

Lambda Coffee zeigt dir die

KAFFEEZUBEREITUNG MIT DER FRENCH PRESS

Schritt für Schritt zum perfekten Kaffee

VORBEREITUNG

Zunächst den Siebstepeleinsatz aus der Kanne nehmen.

UNSERE EMPFEHLUNG:

Verwende Kaffeepulver mit einem gröberen Mahlgrad. (wie Meersalz)



KANNE MIT KAFFEE BEFÜLLEN

Die French Press mit Kaffeepulver befüllen. Ein gehäufte EL entspricht etwa einer Tasse Kaffee á 200ml (ca.10-12g Kaffeepulver)

Unsere verschiedenen Größen:

- 0,35 l French Press fasst 2 Tassen Kaffee (2 gehäufte EL)
- 0,6 l French Press fasst 3 Tassen Kaffee (3 gehäufte EL)
- 1 l French Press fasst 5 Tassen Kaffee (5 gehäufte EL)



WASSER KOCHEN

Jetzt den Kaffee aufgießen. Die optimale Wassertemperatur liegt bei 94 Grad Celsius.

Fülle erst so viel Wasser ein, bis das Kaffeepulver gerade so bedeckt ist und warte ca. 30 Sekunden. Fülle anschließend bis zum oberen Trennstrich mit heißem Wasser auf.



UMRÜHREN

Nun umrühren, um den Kaffee gleichmäßig im Wasser zu verteilen.

ZIEHEN LASSEN

Lasse den Kaffee 4 Minuten mit aufgesetztem Deckel ziehen. Während der Ziehzeit drehe den Deckel so, dass sich die Markierung (kleiner Punkt) am Griff befindet.



KAFFEE PRESSEN

Drücke jetzt langsam und gleichmäßig den Stempel der French Press nach unten.

GENIESSEN

Nun kannst du deinen Kaffee genießen. Zum Ausgießen drehe den Deckel so, dass sich die Markierung (kleiner Punkt) am Ausguss befindet.

Dank der doppelwandigen Konstruktion hält dein Kaffee in unserer French Press noch mindestens eine Stunde warm.



Hinweis: Vor der ersten Benutzung reinigen.

REINIGUNG:

Du kannst die French Press mit Spülmittel und Schwamm reinigen. Verwende jedoch keine ätzenden Reiniger. Einzelteile, die nicht aus Holz sind, wie das Sieb können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Lambda Coffee shows you

COFFEE PREPARATION WITH THE FRENCH PRESS

Step by step to the perfect coffee

PREPARATION

First remove the plunger from the french press.



OUR RECOMMENDATION:

Use coarsely ground coffee.
(like sea salt)



FILL THE PRESS WITH GROUND COFFEE

Fill the French Press with ground coffee.
A heaped tablespoon corresponds to about a cup of coffee á 200ml
(about 10-12g ground coffee)

- 0.35 liter French Press holds 2 cups of coffee (2 heaped tablespoons)
- 0.6 liter French Press holds 3 cups of coffee (3 heaped tablespoons)
- 1 liter French Press holds 5 cups of coffee (5 heaped tablespoons)

BOIL WATER

Now pour the coffee.
The optimum water temperature is 94 degrees Celsius.
First fill in enough water to just cover the ground coffee and wait for about 30 seconds. Then fill it up to the upper dividing line with hot water.



STIR

Now stir to distribute the coffee evenly in the water.

LET IT SIT

Let the coffee sit for 4 minutes with the lid on.
During steeping time, turn the mark (small dot) on the lid in the direction of the handle.



PRESS COFFEE

Now slowly and evenly press the plunger of the French Press down.

ENJOY

Now you can enjoy your coffee.
To pour, turn the mark (small dot) on the lid in the direction of the spout. By the way:
Thanks to the double-walled construction, your coffee will stay warm in our French Press for at least another hour.



Note: Clean before first use.

CLEANING:

You can clean the French Press with washing-up liquid and a sponge. However, do not use caustic cleaners. Individual parts that are not made of wood, such as the sieve, can be easily cleaned in the dishwasher.