



El sistema Chemex fue desarrollado por el químico Peter Schlumbohn en 1941 para lograr un único resultado, preparar una taza perfecta de café.

La piedra angular del método Chemex es la extracción fraccionada de sólo las partes deseables del grano de café. Una extracción adecuada a 88 - 94 grados centígrados y la utilización de sus especiales filtros deja los restos amargos en los posos del café, y no en la taza.

#### Modelos de cafeteras. Capacidades aproximadas y medidas

**CM-1C** 475 ml., altura 20,95 cm., diámetro 7,6 cm.

**CM-6A** 890 ml., altura 21,5 cm., diámetro 13 cm.

**CM-8A** 1185 ml., altura 23,2 cm., diámetro 12,7 cm.

Materiales: Cristal, madera pulida y cuero.

#### Modelos de Filtros

**FP-2** 100 filtros por caja. Papel blanco tratado "oxygen cleansed" en forma de media luna válido para cafeteras CM-1.

**FC-100** 100 filtros por caja. Papel blanco circular tratado "oxygen cleansed" válido para cafeteras CM-6, CM-8 y CM-10.

Papel de máxima calidad especialmente diseñado para el filtrado de café.

#### Instrucciones de elaboración

Paso uno: Abra el filtro Chemex® en forma de cono. Uno de los lados debe tener tres capas. Coloque el cono en la parte superior de la cafetera con la parte mas gruesa hacia el pico vertedor. Es recomendable enjuagar el filtro con agua caliente para quitarle sabor a papel y precalentar al mismo tiempo la cafetera.

Paso dos: Utilizando el café con un molido medio o regular, coloque una cucharada de café por cada 150 ml. en el cono del filtro. La proporción suele ser 60 gramos por litro de café, pero el tipo de café y el gusto

permiten variar la proporción. Si prefiere el café más fuerte puede utilizar un poco mas, el método Chemex® le asegura la ausencia de amargura.

Paso tres: Cuando el agua empieza a hervir, retirar del fuego (la temperatura de elaboración debería ser de unos 93-94 grados). Vierta una pequeña cantidad de agua sobre los granos de café, solo lo suficiente para mojarlos. Este paso permite obtener una infusión completa y uniforme.

Paso cuatro: Después de esta primera preinfusión simplemente vierta más agua, empapando la base del café delicadamente y manteniendo el nivel de agua muy por debajo de la parte superior de la cafetera.

Paso quinto: Una vez que se consigue la cantidad de café deseada quitar y descartar el filtro con los posos.



Importante:

\* Utilice siempre un molido regular o medio con los filtros de café Chemex ya que otra molienda puede afectar el filtrado adecuado.

\* Tenga en cuenta la calidad del agua utilizada para la elaboración del café.

La cantidad de café preparado se puede medir en la cafetera Chemex utilizando el botón de cristal inferior como guía. El botón marca el punto medio, y la parte inferior del mango indica plena capacidad.



Fabricante:

Chemex® Corp.

69 S. Church St.

Pittsfield MA 01201, USA.