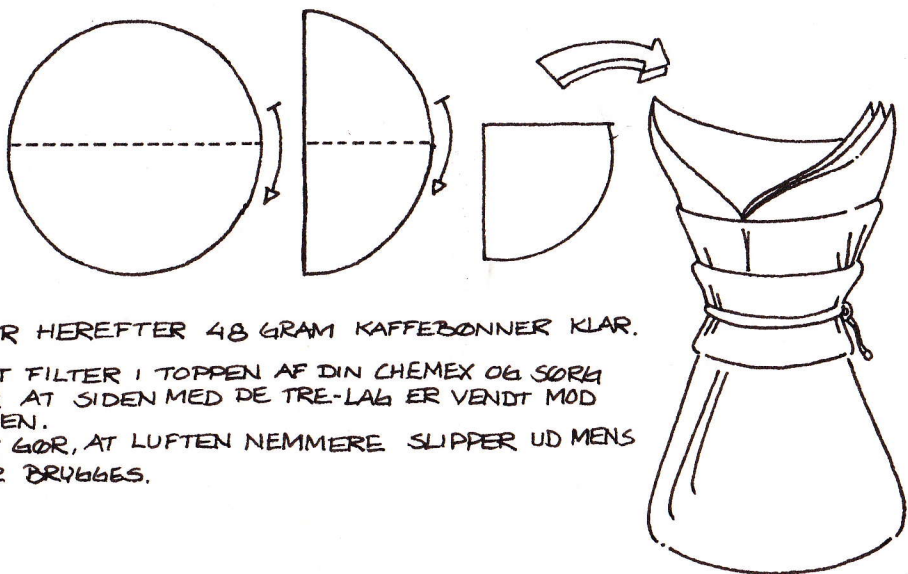
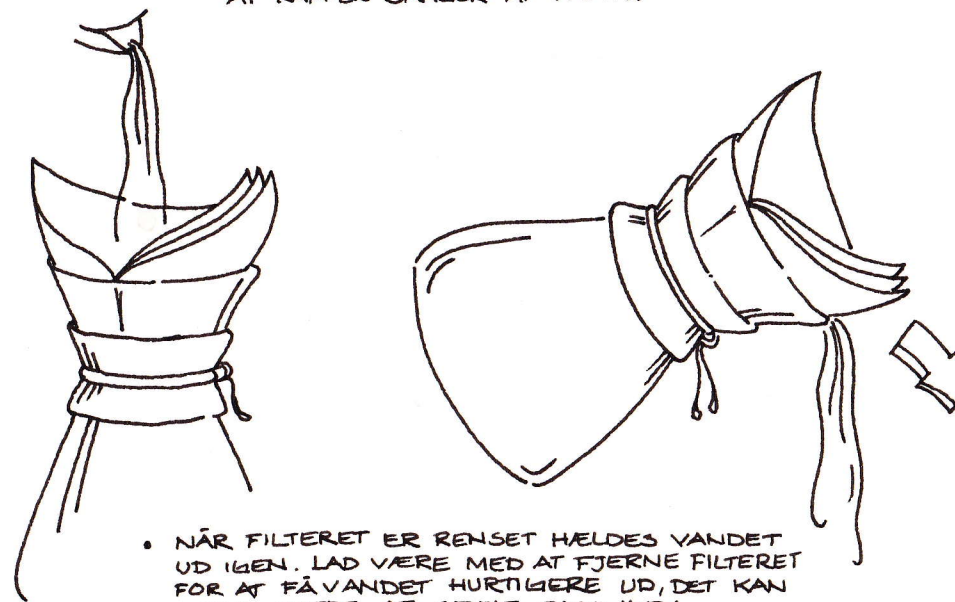


FYLD VAND PÅ KEDLEN OG KOG DET.



• FØR HEREFTER 48 GRAM KAFFEBØNNER KLAR.
 SVÆT FILTER I TOPPEN AF DIN CHEMEX OG SØRG FOR AT SIDEN MED DE TRE-LAG ER VENDT MOD UDEN. DET GØR, AT LUFTEN NEMMERE SLIPPER UD MENS DER BRUGGES.

