

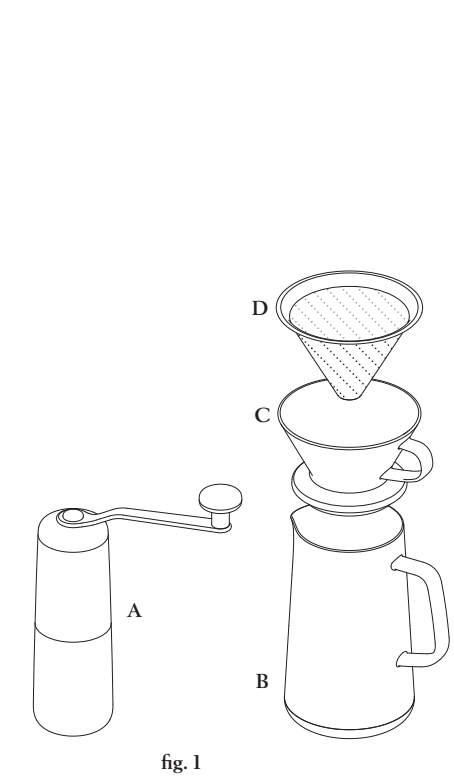


fig. 1

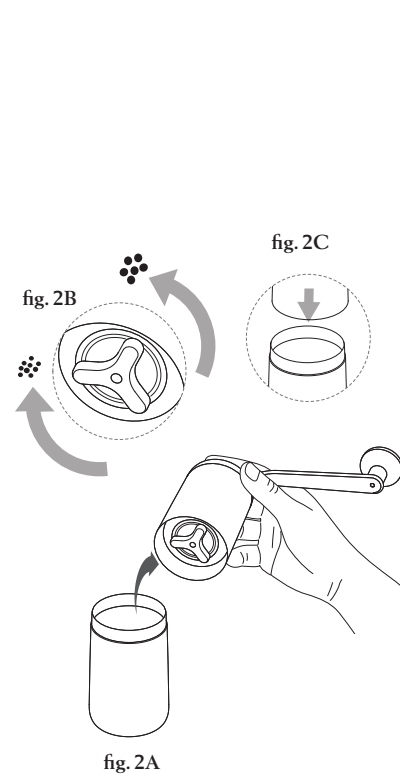


fig. 2A



fig. 2B

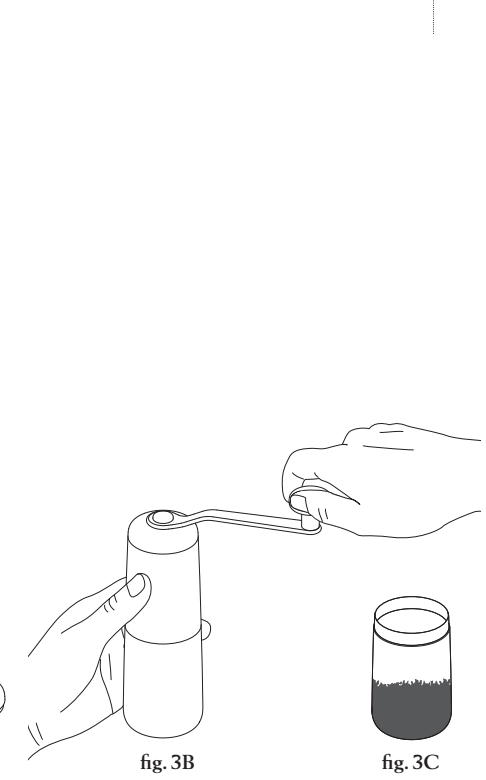


fig. 3A

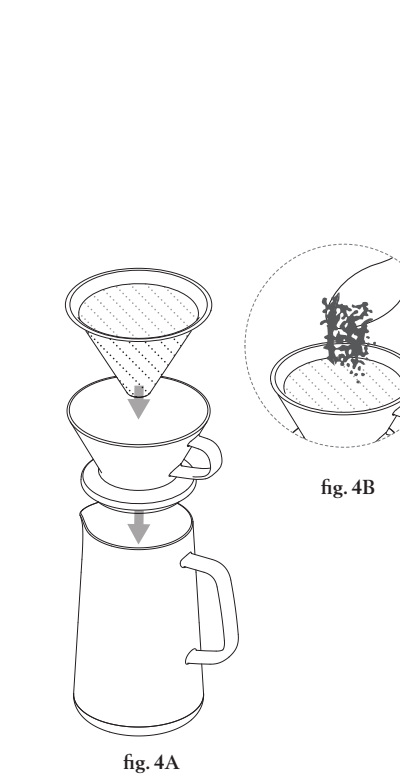


fig. 3B



fig. 3C

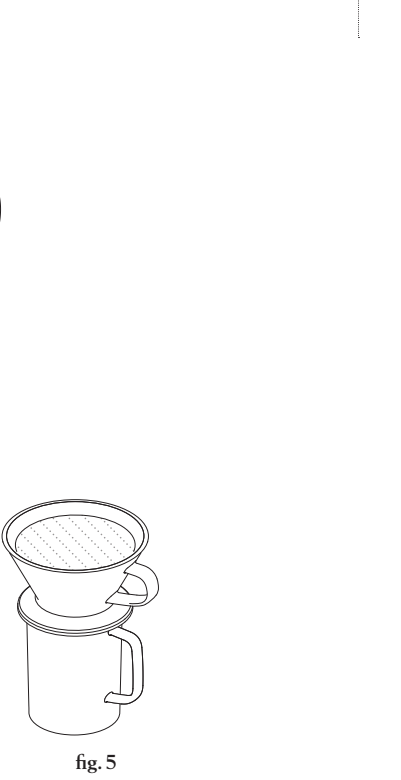


fig. 4A

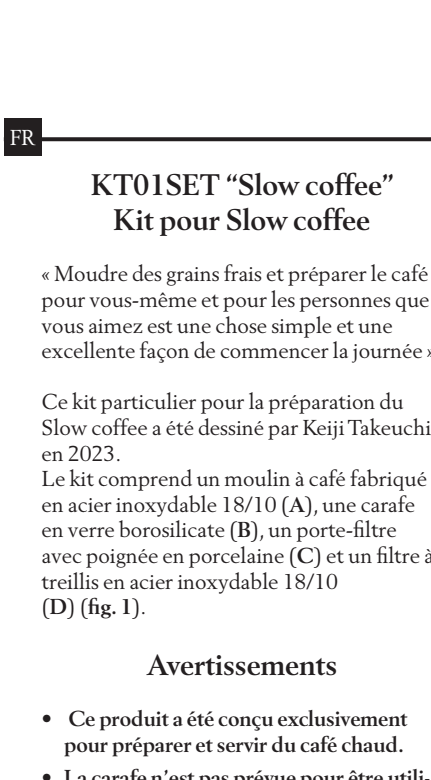


fig. 4B

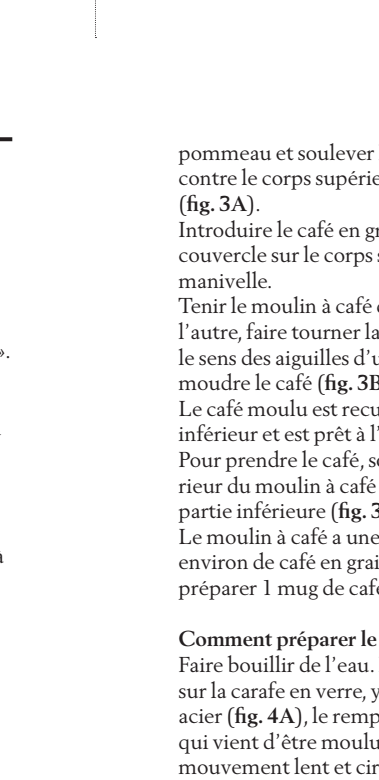


fig. 4C

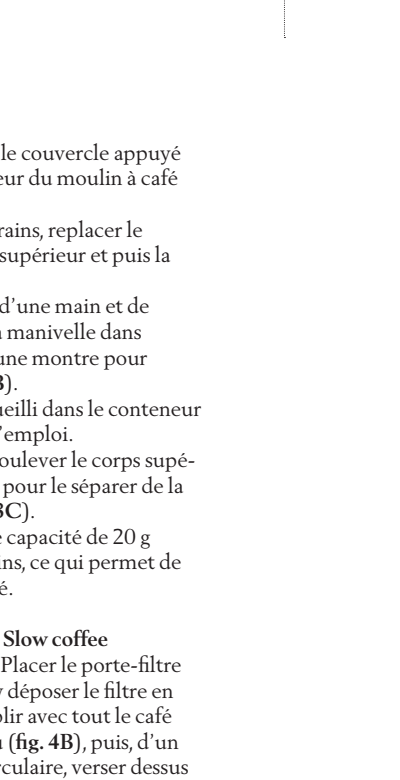


fig. 5

IT

KT01SET “Slow coffee” Set per Slow coffee

“Macinare chicchi freschi e preparare il caffè per te o per le persone a cui tieni è una cosa semplice ed è un ottimo modo per iniziare la giornata”.

Questo particolare set per la preparazione dello Slow coffee è stato disegnato da Keiji Takeuchi nel 2023. Il set è composto da un macinacaffè realizzato in acciaio inossidabile 18/10 (A), da una caraffa in vetro pirofilo (B), da un portafiltra con manico in porcellana (C) e un filtro in rete in acciaio inossidabile 18/10 (D) (fig. 1).

Avvertenze

- Questo prodotto è stato realizzato esclusivamente per preparare e servire caffè caldo.
- La caraffa non è idonea per l'uso nel forno, nel microonde o per riscaldare le bevande su qualsiasi fonte di calore. Non mettere la caraffa vicino a fiamme libere.
