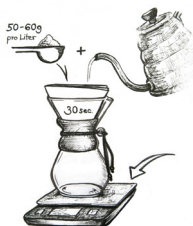




Falten Sie das CHEMEX Filterpapier wie in der Anleitung und positionieren Sie es mit der dreilagigen Seite zum Ausguss. Das Papier nun mit heißem Wasser komplett befeuchten. Um die Karaffe vorzuwärmen, lassen Sie das Wasser ein paar Minuten in der Karaffe stehen. Anschließend wieder ausgießen.



Stellen Sie die CHEMEX auf eine Waage und füllen Sie 50-60 g gemahlene Kaffee pro Liter Wasser ein. Schütteln Sie die Karaffe leicht bis die Oberfläche des Kaffeemehls eben ist. Trieren Sie nun die Waage. Das Wasser hat die ideale Temperatur von 92-94°C erreicht, wenn es nach dem Kochen ca. 1,5 Minuten geruht hat. Beginnen Sie nun mit dem Aufgießen – aber nur soweit bis das komplette Kaffeemehl benetzt ist und keine trockenen Inseln mehr zu sehen sind. Lassen Sie es nun ca. 30 Sekunden aufquellen (Bloomung).



Jetzt gießen Sie das Wasser in kreisförmigen Bewegungen nach und nach auf. Wichtig ist, dass der Kaffee dabei immer in Bewegung bleibt und nicht am Papierrand klebt – ohne jedoch das Filterpapier komplett mit Wasser aufzufüllen. Das Kaffeemehl sollte sich immer nur ca. 2 cm heben.



Die ideale Extraktionszeit (Brühzeit) liegt zwischen 3,5 bis 4 Minuten. Anschließend entfernen Sie das Filterpapier und mischen den Kaffee durch leichtes Schwenken kurz durch.



Nun können Sie Ihren handgebrühten und perfekt ausbalancierten Kaffee servieren. Wir wünschen Ihnen höchsten Genuss!