



Sage®

Kahve Tarifleri

Sage[®]



AMERICANO

- 1 Portafiltrenin içine double sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (18-20 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyin.
- 5 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 6 180 ml hacimli fincanı sıcak su musluğunun altına yerleştirin.
- 7 120 ml sıcak su alın (standart fincanlar için, üstten yaklaşık 1,5 parmak genişliğinde boşluk kalana kadar).
- 8 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.

9 Sıcak su dolu fincanı portafiltrenin altına yerleştirin.

10 “Double shot” tuşuna basın.

AMERICANO



Sage

CAFE CREMA

- 1 Kahve öğütme derecesini, ideal espresso öğütme değerinin üzerine 10 birim daha ekleyip değiştirin (örneğin; espressoyu 5'te öğütüyorsanız Cafe Crema için 15'te öğütün).
- 2 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 3 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün.
- 4 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın, doğru miktarı belirlemek için Razor'ı kahvenin üzerine koyup çevirin. Kahve ve Razor temas etmiyorsa biraz daha kahve öğütüp aynı işlemi tekrarlayın.
- 5 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyin.
- 6 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.

- 7 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 8 160 ml bardağı portafiltrenin altına yerleştirin.
- 9 “Double shot” tuşuna basılı tutarak manuel kahve akışını başlatın ve bardakta bir parmak boşluk kalana kadar basılı tutmaya devam edin.
- 10 İstenilen seviyeye gelince parmağınızı çekip kahve akışını durdurun ve servis edin.

CAFE
CREMA



Sage

CAFFE LATTE

- 1 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyip bekletin.
- 5 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn. buhar verip kapatın.
- 6 Sütlüğe maksimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 7 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 8 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 9 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.

- 10 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn. sonra buharı kapatın.
- 11 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.
- 12 Tekrar 4-5 sn. buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 13 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 14 Ğtlp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 15 200 ml hacimli bardağı/fincanı portafiltrenin altına yerleştirin.
- 16 “Single shot” tuşuna basın.
- 17 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 18 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 19 Ortada köpükten bir tepecik oluşmamasına dikkat edin, eğer varsa biraz daha hızlı karıştırıp sütü tamamen akışkan hale, krema kıvamına getirin.
- 20 Karıştırdığınız sütü espressonuza ekleyip servis edin.

CAFE
LATTE



Sage

CAPPUCCINO

- 1 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyip bekletin.
- 5 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn. buhar verip kapatın.
- 6 Sütlüğe minimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 7 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 8 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 9 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.

- 10 Sütün hacmi artıp yükseldikçe, daha fazla köpük yapabilmek için sütlüğü kademe kademe aşağı indirerek buhar çubuğunun ucunun hep süt yüzeyine yakın kalmasına dikkat edin.
- 11 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn. sonra buharı kapatın.
- 12 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.
- 13 Tekrar 4-5 sn. buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 14 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 15 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 16 180 ml hacimli fincanı portafiltrenin altına yerleştirin.
- 17 “Single shot” tuşuna basın.
- 18 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 19 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 20 Ortada köpükten bir tepecik oluşmamasına dikkat edin, eğer varsa biraz daha hızlı karıştırıp sütü tamamen akışkan hale, krema kıvamına getirin.
- 21 Karıştırdığınız sütü espressonuza ekleyip servis edin.



CORTADO

- 1 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyip bekletin.
- 5 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn. buhar verip kapatın.
- 6 Sütlüğe minimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 7 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 8 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 9 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.

- 10 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn. sonra buharı kapatın.
- 11 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.
- 12 Tekrar 4-5 sn. buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 13 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 14 Ğtlp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 15 80 ml hacimli bardağı/fincanı portafiltrenin altına yerleştirin.
- 16 “Single shot” tuşuna basın.
- 17 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 18 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 19 Ortada köpükten bir tepecik oluşmamasına dikkat edin, eğer varsa biraz daha hızlı karıştırıp sütü tamamen akışkan hale, krema kıvamına getirin.
- 20 Karıştırdığınız sütü espressonuza ekleyip servis edin.



Sage

DOUBLE ESPRESSO

- 1 Portafiltrenin içine double sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (18-20 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyin.
- 5 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 6 Öğütülüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 7 Espresso bardağını portafiltrenin altına yerleştirin.
- 8 “Double shot” tuşuna basın.



