

台湾CAFERINA美式半自动咖啡机RH-330

产品名称	台湾CAFERINA美式半自动咖啡机RH-330
公司名称	上海博勒贸易有限公司
价格	880.00/台
规格参数	
公司地址	上海市中山西路500-502
联系电话	86-02151871607 15921376908

产品详情

产品详细介绍

【品名】:caferina美式咖啡机rh-330型(附两个玻璃壶,保温板)【规格】:49*26*49.5cm重:6.76kg

【产地】:中国【型号】:rh-330型(不锈钢)【容量】:12杯的容量【包装】:专用外销纸盒包装

【设备说明】:别称是美式咖啡机,常见萃取咖啡的方式,相当容易操作。一般可分成锥形滤纸及圆平底形滤纸,以锥形设计较能提供香醇的味道与厚实口感;锥形滤纸适合较细的研磨,而平底滤纸则适合粗研磨(通常为营业用机器)。而有些咖啡机仍有定时装置,保温盘等设计。切记,不要让新鲜的咖啡放置于保温盘上加热过久。

下壶为特别玻璃的保温壶,保证咖啡的浓香和温度(配有单独保温电盘,可以保持咖啡的温度)

【产品介绍】:欧美时尚外观设计,适合于现代家庭及酒店使用。

开启式咖啡漏斗架及滤网,内配咖啡勺。独具防咖啡滴漏装置。透明水窗,内置水箱。

电源开关指示灯。安全防干烧保护装置。【操作方式】:先将适量新鲜的水,放入咖啡机中。再将滤纸放于滤纸篮内,装入研磨的咖啡粉关上咖啡篮,打开电源。您喝过急速冷却的冰咖啡吗?(把刚煮好的热咖啡的浓香,醇和,甘甜用冰块急速的冰镇下来)那味道喝了让人仰天长叹,棒!!!

【美式咖啡壶的堆粉小技巧】:这是针对美式咖啡壶先天上具有的「注水过于集中」缺点所做出的对策。如果你曾经在美式咖啡壶冲煮过程中打开上盖观察过,不难发现美式咖啡壶的注水孔往往只有一个,热水经由这个小孔源源不绝地灌注在咖啡粉上。少数美式咖啡壶有数个分散的注水孔以利热水分散洒下,但仍旧过于集中在中央位置,往往使得咖啡粉中间被热水冲出一个大洞,四周隆起,甚至煮完咖啡后四周还有一圈干燥未经萃取的咖啡粉---这往往是美式咖啡壶煮出苦涩、浓度过稀咖啡的主因。应对对策很简单,在放入咖啡粉的时候,用量匙柄(或类似物)将咖啡粉中央堆高,使之成圆锥形状。如此中央高耸"山顶"将被热水逐渐冲散,减少中央被冲成大洞的情形,使所有咖啡粉都能受到热水浸泡萃取。当然煮出来的咖啡也更加美味好喝!