

Brugsanvisning / Instructions / Gebrauchsanweisung



stelton

Brugsanvisning

Skal læses inden stempelkanden tages i brug.

Vores absolutte klassiker, den kendte termokande designet af Erik Magnussen i 1977, har fået nyt liv som stempelkande med egen Stelton kaffe.

Vil du gerne dække bord med både termo- og stempelkande i samme enkle design?

Den nye stempelkande har dobbelte vægge, der holder kaffen varm også efter brygningen – og et stempel, der er skabt til at få den bedste oplevelse ud af bønnernes kvalitet. Og apropos bønner, så har vi i samarbejde med Kontra Coffee udviklet en særlig god Stelton kaffe. Kaffen i vores egen blanding er slowristet til en mørk og fyldig kaffe med en blød og afrundet smag.

Rengøring

Kandens stempel kan vaskes i opvaskemaskine. Selve kanden vaskes op i hånden, og ved grundigere rengøring kan yderkande og indsats let klikkes fra hinanden og komme i opvaskemaskinen.

ADVARSEL

Vær opmærksom på, at presses stemplet for hårdt eller hurtigt ned i kanden, kan den skoldhede væske risikere at sprøjte ovenud af kanden med fare for skoldning.

- Drej altid låget til lukke-position, når der ikke skænkes af kanden
- Brug ikke stempelkanden i nærheden af børn
- Stempelkanden må ikke anvendes på kogeplade, i ovn eller i mikrobølgeovn

Steltons stempelkande er perfekt til brygning af god kaffe.

Sådan gør du:

- Grovmalet kaffe eller kaffe formalet specielt til stempelkande bør anvendes
- Stil stempelkanden på et solidt og skridsikkert underlag
- Brug altid friskt, koldt vand og varm det op til kogepunktet
- Lad vandet køle af til rette temperatur ca. 95 grader (ca. 1 minut)
- Kom 30g / 3 skefulde Stelton kaffe eller anden kaffe i stempelkanden
- Hæld vandet over kaffen til ca. 4 cm fra kandens øverste kant
- Rør rundt i kaffen med en lang ske
- Sæt stemplet på og lad kaffen trække i 4 minutter
- Pres forsigtigt og med et let tryk/håndens vægt stemplet ned i kanden og kaffen er klar til servering

Værsgo og nyd ...

Normalt forbinder man cafe latte med cafe liv og avanceret udstyr, men med din Stelton stempelkande kan du faktisk lave et godt alternativ.

- Bryg en kande stempelkaffe som beskrevet ovenfor
- Brug eventuelt en mørk ristet kaffe eller espressokaffe, da det giver en mere karakteristisk smag
- Varm mælken til ca. 65 grader (letmælk eller sødmælk)
- Bland mælk og kaffe halvt af hvert og du har en god, alternativ cafe latte

God fornøjelse ...

Instructions

Please read before using the press coffee maker

Designed by Erik Magnussen in 1977, our classic vacuum jug now plays a double role as a press coffee maker. We have even developed our own Stelton coffee to go with it.

Would you like to set a table that features a vacuum jug and press coffee maker—both in the same, simple design? Our new press coffee maker features double walls to keep coffee hot after brewing—and a specially designed press that brings out the best in coffee flavour and aroma. Our own Stelton coffee blend for the press, developed in cooperation with Kontra Coffee, is slow roasted to achieve a dark and rich coffee with a soft, smooth taste.

Cleaning

Wash the piston in the dishwasher and clean the jug by hand. For more thorough cleaning, the shell of the jug clicks apart from the insert, so both can be washed in the dishwasher.

WARNING

Please remember that pushing the coffee press down too hard or too quickly can cause scalding coffee to splash out of the thermal jug.

- Always turn the lid to the "closed" position when not pouring coffee.
- Do not use the press coffee maker near children.
- Do not place the press coffee maker on electric stove/hob, in the oven or in microwave oven.

The Stelton press coffee maker brews excellent coffee.

