

# NESPRESSO

КОФЕ: 1 капсула

ВОДА: до заполнения емкости /  
комнатной температуры

- 1 Заполните емкость для воды необходимым количеством воды и включите машину. Подождите, когда она выйдет в рабочий режим.
- 2 Подставьте чашку и пролейте 2–3 холодных пролива без капсулы через машину. Это позволит прогреть систему и освежить воду.
- 3 Вставьте капсулу согласно инструкции к машине и плотно закройте ее.
- 4 Поставьте пустую чашку на весы и зажмите кнопку подачи воды. Не отпускайте кнопку, пока в чашке не окажется минимум 20 г сваренного кофе.

- 5 Следующее одиночное нажатие на кнопку повторяет эту дозировку и вы можете ею пользоваться в любое время.
- 6 Если вы готовите несколько капсул за раз (на нескольких человек), постарайтесь приготовить весь кофе за короткий промежуток времени, пока система хорошо разогрета и хорошо заполнена водой.
- 7 Освободите заварочный узел от капсулы, и если вы закончили готовить кофе, пролейте через машину еще 2–3 «холостых» пролива, пока вода из машины не станет чистой.

Кофейные капсулы для кофемашин Nespresso — это быстрый и простой способ получить качественный напиток дома, на работе или в путешествии. Мы специально подобрали сорта кофе, особым образом обжарили их и разработали идеальный рецепт, чтобы вкус кофе дошел до вас именно таким, каким

мы его задумывали: чистым, сладким и фруктовым.

А вот несколько полезных хинтов для работы с Nespresso:

Перед использованием прогревайте машину, пропустив 3—4 холостых пролива без капсулы, что позволит очистить и освежить воду в системе, прогреет заварочный узел и вытолкнет воздух из трубок.

Ряд машин Nespresso обладает крайне удобной системой программирования дозировки воды: вставьте капсулу, подставьте чашку и нажмите одну из кнопок и не отпускайте, пока в чашке не наберется необходимое, на ваш взгляд, количество кофе. Короткое нажатие на ту же кнопку довольно точно повторит рецепт, и вы сможете готовить привычный вам кофе одним нажатием.

Если у вас есть весы, попробуйте настроить кнопку, поставив чашку на весы. Мы рекомендуем готовить из одной капсулы 20 граммов напитка.

Тогда кофе получается ароматным, бархатистым и насыщенным.

Никогда не оставляйте отработанную капсулу в машине после заваривания! Полезно также промыть систему холодным проливом после использования.

Может вам пригодится: кофе из капсул Nespresso идеально подходит как компонент для десертов или коктейлей, где используется кофе (вроде тирамису).