ESPRESSO MACCHIATO

- 1 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyip bekletin.
- 5 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn. buhar verip kapatın.
- 6 Sütlüğe minimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 7 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 8 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 9 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.

- 10 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn. sonra buharı kapatın.
- 11 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.
- 12 Tekrar 4-5 sn. buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 13 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 14 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 15 Espresso bardağını portafiltrenin altına yerleştirin.
- 16 “Single shot” tuşuna basın.
- 17 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 18 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 19 Ortada köpükten bir tepecik oluşmamasına dikkat edin, eğer varsa biraz daha hızlı karıştırıp sütü tamamen akışkan hale, krema kıvamına getirin.
- 20 Karıştırdığınız süttten bir tatlı kaşığı alıp espressonuza ekleyin, servis edin.



FLAT WHITE

- 1 Portafiltrenin içine double sepeti yerleştirin.
- 2 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (18-20gr).
- 3 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4 Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyip bekletin.
- 5 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn buhar verip kapatın.
- 6 Sütlüğe minimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 7 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 8 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 9 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.

- 10 Buhar çubuğunu 6-7 sn kadar yüzeye yakın tutup, ardından tamamen sütlüğün içine daldırıp ısıtmaya devam edin.
- 11 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn sonra buharı kapatın.
- 12 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.
- 13 Tekrar 4-5 sn buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 14 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn su akıtın.
- 15 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 16 180 ml hacimli fincanı portafiltrenin altına yerleştirin.
- 17 “Double shot” tuşuna basın.
- 18 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 19 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 20 Ortada köpükten bir tepecik oluşmamasına dikkat edin, eğer varsa biraz daha hızlı karıştırıp sütü tamamen akışkan hale, krema kıvamına getirin.
- 21 Karıştırdığınız sütü espressonuza ekleyip servis edin.



LATTE MACCHIATO

- 1 Buhar çubuğunu çalıştırıp 5-6 sn. buhar verip kapatın.
- 2 Sütlüğe minimum seviyeye gelene kadar süt doldurun.
- 3 Buhar çubuğunun sadece ucu sütün içinde olacak şekilde, yaklaşık 45° açı vererek sütlüğü tutun.
- 4 Buhar çubuğunu çalıştırıp sütü köpürtmeye başlayın.
- 5 Eğer kulak tırmalayan tiz bir ses geliyorsa sütlüğü biraz daha aşağıda tutun.
- 6 Sütün hacmi artıp yükseldikçe, daha fazla köpük yapabilmek için sütlüğü kademe kademe aşağı indirerek buhar çubuğunun ucunun hep süt yüzeyine yakın kalmasına dikkat edin.
- 7 Eliniz yanıp da sütlüğe dokunamamaya başladıktan 4-5 sn. sonra buharı kapatın.
- 8 Nemli ve temiz bir bez ile buhar çubuğunu silin.

- 9 Tekrar 4-5 sn. buharı açıp çubuğunun içini temizleyin.
- 10 Sütlüğü alıp birkaç kez, sütün yüzeyindeki baloncuklar patlayana kadar tabanını tezgaha vurun.
- 11 Baloncuklar patlayınca, dairesel hareketlerle sütlüğü çevirip sütü karıştırın.
- 12 Köpüren sütü 200 ml cam bardağa alıp bekletin.
- 13 Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 14 Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 15 Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 16 “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 17 Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 18 Espresso bardağını portafiltrenin altına yerleştirin.
- 19 “Single shot” tuşuna basın.
- 20 Espresso, cam bardaktaki köpüklü sütün üzerine yavaş bir şekilde ekleyip servis edin.



Sage

SINGLE ESPRESSO

- 1** Portafiltrenin içine single sepeti yerleştirin.
- 2** Portafiltreyi, öğütücünün altına yerleştirip iterek kahveyi öğütün (8-10 gr).
- 3** Tamper yardımıyla kahveyi sıkıştırın.
- 4** Varsa, portafiltrenin kenarlarındaki kahve artıklarını temizleyin.
- 5** “Single / Double shot” tuşuna basarak grup başından 2-3 sn. su akıtın.
- 6** Öğütölüp sıkıştırılmış kahve ile dolu olan portafiltreyi sağ taraftaki grup başına yerleştirin.
- 7** Espresso bardağını portafiltrenin altına yerleştirin.
- 8** “Single shot” tuşuna basın.

Sage[®]