

Koffiezetter met persfilter

Bij het ontwerpen van de Alessi persfilterkoffiezetters heeft men zich laten inspireren door de nu zeer gebruikelijke wijze van koffiezetten in Noord Europa en in Amerika, waarbij de filter met de hand wordt ingedrukt. Dit in de jaren '20 in Italië uitgevonden systeem maakt het mogelijk om koffie te zetten met een aparte consistentie en smaak, die niet alleen anders is dan de espresso en de "percolator": ook het verschil met het Melittasysteem met papieren filters en het Napolitaanse systeem is te proeven.

Het meest kenmerkende van de persfilterkoffiezetters is dat de verhouding tussen gemalen koffie en water naar wens kan worden gedoseerd. De koffie kan dus naar eigen smaak meer of minder sterk worden gezet.

De Alessi persfilters zijn niet alleen uitstekend als koffiezetters: zij kunnen ook zeer goed worden gebruikt voor het bereiden van thee of kruidenaftreksels.

Voor een optimaal resultaat raden we u echter aan om uw persfilter altijd voor één van deze mogelijkheden te gebruiken, om te voorkomen dat restjes koffie, thee of kruiden de smaak beïnvloeden van de drank die u net heeft bereid.

WAARSCHUWINGEN

De koppen waar we het over hebben voor de met de persfilter bereide koffie zijn van het Amerikaanse type, ofwel mokken (circa 10 cl) en niet de gewone espressokopjes (circa 5 cl).

Gebruiksaanwijzingen

VÓÓR HET GEBRUIK

We raden u aan om, voordat u de persfilterkoffiezetters voor het eerst in gebruik neemt, deze goed af te wassen, met een zacht afwasmiddel.

HET GEBRUIK

Neem het deksel met de filter weg. Verwarm het glas door hem om te spoelen met heet water.

Doe de niet te fijn gemalen koffie in het glas: de aanbevolen dosis is een volle eetlepel per kop. U dient echter te bedenken dat uw eigen smaak en de

ervaring uiteindelijk bepalend zullen zijn voor uw koffierecept.

Schenk net zo veel water op de koffie als het aantal gewenste koppen: het hoogste niveau is aangegeven op het glas.

Doorroeren met een lepel.

Zet het deksel weer op de koffiezetters en laat het aftreksel 3 à 5 minuten rusten, met de filter omhoog, zonder dat deze het schuim raakt dat zich op het oppervlak vormt.

Hoe langer de infusie, hoe sterker de koffie. Druk de filter nu langzaam maar gedeceideerd naar beneden: de koffie wordt gefilterd en kan nu worden ingeschonken.

REINIGING

Spoel de verschillende onderdelen af onder de kraan en droog ze goed af. Om de aroma van uw koffie niet te veranderen, raden we u aan, geen afwasmiddelen te gebruiken. Het hittebestendige glas kan in de afwasmachine worden gewassen.

We bevelen u aan om de filter regelmatig uit elkaar te halen, zodat deze goed kan worden schoongemaakt, vooral als u de koffiezetters lange tijd niet gebruikt. Schroef de filter los door hem in klokrichting van de staaf te draaien. Haal de drie delen waar hij uit bestaat van elkaar en spoel ze af onder de kraan. Goed drogen en de onderdelen vervolgens weer in elkaar zetten.

VERVANGINGSONDERDELEN

In geval van verlies of slijtage kunt u bij de dichtstbijzijnde verkooppunten van Alessi de volgende onderdelen aanvragen, met opgave van de betreffende codenummers.

Hittebestendig glas voor koffiezetters voor 3 koppen: code 35740

Hittebestendig glas voor koffiezetters voor 8 koppen: code 35741

Bovenste filterhouder met veer voor koffiezetters voor 3 koppen: code 9094/3 FI/S

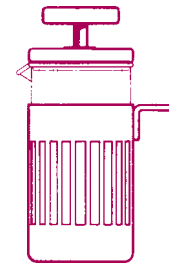
Bovenste filterhouder met veer voor koffiezetters voor 8 koppen: code 9094/8 FI/S

Filternet voor koffiezetters voor 3 koppen: 9094/3 RETE

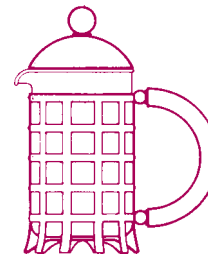
Filternet voor koffiezetters voor 8 koppen: 9094/8 RETE

Onderste filterhouder voor koffiezetters voor 3 koppen: code 9094/3 FI/I

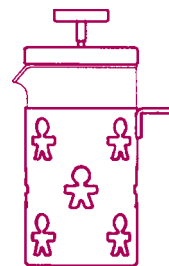
Onderste filterhouder voor koffiezetters voor 8 koppen: code 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com