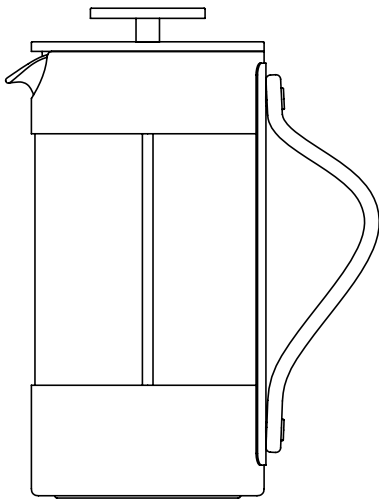
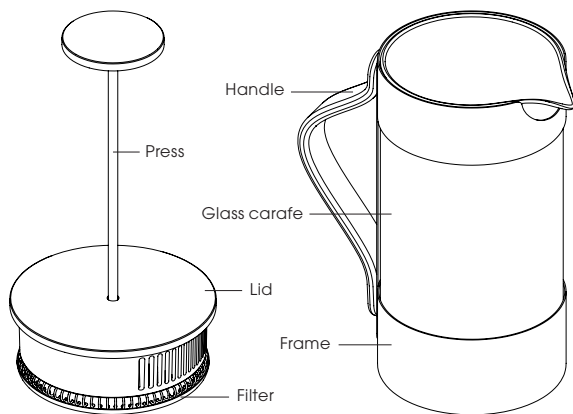




Emma

French press | stempelkande | Pressfilterkanne

stelton



How to brew a perfect French press coffee

- Use a coarse blend or a blend specially prepared for press coffee makers.
- 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 60 g (2.1 oz.) or 6 spoonful of coffee in to the French press.
- Pour the water onto the coffee grounds.
- Stir the coffee with a long spoon.
- Place the press on the jug and let the coffee steep for 4 minutes.
- Always place the French press on a stable, non-slip surface when pressing the filter.
- Carefully push the press into the jug and the coffee can be served.

Instructions for using and maintaining the Emma French press

Filling

- Always place the press coffee maker on a stable, non-slip surface or in the sink, when the filter is pressed.
- Fill with maximum 1 litre of warm water.

Pouring

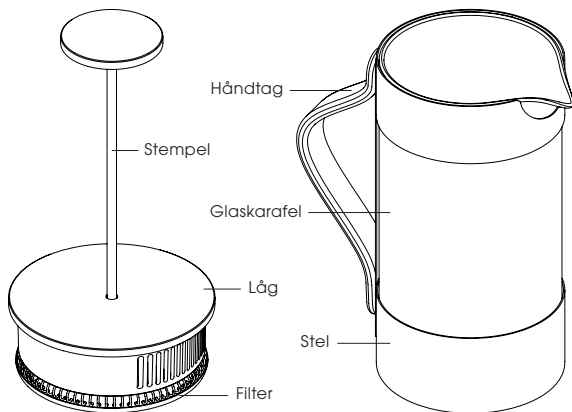
- Pour at a gentle angle to prevent possible scalding from spraying or splashing.
- Always turn the lid to the "closed" position, when not pouring coffee.

Cleaning and maintenance

- Do not leave coffee grounds in the filter after use.
- The glass carafe and metal filter are dishwasher safe.
- Clean the lid by hand in warm water, if necessary, use a mild detergent.
- Clean the frame in lukewarm water.
- Handle is recommended to be treated with taste-neutral oil as needed.

WARNING

- Do not use the French press near children.
- Do not place the French press on electric stove/hob, in the oven or microwave oven.
- Use only coarse ground coffee. Fine ground coffee can clog the filter and create high pressure.
- Please remember that too much water or pushing the coffee press down too hard or too quickly can cause scalding coffee to splash out of the French press.
- Check the glass carafe for cracks or breaks. Do not use a carafe that is cracked or chipped.



Sådan brygger du en perfekt kande stempelkaffe

- Brug altid en grovmalet kaffe eller en kaffe formålet specielt til brygning i stempelkande.
- Kog altid friskt, koldt vand op til kogepunktet.
- Lad vandet afkøle til rette temperatur ca. 95 °C (ventetid ca. 1 minut).
- Kom 60 g / 6 skefulde kaffe ned i stempelkanden.
- Hæld vandet over kaffen.
- Rør rundt i kaffen med en lang ske.
- Sæt stemplet på kanden og lad kaffen trække i 4 minutter.
- Sæt altid stempelkanden på et skridsikkert underlag.
- Pres herefter forsigtigt og med et let tryk/håndens vægt stemplet ned i kanden og kaffen er klar til servering.

Vejledning til brug og vedligeholdelse af Emma stempelkande

Påfyldning

- Sæt altid kanden på et skridsikkert underlag eller vasken, når brygningen stoppes.
- Påfyld maks. 1 liter varmt vand.

