

¡Bienvenidos al mundo de Handpresso!

Descubra Handpresso Wild Domepod: ¡la primera máquina de café espresso ecológica, no eléctrica y portátil del mundo!

Con Handpresso Wild Domepod nace una nueva ceremonia del café. El café es un placer para compartir con amigos y que usted disfruta como buen conocedor utilizando su café espresso favorito. No es necesario utilizar mono-dosis de café espresso: puede elegir los aromas, sabores y cafés de origen que prefiera.

Unos **CONSEJOS Y TRUCOS** para obtener un espresso de calidad con Wild Domepod:

Usar siempre agua de buena calidad.

El café molido difiere de una marca a otra, lo que explica la variación en la calidad del café obtenido en la taza:

Utilizar siempre café con molienda en punto espresso, a la venta en tostaderos y tiendas especializadas en té y café, así como en la gran distribución con especificaciones de producto de tipo café crême express, para cafetera express, etc.

Realizar pruebas cambiando la cantidad de café, el tipo de café molido utilizado en el DomePod® y el grado de compactación del café (ver sección **Compactar correctamente el café en el filtro domepod** en este mismo documento).

De este modo, podrá determinar usted mismo las cualidades del café espresso resultante:

- Si la molienda del café utilizado es demasiado fina y compacta, el tiempo de preparación será mayor y el espresso obtenido será muy fuerte.
- Por el contrario, si la molienda es muy gruesa y no se compacta, el tiempo de preparación será menor y el espresso será más suave.

Recordar que un café espresso de buena calidad se obtiene utilizando 7 gramos de café, con un tiempo de preparación de 25 segundos y empleando agua a una temperatura entre 90 y 95°C.

No olvidar la temperatura de las tazas. Le aconsejamos calentar la taza llenándola de agua caliente y vaciándola antes de servir un café.

Si le gusta el café ristretto, Handpresso le aconseja usar el portafiltro especial para café "intenso" (no incluido).

Compactar correctamente el café en el filtro domepod

Rellenamos el filtro de café domepod con café molido en punto espresso utilizando una cucharilla hasta la mitad. Una vez lleno hasta la mitad prensamos o compactamos el café con fuerza hacia abajo utilizando una cucharilla cuyo diámetro se adapte al diámetro del filtro o bien podemos utilizar el extremo inferior de la misma máquina domepod.



Una vez la mitad de la dosis está bien compacta volvemos a rellenar el filtro hasta el límite máximo y volvemos a prensar o compactar el café con fuerza hacia abajo hasta que nos quede bien enrasado y compacto en el filtro domepod



Ya tenemos el café bien prensado y enrasado en el filtro domepod listo para degustar nuestro café espresso.