Inventado en 1941 por Peter Schlumbohm, este método ya es un ícono del filtrado. La combinación ideal de diseño y funcionalidad.

Realza los aromas y, por su tamaño, permite preparar múltiples tazas de café nítidas, sin sedimentos ni notas amargas y muy buen cuerpo

LA TIENDA DEL **BARISTA**

CHEMEX

4′ Tiempo total
1g de café cada 16g de agua

1
Pesar y moler el café (molienda media-gruesa).

2
Colocar el filtro y humedecerlo con agua (94°C).

3
Descartar el agua y agregar el café molido.

4
Verter agua (94°C) hasta cubrir el café.

5
Infusionar 30″.

6
Agregar agua lentamente en espiral.

7
Dejar infusionar.

8
Servir el café y disfrutar.

Thames 1085, CABA Tel: +54 11 4773.2890
www.tiendadelbarista.com tiendadelbarista