Versátil y atractivo, es el método ideal para tener un control total de la extracción, determinando el cuerpo, la textura y la intensidad de la bebida final.

Creado en Japón por Hario, debe su nombre a su más relevante atributo: los 60° del ángulo del cono.

LA TIENDA DEL **BARISTA**

HARIO V60

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

1
Pesar y moler el café (molienda media).

2
Colocar el filtro y humedecerlo con agua.

3
Descartar el agua y agregar el café molido.

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

5
Dejar infusionar 30″.

6
Agregar agua en forma lenta, pareja y en espiral.

7
Dejar infusionar 3′ y sacar el filtro.

8
Servir el café y disfrutar.

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