

Maîtrisez l'art du café parfait à la presse française

Les fondamentaux pour une extraction réussie

- Ratio idéal : 60 grammes de café pour 1 litre d'eau (soit 30g pour 500ml).
- Mouture : Utilisez une texture grossière, similaire à du gros sel de mer, pour éviter l'amertume et le colmatage du filtre.
- Température : L'eau doit être comprise entre 92°C et 96°C pour préserver les arômes sans brûler le café.
- Préchauffage : Rincez la carafe en verre avec de l'eau chaude avant d'ajouter le marc pour maintenir une température stable.

Le rituel d'infusion

- Mélange : Utilisez exclusivement une cuillère en bois ou en plastique pour éviter de rayer ou de briser la carafe.
- Temps d'infusion : Laissez reposer le mélange pendant 4 minutes avant d'abaisser le piston.
- Service immédiat : Versez tout le contenu de la cafetière dès la fin de l'infusion pour éviter une extraction excessive et l'amertume.

Entretien et sécurité

- Nettoyage complet : Démontez le filtre après chaque utilisation pour nettoyer individuellement le tamis, la plaque de base et le ressort afin d'éliminer les huiles rances.
- Inspection : Vérifiez régulièrement le verre de la carafe pour détecter d'éventuelles fissures ou éclats invisibles, sources de rupture sous pression.

Diagnostic rapide

- Piston trop difficile à presser : La mouture est probablement trop fine.
- Piston sans aucune résistance : La mouture est trop grossière.