Hældning

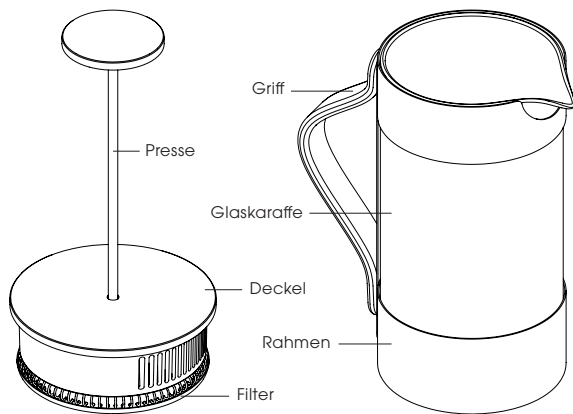
- Hæld moderat – derved undgås sprøjt og stænk og eventuel skoldning.
- Drej altid låget til lukkeposition, når der ikke skænkes op.

Rengøring og vedligeholdelse

- Lad ikke kaffe stå i filteret efter brug.
- Glaskaraffen og metal filteret tåler opvaskemaksine.
- Låget vaskes op i hånden, eventuelt med mildt opvaskemiddel.
- Rengør stellet med lunkent vand.
- Håndtaget anbefales at behandles med smagsneutral olie efter behov.

ADVARSEL

- Anvend aldrig stempelkanden i nærheden af børn.
- Stempelkanden tåler ikke kogeplade, ovn eller mikrobølgeovn.
- Brug kun groft malet kaffe. Finmalet kaffe kan tilstoppe filteret og skabe højt tryk.
- Vær opmærksom på, at hvis der hældes for meget vand i kanden eller stemplet presses hårdt/hurtigt ned, kan der sprøjte varm kaffe ovenud af kanden med fare for skoldning.
- Tjek glaskaraffen for revner eller brud.
Anvend ikke en karafel, der er revnet eller brudt.



Die Pressfilterkanne brüht exzellenten Kaffee

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie eine grobkörnige Mischung oder eine Mischung speziell für Pressfilterkannen nutzen.
- Benutzen Sie immer frisch abgekochtes Wasser.
- Warten Sie ca. 1 Minute bis die Wassertemperatur ca. 95°C / 203°F beträgt, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
- Füllen Sie 60 Gramm oder 6 Löffel Kaffee in die Pressfilterkanne.
- Gießen Sie das Wasser über den Kaffee.
- Rühren Sie mit einem langen Löffel um.
- Setzen Sie die Presse auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee ca. 4 Minuten ziehen.
- Stellen Sie die Pressfilterkanne auf eine feste Unterlage.
- Danach drücken Sie die Presse vorsichtig runter und der Kaffee ist trinkfertig.

Gebrauchsanweisung- und Pflege für Emma Pressfilterkanne

Befüllung

- Stellen Sie immer die Pressfilterkanne auf eine feste Unterlage.
- Nie mehr als 1 Liter Kaffee in die Pressfilterkanne füllen.

Benutzung

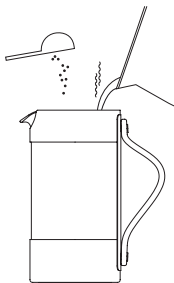
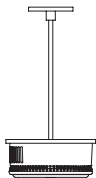
- Kanne beim Gießen nicht zu sehr kippen, um Spritzer und ggf. Verbrühungen zu vermeiden.
- Drehen Sie den Deckel nach dem Ausgießen immer in die "closed" Position, wenn Sie keinen Kaffee ausgießen.

Reinigung und Pflege

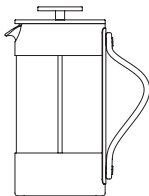
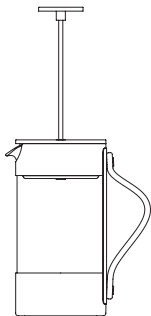
- Der Kaffee sollte nach Gebrauch schnellstmöglich aus dem Filter entfernt werden.
- Die Glaskaraffe und der Metallfilter sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Deckel mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel.
- Reinigen Sie den Rahmen in warmem Wasser.
- Es wird empfohlen den Griff regelmäßig mit geschmacksneutralem Öl zu behandeln.

WARNUNG

- Nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern verwenden.
- Nicht auf den Elektroherd, in den Backofen oder die Mikrowelle stellen.
- Verwenden Sie nur grob gemahlene Kaffee. Fein gemahlener Kaffee kann den Filter verstopfen und einen hohen Druck erzeugen.
- Bitte vermeiden Sie zu schnelles oder kräftiges Herunterdrücken, das dazu führen kann, dass Kaffee aus dem Zubereiter heraus spritzt.
- Überprüfen Sie die Glaskaraffe auf Risse oder Brüche. Verwenden Sie keine Karaffe, die Risse oder Absplitterungen aufweist.



4 min.



Stelton A/S

Christianhavns Kanal 4
DK 1406 Copenhagen
Phone: +45 3962 3055
www.stelton.com