

LèPRESSO



LePresso

**موزع قهوة
أداة تسوية**

SKU : LPCFFCD0078BK

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٢	مميزات المنتج
٤	دليل الاستخدام
٥	احتياطات السلامة
٦	التخلص من المنتج
٦	الضمان
٦	تواصل معنا

نظرة عامة على المنتج

صُممت أداة توزيع قهوة Lepresso لتوفير قهوة متوازنة ومتساوية، مما يضمن استخلاصًا متجانسًا. بفضل منحدراتها الرباعية وتوافقها مع سلال فلتر القهوة بقطر ٨٥ مم، توفر هذه الأداة دقة فائقة في تحضير القهوة المطحونة. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة (SUS ٣.٠٤)، وتتميز بقاعدة متينة، ومصممة لسهولة الاستخدام وسلسلة الاستخدام. مثالية لتحقيق نتائج تُضاهي نتائج مُحضري القهوة المحترفين، حيث تتيح لك توزيع القهوة المطحونة بالتساوي ولف الموزع للحصول على كوب قهوة مثالي ومتجانس في كل مرة.

المواصفات

المادة	٣.٠٤، سبيكة SUS فولاذ مقاوم للصدأ
الحجم المتوافق	سلال فلتر القهوة ٨٥ مم
التصميم	منحدرات رباعية الزوايا

ميزات المنتج

أ. تصميم منحدر رباعي الزوايا
تتميز أداة توزيع قهوة LePresso بتصميم منحدر رباعي الزوايا فريد، يضمن توزيعًا متساويًا لحبيبات القهوة على حامل الفلتر. يُحسّن هذا التصميم قوام الإسبريسو، مما يسمح بتحضير قهوة متوازنة باستخراج ونكهة متجانسة.

ب. توافق مع فلتر القهوة مقاس ٥٨ مم

صُممت هذه الأداة خصيصًا لتناسب سلال فلتر القهوة مقاس ٥٨ مم، وهو حجم قياسي لمعظم آلات الإسبريسو. هذا يجعلها إضافة متعددة الاستخدامات لأي إعداد قهوة، حيث توفر توافقًا مع مجموعة واسعة من آلات الإسبريسو وتضمن دقة التسوية في كل مرة.

ج. هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة

صُنعت أداة توزيع قهوة LePresso من الفولاذ المقاوم للصدأ SUS3٠٤ الممتاز، وهي مصممة لتدوم طويلًا. تقاوم هذه المادة المتينة الصدأ والتآكل والتلف، مما يضمن الحفاظ على أدائها وجمالها مع مرور الوقت، حتى مع الاستخدام المنتظم.

د. مثالية لتوزيع متساوٍ للقهوة المطحونة

يضمن تصميم الأداة توزيعًا متساويًا لحبيبات القهوة المطحونة في فلتر القهوة، وهو أمر بالغ الأهمية للحصول على قهوة إسبريسو متوازنة. من خلال توزيع حبيبات القهوة بالتساوي، تعمل الأداة على تقليل الاستخلاص غير المتساوي وتساعد في تحضير كوب قهوة أكثر سلاسة ونكهة.

هـ. سهلة الاستخدام ومريحة

أداة التوزيع سهلة الاستخدام، بآلية لف بسيطة تضمن استواء حبيبات القهوة تمامًا. تصميمها المريح يسمح بمسكة مريحة، مما يجعلها سهلة الاستخدام حتى لفترات طويلة، سواء كنت مبتدئًا أو خبيرًا في تحضير القهوة.

و. صغيرة الحجم وخفيفة الوزن

صُممت هذه الأداة لتكون صغيرة الحجم وخفيفة الوزن، مما يجعلها سهلة الاستخدام والتخزين. حجمها الصغير يجعلها محمولة، ما يتيح لك اصطحابها معك إلى المقاهي، أو السفر، أو أينما كنت تُحضر قهوة الإسبريسو، مما يضمن لك وجود موزع القهوة المثالي في متناول يدك عند الحاجة.

١. جهّز فلتر القهوة

ابدأ بالتأكد من نظافة فلتر القهوة وجاهزيته للاستخدام. ضعه على سطح مستوٍ، مثل طاولة القهوة أو طاولة العمل.

٢. ضع بقايا القهوة

أضف القهوة المطحونة حديثاً إلى سلة فلتر القهوة. تأكد من استخدام حجم الطحن المناسب للإسبريسو، فهذا يُحسّن النكهة العامة وعملية الاستخلاص.

٣. ضع أداة التوزيع

ضع أداة توزيع قهوة LePresso فوق بقايا القهوة. تأكد من تثبيت الأداة بإحكام داخل سلة فلتر القهوة مقاس ٥٨ مم، مما يضمن سطحاً ثابتاً ومستوياً للعمل.

