



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

ESPRESSOKOCHER

aus satiniertem Edelstahl



1



Kanne abschrauben und Filtereinsatz herausnehmen.

2



Maximal 600 ml kaltes Wasser in die Kanne einfüllen. Achtung: Der Wasserstand darf nicht höher sein als das Sicherheitsventil.

3



Filter einsetzen und Kaffeepulver in den Filter bis zum Rand einfüllen. Oberfläche glattstreichen, ohne das Pulver zu verdichten.

4



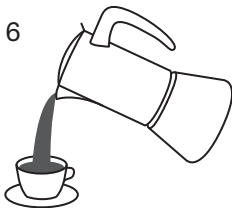
Kanne festschrauben.

5



Espressokocher auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze kochen. Hinweis: Zu große Hitze verbrennt den Kaffee und kann zu einem bitteren Nachgeschmack führen.

6



Wenn das gesamte Wasser in die obere Kanne geflossen ist, Espressokocher vom Herd nehmen und fertigen Espresso genießen.

Tipp: Wenn ein „Röcheln“ zu hören ist, ist der Kaffee fertig.

Achtung: Der Espressokocher wird sehr heiß!

Alle Edelstahlteile sind spülmaschinengeeignet. Für eine längere Lebensdauer der Anti-Fingerprint-Beschichtung empfehlen wir eine Reinigung von Hand.