آسیاب مدیوم - فاین
دمای آب ۹۴ درجه سانتی‌گراد	مدت زمان دم‌آوری ۳:۰۰ دقیقه



Coffeetaxi.shop

Coffee.taxi

Coffeetaxi.plus