- Potendo contenere bevande bollenti, evitare ai bambini di utilizzare la caraffa se non sotto la supervisione di un adulto. Per lo stesso motivo, non bere mai direttamente dalla caraffa.
- Prestare attenzione a non scottarvi quando toccate le parti che possono essere calde come il portafiltra e il filtro. Utilizzare sempre il manico per spostare la caraffa e per togliere il portafiltra.
- Non mettere la caraffa nel congelatore per raffreddare.
- Maneggiare con cura la caraffa per evitare urti o cadute accidentali, a seguito dei quali il vetro potrebbe rompersi. In caso di rottura prestare attenzione e utilizzare guanti di protezione per eliminare le parti rotte.

Prima dell'uso

Dopo aver tolto tutti i componenti del set dall'imballaggio, controllare che siano integri. Prima dell'uso lavare la caraffa in vetro, il portafiltra e il filtro con acqua calda e un detergente per stoviglie e risciacquare abbondantemente. Asciugare con un panno morbido. Pulire esternamente il macinacaffè solo con un panno umido.

Il macinacaffè

Regolazione della macinatura e uso.

La regolazione della macinatura del caffè può variare leggermente a seconda del tipo di miscela adoperata e dal gusto personale. L'aroma del caffè è contenuto negli oli essenziali che, estremamente volatili, si perdono durante le operazioni di macinatura e tostatura. Ecco perché, per ottenere un buon caffè, i chicchi dovrebbero essere macinati appena prima di utilizzarli. Per impostare il tipo di macinatura utilizzare la rotella di regolazione posizionata sotto al corpo superiore del macinacaffè.

Sollevare il corpo superiore dal contenitore inferiore (fig. 2A). Tenere ferma la manovella con la mano. Girare la rotella in senso orario per una macinatura più fine e in senso antiorario per aumentare il tipo di macinatura (fig. 2B). Riposizionare poi le due parti del corpo del macinacaffè una sopra all'altra (fig. 2C).

Se, dopo qualche tempo il caffè dovesse ostruire i micro fori del filtro, vi suggeriamo di lasciarlo a bagno per qualche minuto in acqua calda e detergente per stoviglie e poi sciacquarlo abbondantemente. Lasciarlo asciugare all'aria aperta. Il filtro è un componente delicato, prestare attenzione a non schiacciarlo perché si può danneggiare.

Macinacaffè: il corpo esterno deve essere pulito SOLO con un panno morbido per togliere eventuali residui di polvere di caffè. Sconsigliamo di lavare il macinacaffè sotto acqua corrente e di metterlo in lavastoviglie.

