



LePRESSO



LePresso

**موزع قهوة
أداة تسوية**

SKU : LPCFFCD0078BK

١	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٣	ميزات المنتج
٤	دليل الاستخدام
٥	احتياطات السلامة
٦	التخلص من المنتج
٧	الضمان
٨	تواصل معنا

نظرة عامة على المنتج

صممت أداة توزيع قهوة Lpresso ل توفير قهوة متوازنة ومتتساوية، مما يضمن استخلاصاً متجانساً. بفضل منحدراتها رباعية وتوافقها مع سلال فلتر القهوة بقطر ٥٨ مم، توفر هذه الأداة دقةً فائقةً في تحضير القهوة المطحونة. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة (SUS ٣٠٤)، وتتميز بقاعدة متينة، ومصممة لسهولة الاستخدام وسلامة الاستخدام. مثالية لتحقيق نتائج تضاهي نتائج محضرى القهوة المحترفين، حيث تتيح لك توزيع القهوة المطحونة بالتساوي ولف الموزع للحصول على كوب قهوة مثالي ومتجانس في كل مرة.

المواصفات

المادة	٣٠٤، سبيكة SUS فولاذ مقاوم للصدأ
الحجم المتواافق	سلال فلتر القهوة ٥٨ مم
التصميم	منحدرات رباعية الزوايا

ميزات المنتج

- أ. تصميم منحدر رباعي الزوايا تتميز أداة توزيع قهوة LePresso بتصميم منحدر رباعي الزوايا فريد، يضمن توزيعاً متتساوياً لحبوبات القهوة على حامل الفلتر. يُحسن هذا التصميم قوام الإسبريسو، مما يسمح بتحضير قهوة متوازنة باستخراج ونكهة متجانسة.

ب. توافق مع فلتر القهوة مقاس ٥٨ مم

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

ج. هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة

صنعت أداة توزيع قهوة LePresso من الفولاذ المقاوم للصدأ SUS ٣٤. الممتاز، وهي مصممة لتدوم طويلاً. 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

يضم تصميم الأداة توزيعاً متساوياً لحبوب 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 ومرحية

أداة التوزيع سهلة الاستخدام، بآلية لف بسيطة تضمن استواء حبيبات القهوة تماماً. تصميمها المرح يسمح بمسكة مرحة، مما يجعلها سهلة الاستخدام حتى لفترات طويلة، سواء كنت مبتدئاً أو خبيراً في تحضير القهوة.

و. صغيرة الحجم وخفيفة الوزن

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

١. جهز فلتر القهوة
ابدأ بالتأكد من نظافة فلتر القهوة وجاهزيته للاستخدام.
ضعه على سطح مستو، مثل طاولة القهوة أو طاولة العمل.
٢. ضع بقایا القهوة
أضف القهوة المطحونة حديثاً إلى سلة فلتر القهوة. تأكد من استخدام حجم الطحن المناسب للإسبريسو، فهذا يحسن النكهة العامة وعملية الاستخلاص.
٣. ضع أداة التوزيع
ضع أداة توزيع قهوة LePresso فوق بقایا القهوة. تأكد من تثبيت الأداة بإحكام داخل سلة فلتر القهوة مقاس ٥٨ مم، مما يضمن سطحاً ثابتاً ومستوياً للعمل.
٤. لف للتوزيع متساوٍ
أدرر أداة التوزيع برفق للتوزيع حبيبات القهوة بالتساوي على فلتر القهوة. تضمن الزوايا الأربع المنحدرة توزيعاً متساوياً للحبوب. هذه الخطوة أساسية للحصول على قهوة متجانسة ومتوازنة.
٥. التسوية النهاائية
بعد لف 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 ومستو، مثالياً للخطوة التالية في تحضير الإسبريسو.
٦. تحضير الإسبريسو
بعد تسوية حبيبات القهوة تماماً، أدخل فلتر القهوة في آلة الإسبريسو وابدأ التحضير. سيتضمن التوزيع المتساوي استخلاصاً متوازناً وغنياً للإسبريسو، مما يمنحك كوبًا رائعاً من القهوة.

٧. التنظيف والصيانة

بعد الاستخدام، نظف أداة التوزيع بمسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً. تجنب استخدام المنظفات القوية. يساعد 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 دائمًا مع الأداة بحذر لتجنب أي جروح أو إصابات عرضية.

٢. نظرًا لصغر حجمها ومكوناتها المعدنية، يجب أن تكون هذه الأداة بعيدة عن متناول الأطفال. فهي ليست لعبة، وقد يؤدي سوء استخدامها إلى إصابات.

٣. ضع دائمًا فلتر القهوة وأداة التوزيع على سطح مستوي ثابت أثناء الاستخدام. هذا يضمن عمل الأداة بفعالية وينبع 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 دقتها.تأكد دائمًا 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 لصدمات أو ضغط غير ضروري. يُعد صندوق أو درج مخصص لملحقات القهوة مثالياً للحفظ عليها في حالة جيدة.

٧. عند استخدام الأداة، تجنب 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 كنفايات منزليه غير مُفرزة. من المهم فصل هذه النفايات لمعالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتواافق مع لوائح إدارة النفايات المحلية.

الضمان

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

ينطبق الضمان لمدة ٢٤ شهراً 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 ٢٤ شهراً فقط. لتمديد ضمان منتجك، قم بزيارة موقعنا الإلكتروني <https://www.lepresso.com/warranty> واملاً 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 شهراً.

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

انستغرام: [lepresso_official](#)