

□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□

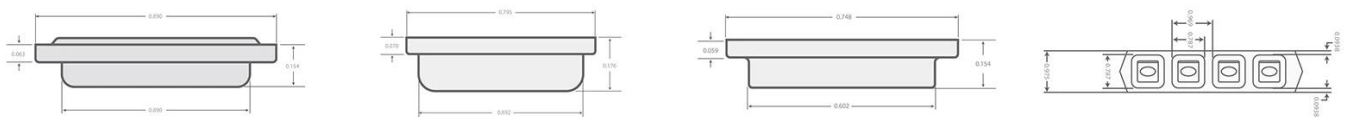




0000 00 00000 0000 0000000 000000 00000 0000 00 000000 00 00000000 00000 0000000 0000,

 00 000000 000000000000

00-00 00000000000 000000

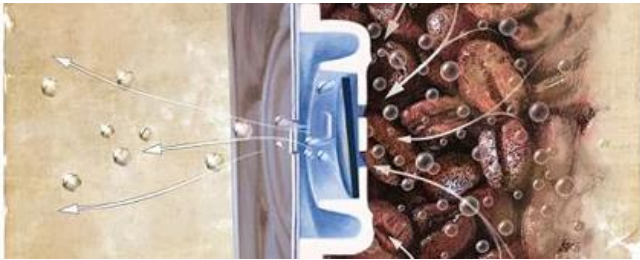


00-0000 degassing 000000 00 00 00000000 000000 00 0000 00000000 00 00000000 00000 00 0000

 000000000 00000 0000 00, 00000 0000000 00000000 (00000 20.9% O2 00 0000 0000) 00 0000000 0000 00000000

咖啡的 degassing 過程，是為了讓咖啡在沖泡時能更充分地釋放香氣。這過程需要適當的溫度、濕度和時間。如果 degassing 不當，咖啡可能會失去其原有的風味和香氣。

咖啡的 degassing 過程，是為了讓咖啡在沖泡時能更充分地釋放香氣。這過程需要適當的溫度、濕度和時間。如果 degassing 不當，咖啡可能會失去其原有的風味和香氣。



咖啡 / 咖啡粉 degassing

咖啡的 degassing 過程，是為了讓咖啡在沖泡時能更充分地釋放香氣。這過程需要適當的溫度、濕度和時間。如果 degassing 不當，咖啡可能會失去其原有的風味和香氣。



咖啡-咖啡機 咖啡機 vent

咖啡的 degassing 過程，是為了讓咖啡在沖泡時能更充分地釋放香氣。這過程需要適當的溫度、濕度和時間。如果 degassing 不當，咖啡可能會失去其原有的風味和香氣。

咖啡-咖啡機 咖啡機 vent



咖啡-咖啡機

咖啡的 degassing 過程，是為了讓咖啡在沖泡時能更充分地釋放香氣。這過程需要適當的溫度、濕度和時間。如果 degassing 不當，咖啡可能會失去其原有的風味和香氣。