La capacità del macinacaffè è di circa 20 g di caffè in grani sufficiente per preparare 1 mug di caffè.

Come preparare lo Slow coffee

Mettere a bollire l'acqua. Posizionare il portafiltra sulla caraffa in vetro e appoggiare all'interno il filtro in acciaio (fig. 4A), mettere tutto il caffè appena macinato (fig. 4B) e versarci sopra con un movimento lento e circolare l'acqua bollente (fig. 4C) di modo che l'acqua bagni la polvere di caffè, l'attraversi e ne assorba tutto l'aroma.

Le dosi consigliate per 2 tazze di un ottimo Slow coffee sono:
- acqua bollente circa 600 ml
- caffè macinato circa 40 g (2 cicli di macinatura di caffè).

Dopo aver versato sulla polvere di caffè tutta l'acqua, aspettate che sia passata attraverso la polvere di caffè e poi sollevate il portafiltra con il filtro. Poiché queste parti sono molto calde utilizzate sempre il manico del portafiltra. Il caffè può ora essere versato nelle tazze.

Qualora volette fare un solo caffè le dosi consigliate per 1 sola tazza sono:
- acqua bollente 300 ml
- caffè macinato 20 g (1 solo ciclo di macinatura di caffè).

Il portafiltra con il filtro può anche essere appoggiato direttamente sul bordo di una capiente mug (fig. 5). La procedura per la preparazione del caffè è sempre la stessa. Versate sul caffè macinato l'acqua bollente e attendete che tutta l'acqua sia passata attraverso la polvere di caffè.

Pulizia e manutenzione

La caraffa, il portafiltra e il filtro possono essere lavati a mano con acqua calda e detergente per stoviglie e possono essere lavati in lavastoviglie. Se, dopo qualche tempo il caffè dovesse ostruire i micro fori del filtro, vi suggeriamo di lasciarlo a bagno per qualche minuto in acqua calda e detergente per stoviglie e poi sciacquarlo abbondantemente. Lasciarlo asciugare all'aria aperta. Il filtro è un componente delicato, prestare attenzione a non schiacciarlo perché si può danneggiare. Macinacaffè: il corpo esterno deve essere pulito SOLO con un panno morbido per togliere eventuali residui di polvere di caffè. Sconsigliamo di lavare il macinacaffè sotto acqua corrente e di metterlo in lavastoviglie.

EN

KT01SET “Slow coffee” Slow coffee set

“As simple as grinding fresh beans and making coffee for yourself or for people you care for is a great way to start a day”.

This special set for preparing Slow coffee was designed by Keiji Takeuchi in 2023. The set consists of an 18/10 stainless steel coffee grinder (A), a heat-resistant glass jug (B), a filter holder with handle in porcelain (C) and an 18/10 stainless steel net filter (D) (fig. 1).

Warnings

- This product was designed exclusively for preparing and serving hot coffee.
- The jug must not be used in the oven, the microwave or for heating beverages on any heat source. Do not place the jug near a naked flame.

- As it may contain boiling hot beverages, do not allow children to use the jug unless supervised by an adult. For the same reason, never drink directly from the jug.
- Be careful NOT to burn/scald yourself when touching the parts that may be hot, such as the filter holder or the filter. Always carry the jug by the handle, and hold the handle when removing the filter holder.
- Do not put the jug in the freezer to cool it.
- Handle the jug with care to avoid accidentally knocking or dropping it, as this may cause the glass to break. If broken, take care and use protective gloves to remove the broken parts.

Before use

Having removed all the parts of the set from the packaging, check that they are intact. Before using, wash the glass jug, the filter holder and the filter with hot water and washing-up liquid, then rinse in plenty of water. Dry them with a soft cloth. Clean the outside of the coffee mill with a damp cloth.

