



# Cafetera italiana

---

**MATERIALES:**

Cafetera Italiana  
Café SUPRACAFÉ  
Agua  
Molino

**PARÁMETROS:**

Echar café SUPRACAFÉ molido en el filtro  
Llenar de agua por debajo de la válvula  
Molienda media / fina  
Agua 100°

## Pasos:

---

- 01\_ Precalienta el agua en un calentador a unos 60°.
- 02\_ Muele el café y llena la base de la cafetera hasta el nivel exacto de la válvula interior.
- 03\_ Introduce el filtro en el interior de la base y llénalo de café hasta el límite del filtro, nivelando el café para que quede distribuido de forma homogénea.
- 04\_ Enrosca las dos partes de la cafetera.
- 05\_ Pon la cafetera al fuego a un punto medio.
- 06\_ Espera a que el café salga por la parte superior.
- 07\_ Cuando la cafetera empiece a burbujear, deja que termine de expulsar todo el café hasta llenar el depósito.
- 08\_ Abre la tapa de la cafetera y remueve el líquido con una cucharilla.

**Disfruta de tu café!**

*Atención al cliente:*  
**916 475 500**  
**www.supracafe.com**

 **@supracafeesp**