• HÆLD RIGELIGT MED KØLENDE VAND GENNEM FILTERET FOR AT UNDGÅ AT KAFFEN SMAGER AF PAPIR.

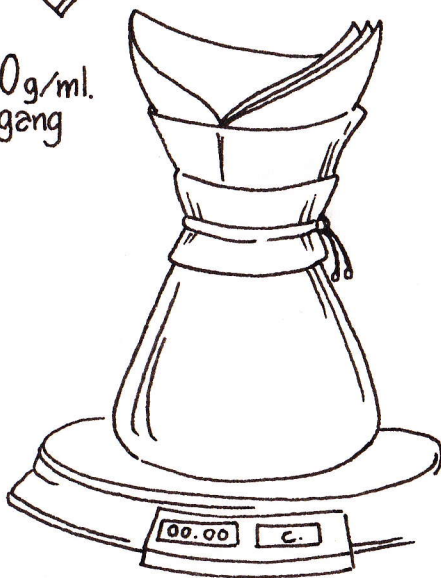


• NÅR FILTERET ER RENSSET HÆLDES VANDET UD IGEN. LAD VÆRE MED AT FJERNE FILTERET FOR AT FÅ VANDET HURTIGERE UD, DET KAN VÆRE SVÆRT AT SETTE FAST IGEN.

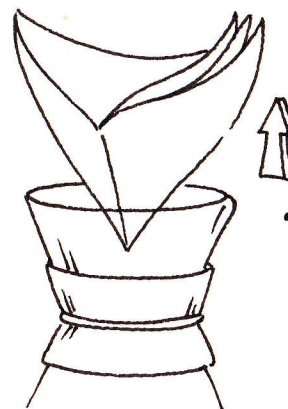
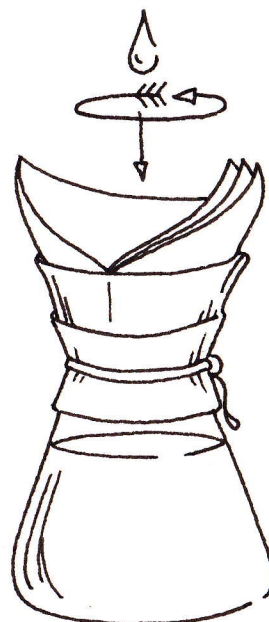
• SVÆT DIN CHEMEX PÅ EN VÆGT OG NULSTIL DEN.
 MAL KAFFEN, HÆLD DEN I FILTERET OG NULSTIL HEREFTER VÆGTEN IGEN.

☉ = 48g.
 93°C = 100g/ml. pr. gang

• NÅR VANDET ER KØLET NED TIL CA. 93° GRADER, FØRDELES 100 GRAM/ML. VÆVNT OVER KAFFEN. NU VIL KAFFEN BEGYNDE AT BLOOME (FOLDE SIG UD).
 • START TIMEREN = (90 SEK) HERFRA TÆLLER DET TYPISK OMKRENT 90 SEKUNDER, FOR VANDET AT LØBE IGENNEM.
 • HENT PÅ TIMEREN INDEN DU FORTSÆTTER.



• HÆLD SÅ VAND I DIN CHEMEX I EN CIRKULÆR BEVEGELSE. PRØV AT UNDGÅ AT RAMME SIDERNE STOP NÅR VÆGTEN VISER 710 GRAM. HVIS KAFFEN STIGER FOR HURTIGT I FILTERET, VENTER DUTIL DEN ER FALDET ET PAR CENTIMETER, OG FORTSÆTTER SOM FØR. FYLD IKKE VAND TIL TOPPEN AF MASKINEN, MEN STOP NÅR GRUMSET ER CA. 5 CENTIMETER FRA KANTEN.
 • NÅR MASKINEN DRØPPER MED ET PAR SEKUNDERS MELLEMROM ER KAFFEN FÆRDIG.



• FJERN FILTERET OG SMID DET UD.