Here is how to do it:

- For best results, use a coarse blend or a blend specially prepared for press coffee makers.
- Place the press coffee maker on a stable, non-slip surface.
- Always use fresh cold water, and heat it to the boiling point.
- Allow the boiled water to cool for about 1 minute to 95° C (203° F) before brewing.
- Put 30 g (1,05 oz.) or 3 spoonfuls of Stelton coffee or another coffee in the press coffee maker.
- Pour the water onto the coffee grounds and fill until approximately 4 cm (1.6 inches) from the top edge of the coffee maker.
- Stir the coffee with a long spoon.
- Place the press on the jug and let the coffee steep for 4 minutes.
- Carefully push the press into the jug and the coffee is ready to serve.

Enjoy!

Most people associate caffè latte with sophisticated equipment and café life. But the Stelton press coffee maker actually provides a good alternative.

- Brew a jug of press coffee as described above.
- Use a dark or espresso roast for the most characteristic taste.
- Warm milk to approximately 65° C (140° F).
- Mix 1 part coffee and 1 part warm milk for a good alternative to caffè latte.

Enjoy!

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung des Kaffeezubereiters.

Von Erik Magnussen 1977 designt, unsere klassische Isolierkanne gibt es nun auch als Kaffeezubereiter. Außerdem haben wir unseren eigenen Stelton Kaffee passend dazu hergestellt.

Möchten Sie Ihren Tisch mit einer Isolierkanne und einem Kaffeezubereiter decken – beides in dem gleichen Design? Unser neuer Kaffeezubereiter ist doppelwandig um den Kaffee nach dem Brühen heiß zu halten – und hat eine spezielle Presse, die den besten Kaffeegeschmack und Aroma hervorbringt. Unsere eigene Stelton Kaffeemischung für den Zubereiter, entwickelt in Zusammenarbeit mit Kontra Kaffee, langsam geröstet um einen dunklen, ergiebigen Kaffee mit einem weichen, feinen Aroma zu erhalten.

Reinigung

Spülen Sie den Kolben in der Spülmaschine und reinigen Sie die Kanne von Hand. Für eine gründlichere Reinigung entfernen Sie den Mantel vom Innengehäuse, nun kann beides in der Spülmaschine gereinigt werden.

WARNUNG

Bitte vermeiden Sie zu schnelles oder kräftiges Herunterdrücken, das dazu führen kann, dass Kaffee aus dem Zubereiter heraus spritzt.

- Drehen Sie den Deckel beim Ausgießen immer in die "closed" Position.
- Nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern verwenden
- Nicht auf den Elektroherd, in den Backofen oder die Mikrowelle stellen.

Der Stelton Kaffeezubereiter brüht exzellenten Kaffee.

Bitte gehen Sie wie folgt vor:

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie eine grobkörnige Mischung oder eine Mischung speziell für Kaffeezubereiter nutzen.
- Stellen Sie den Kaffeezubereiter auf eine feste Unterlage.
- Benutzen Sie immer frisch abgekochtes Wasser
- Warten Sie ca. 1 Minute bis die Wassertemperatur ca. 95 Grad beträgt, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
- Füllen Sie 30 Gramm oder 3 Löffel Stelton Kaffee oder einen anderen Kaffee in den Kaffeezubereiter
- Gießen Sie das Wasser über den Kaffee und füllen Sie das Wasser bis ca. 4 cm unterhalb der Oberkante auf.
- Rühren Sie mit einem langen Löffel um.
- Setzen Sie die Presse auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee ca. 4 Minuten ziehen.
- Danach drücken Sie die Presse vorsichtig runter und der Kaffee ist trinkfertig.

Viel Spaß

Die meisten Menschen denken, um Kaffee Latte her zu stellen benötigt man eine anspruchsvolle Ausstattung. Der Kaffeezubereiter von Stelton bietet Ihnen eine perfekte Alternative.

- Brühen Sie eine Kanne Kaffee wie oben beschrieben auf.
- Nehmen Sie dunklen oder Espresso-Kaffee für den besonderen Geschmack
- Erhitzen Sie Milch auf ca. 65 Grad
- Mixen Sie 1 Teil Kaffee und 1 Teil Milch als Alternative zu Kaffee Latte.

Stelton A/S

Christianshavns Kanal 4

DK-1406 København K

Phone: +45 39 62 30 55

Fax: +45 39 62 23 50

E-mail: stelton@stelton.dk

www.stelton.com

PR 74



stelton