The coffee grinder
Adjusting the grinding level and use. The coffee grinding adjustment may vary slightly depending on the type of blend used and personal taste. The coffee aroma is contained in its essential oils which are extremely volatile and can be lost during grinding and roasting. This is why a good coffee should be made with beans ground just before use. To set the grinding level, use the adjustment wheel beneath the upper body of the coffee grinder. Lift the upper body from the lower container (fig. 2A). Hold the handle firmly with your hand. Turn the wheel clockwise for finer grinding and anti-clockwise for coarser grinding (fig. 2B). Then replace the top part of the coffee grinder body on the bottom part (fig. 2C). To place the coffee beans in the coffee grinder, remove the handle with the knob and lift the cover resting on the upper body of the coffee grinder (fig. 3A). Insert the coffee beans, replace the cover on the upper body and then the handle. Hold the coffee grinder in one hand and with the other turn the handle clockwise to grind the coffee (fig. 3B). The ground coffee is collected in the bottom container and is ready for use. To take the coffee, lift the upper body of the coffee grinder from the lower part (fig. 3C).

The coffee grinder capacity is approx. 20 g of coffee beans, enough to make 1 mug of coffee.

How to prepare Slow coffee
Boil the water. Place the filter holder on the glass jug and rest the steel filter (fig. 4A) on it; place all the freshly ground coffee (fig. 4B) in it and, using slow, circular movements, pour over the boiling water (fig. 4C) so that the water wets all the coffee powder, runs through it and absorbs all the aroma.

The recommended doses for 2 cups of excellent Slow coffee are:
- boiling water, approx. 600 ml
- ground coffee, approx. 40 g (2 coffee grinding cycles).

Having poured all the water on the coffee powder, wait for it to pass through the coffee powder and then lift off the filter holder and filter. These parts are very hot; always grip by the filter holder handle. Now pour the coffee into the cups.

If you wish to make only one coffee, the recommended doses for 1 cup are:
- boiling water 300 ml
- ground coffee, 20 g (only 1 coffee grinding cycle).

The filter holder and filter can be rested directly on the edge of a large mug (fig. 5). The coffee preparation procedure is the same. Pour the boiling water onto the ground coffee and wait for all the water to pass through the coffee powder.

Cleaning and maintenance

The jug, filter holder and filter can be washed by hand with hot water and washing-up liquid, or in the dishwasher. If after a while the coffee clogs the micro-holes in the filter, we suggest you leave it to soak in hot soapy water for a few minutes and then rinse it thoroughly. Leave to dry in the open air. The filter is a delicate component. Take great care not to crush it since it may be damaged. Grinder: the external coffee grinder body should ONLY be cleaned with a damp cloth to remove any coffee powder residues. Do not wash the grinder under running water or in the dishwasher.

FR

KT01SET “Slow coffee” Kit pour Slow coffee

« Mouder des grains frais et préparer le café pour vous-même et pour les personnes que vous aimez est une chose simple et une excellente façon de commencer la journée ».

Ce kit particulier pour la préparation du Slow coffee a été dessiné par Keiji Takeuchi en 2023. Le kit comprend un moulin à café fabriqué en acier inoxydable 18/10 (A), une carafe en verre borosilicate (B), un porte-filtre avec poignée en porcelaine (C) et un filtre à treillis en acier inoxydable 18/10 (D) (fig. 1).

Avertissements

- Ce produit a été conçu exclusivement pour préparer et servir du café chaud.
- La carafe n'est pas prévue pour être utilisée dans le four, le micro-ondes ou pour réchauffer des boissons sur n'importe quelle source de chaleur. Ne pas approcher la carafe de flammes vives.
- Étant donné que la carafe peut contenir des boissons bouillantes, éviter que les enfants ne l'utilisent sans la supervision d'un adulte. Pour cette même raison, ne jamais boire directement de la carafe.
- Faire attention à ne pas se brûler en touchant des éléments susceptibles d'être chauds comme le porte-filtre et le filtre. Toujours utiliser la poignée pour déplacer la carafe et pour retirer le porte-filtre.
- Ne pas mettre la carafe au congélateur pour la refroidir.
- Manipuler la carafe avec soin pour éviter les chocs ou les chutes accidentelles susceptibles de provoquer la rupture du verre. En cas de rupture, faire attention et utiliser des gants de protection pour éliminer les morceaux cassés.

Avant l'utilisation

Après avoir sorti tous les composants du kit de l'emballage, vérifier qu'ils sont en parfait état. Avant l'utilisation, laver la carafe en verre, le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle, puis rincer abondamment. Les sécher avec un chiffon doux. Ne nettoyer l'extérieur du moulin à café qu'avec un chiffon humide.