٤. لفّ لتوزيع متساوٍ

أدر أداة التوزيع برفق لتوزيع حبيبات القهوة بالتساوي على فلتر القهوة. تضمن الزوايا الأربع المنحدرة توزيعاً متساوياً للحبيبات. هذه الخطوة أساسية للحصول على قهوة متجانسة ومتوازنة.

٥. التسوية النهائية

بعد لفّ أداة التوزيع، يجب توزيع حبيبات القهوة بالتساوي على فلتر القهوة. إذا لزم الأمر، انقر برفق على فلتر القهوة على سطح الطاولة لتسوية الحبيبات. يجب أن يكون لديك الآن سطح أملس ومستوٍ، مثالي للخطوة التالية في تحضير الإسبريسو.

٦. تحضير الإسبريسو

بعد تسوية حبيبات القهوة تمامًا، أدخل فلتر القهوة في آلة الإسبريسو وابدأ التحضير. سيضمن التوزيع المتساوي استخلاصًا متوازنًا وغنيًا للإسبريسو، مما يمنحك كوبًا رائعًا من القهوة.

٧. التنظيف والصيانة

بعد الاستخدام، نظّف أداة التوزيع بمسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً. تجنّب استخدام المنظفات القوية. يُساعد التنظيف المنتظم على الحفاظ على أداء الأداة وعمرها الافتراضي.

احتياطات السلامة

١. أداة توزيع قهوة ليبرسو مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة، وقد تكون حادة في بعض الأماكن. تعامل دائماً مع الأداة بحذر لتجنب أي جروح أو إصابات عرضية.
٢. نظراً لصغر حجمها ومكوناتها المعدنية، يجب أن تكون هذه الأداة بعيدة عن متناول الأطفال. فهي ليست لعبة، وقد يؤدي سوء استخدامها إلى إصابات.
٣. ضع دائماً فلتر القهوة وأداة التوزيع على سطح مستو وثابت أثناء الاستخدام. هذا يضمن عمل الأداة بفعالية ويمنع الانسكابات أو الحوادث أثناء توزيع القهوة المطحونة.
٤. على الرغم من متانة الأداة، إلا أن سقوطها على الأسطح الصلبة قد يتسبب في تلف الموزع أو يؤثر على دقته. تأكد دائماً من وضع الأداة بإحكام على سطح ثابت عند عدم استخدامها.
٥. للحفاظ على النظافة والسلامة، نظف الأداة بعد كل استخدام. امسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
٦. خزن الأداة في مكان آمن لا يتعرض فيه لصددمات أو ضغط غير ضروري. يُعدّ صندوق أو درج مخصص لملحقات القهوة مثاليًا للحفاظ عليها في حالة جيدة.
٧. عند استخدام الأداة، تجنّب استخدام قوة مفرطة أثناء عملية اللف. يكفي اللف برفق وثبات للحصول على قهوة مطحونة بشكل متساوٍ. قد يؤدي الإفراط في اللف إلى تآكل الأداة أو إجهاد يديك بشكل غير ضروري.

التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفائات منزلية غير مُفرزة. من المهم فصل هذه النفائات لمعالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع لوائح إدارة النفائات المحلية.

الضمان

المنتجات التي تشتريها مباشرة من موقعنا الإلكتروني أو متجر **LePresso** تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

ينطبق الضمان لمدة ٢٤ شهرًا على المنتجات التي تم شراؤها مباشرةً من موقع **LePresso** الإلكتروني أو متجرنا. إذا تم شراء منتجات **LePresso** من أي من بائعي التجزئة المعتمدين لدينا، فإن المنتج يكون مؤهلاً للحصول على ضمان لمدة ١٢ شهرًا فقط. لتمديد ضمان منتجك، قم بزيارة موقعنا الإلكتروني <https://www.lepresso.com/warranty> واملأ التفاصيل الخاصة بك في النموذج المقدم بالإضافة إلى صورة تم تحميلها للمنتج لمعالجة طلبك. بمجرد الموافقة، ستتلقى رسالة تأكيد عبر البريد الإلكتروني بشأن ضمان المنتج الممتد. قم بتحميل المعلومات المطلوبة خلال ٤٨ ساعة من الشراء لتكون مؤهلاً لفترة ضمان مدتها ٢٤ شهرًا.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:

<https://www.lepresso.com/warranty>

تواصل معنا

إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات بشأن سياسة الشحن والإرجاع الخاصة بنا، يرجى

الاتصال بنا على: info@lepresso.com

الموقع الإلكتروني: <https://www.lepresso.com/>

انستغرام: [lepresso_official](#)