Le moulin à café
Réglage de la mouture et utilisation. Le réglage de la mouture du café peut varier légèrement en fonction du type de mélange utilisé et du goût personnel. L'arôme du café est contenu dans les huiles essentielles qui se perdent lors des opérations de mouture et de torréfaction parce qu'elles sont très volatiles. C'est pourquoi, pour obtenir un bon café, les grains devraient être moulus juste avant de les utiliser. Pour régler le type de mouture, utiliser la molette de réglage située sous le corps supérieur du moulin à café. Soulever le corps supérieur du conteneur inférieur (fig. 2A). Maintenir la manivelle immobile avec la main. Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine et dans le sens inverse pour augmenter le type de mouture (fig. 2B). Replacer ensuite les deux parties du corps du moulin à café l'une au-dessus de l'autre (fig. 2C). Pour introduire le café en grains dans le moulin à café, retirer la manivelle avec

poignée et soulever le couvercle appuyé contre le corps supérieur du moulin à café (fig. 3A). Introduire le café en grains, remplacer le couvercle sur le corps supérieur et puis la manivelle. Tenir le moulin à café d'une main et de l'autre, faire tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour mouder le café (fig. 3B). Le café moulu est recueilli dans le conteneur inférieur et est prêt à l'emploi. Pour prendre le café, soulever le corps supérieur du moulin à café pour le séparer de la partie inférieure (fig. 3C). Le moulin à café a une capacité de 20 g environ de café en grains, ce qui permet de préparer 1 mug de café.

Comment préparer le Slow coffee

Faire bouillir de l'eau. Placer le porte-filtre sur la carafe en verre, y déposer le filtre en acier (fig. 4A), le remplir avec tout le café qui vient d'être moulu (fig. 4B), puis, d'un mouvement lent et circulaire, verser dessus l'eau bouillante (fig. 4C) de façon que l'eau mouille le café en poudre, le traverse et absorbe tout son arôme.

Les doses conseillées pour 2 tasses d'un excellent Slow coffee sont :
- eau bouillante environ 600 ml
- café moulu environ 40 g (2 cycles de mouture de café).

Après avoir versé toute l'eau sur le café en poudre, attendre que l'eau soit passée à travers le café en poudre, puis soulever le porte-filtre avec le filtre. Étant donné que ces éléments sont très chauds, toujours utiliser la poignée du porte-filtre. Il est à présent possible de verser le café dans les tasses.

Pour faire un seul café, les doses conseillées pour 1 seule tasse sont :
- eau bouillante 300 ml
- café moulu 20 g (1 seul cycle de mouture de café).

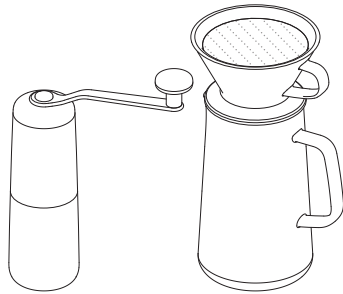
Il est également possible de déposer le porte-filtre avec le filtre directement sur le bord d'un grand mug (fig. 5). La procédure de préparation du café reste la même. Verser l'eau bouillante sur le café moulu et attendre que toute l'eau soit passée à travers le café en poudre.

Nettoyage et entretien

Il est possible de laver la carafe, le porte-filtre et le filtre à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou bien en lave-vaisselle. Si, après quelque temps, le café devait boucher les micro trous du filtre, nous vous conseillons de le faire tremper pendant quelques minutes dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle et puis de le rincer abondamment. Le laisser sécher à l'air libre. Le filtre est un composant délicat, veiller à ne pas l'écraser pour ne pas l'endommager. Moulin à café : le corps extérieur du moulin à café doit être nettoyé UNIQUEMENT avec un chiffon doux pour éliminer les résidus éventuels de café en poudre. Nous déconseillons de le laver le moulin à café sous l'eau courante ou de le mettre en lave-vaisselle.

help@ales.si
ales.si
(for USA only)

ALESSI



KT01SET “Slow coffee”
Set per Slow coffee - Slow coffee set
design Keiji Takeuchi, 2023

