

## Presskolbenfilterkannen

Beim Entwurf der Presskolbenfilterkannen von Alessi hat man sich an einer Kaffeezubereitungsart inspiriert, die heute in Nordeuropa und Amerika weit verbreitet ist, d.h. das Filtern mit manuellem Presskolben. Dieses System wurde in den zwanziger Jahren in Italien erfunden und gibt dem Kaffee ein ganz besonderes Aroma und eine spezifische Konsistenz, sodass er sich nicht nur vom Espresso oder Kaffeemaschinenkaffee unterscheidet, sondern auch vom Filterkaffee des Melittasystems mit Papierfiltertüten und dem der "neapolitanischen Umdrehmaschine". Der wichtigste Vorteil der Presskolbenfilterkanne besteht darin, dass man Kaffee und Wasser in einem beliebigen Verhältnis aufbrühen kann, sodass der Kaffee nach persönlichem Geschmack mehr oder weniger stark wird.

Die Presskolbenfilterkannen von Alessi eignen sich darunter anderem nicht nur für Kaffee, sondern auch zum Aufgießen von Tee und Kräuteraufgüssen; wir raten allerdings dazu, immer nur dieselbe Sorte in ein und derselben Kanne zuzubereiten, den mögliche Kaffee- bzw. Tee- oder Kräuterrückstände können den Geschmack beeinträchtigen.

### HINWEIS

Unter den hier genannten Tassen versteht man richtige amerikanische Kaffeebecher, die sogenannten Mugs (10 cl), nicht die üblichen Mokka- oder Espressotässchen (5 cl).

## Gebrauchsanweisungen

### VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Die neue Kaffeekanne sollte vor der ersten Benutzung gründlich mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.

### BENUTZUNG

Deckel und Filter abnehmen. Den Glasbehälter durch Auswaschen mit sehr heißem Wasser anwärmen. Das nicht zu fein gemahlene Kaffeepulver in den Glasbehälter geben: die übliche Dosis beträgt einen reichlichen Suppenlöffel pro Tasse, aber nach Geschmack und mit der Zeit werden Sie Ihr Lieblingsrezept bald

selbst bestimmen können.

Das Kaffeepulver mit der gewünschten Menge kochendem Wasser überbrühen: die maximale Menge wird durch den oberen Rand der Metallfassung bestimmt. Mit einem Löffel umrühren.

Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und 3 bis 5 Minuten ziehen lassen, dabei sollte der Filter nicht mit dem Schaum in Berührung kommen, der sich auf der Oberfläche gebildet hat.

Je länger der Kaffee zieht, umso stärker wird er.

Den Presskolben langsam aber fest herunterdrücken: der Kaffee wird gefiltert und ist sofort servierfertig.

### REINIGUNG

Die verschiedenen Teile der Kaffeekanne unter fließendem Wasser reinigen und gut abtrocknen. Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, raten wir vom Gebrauch von Spülmittel ab. Der Behälter aus feuerfestem Glas kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Es ist ratsam, den Filter regelmäßig für eine akkuratere Reinigung auseinanderzunehmen, besonders wenn er längere Zeit nicht benutzt worden ist: den Filter im Uhrzeigersinn um die Stange drehen. Die drei Teile auseinandernehmen, aus denen der Filter besteht, und unter fließendem Wasser reinigen. Gut abtrocknen und die Teile in der richtigen Reihenfolge wieder zusammensetzen (Abb. 1).

### ERSATZTEILE

Folgende Ersatzteile können Sie bei Verlust oder Abnutzung bei Ihrem Fachhändler nachkaufen, wenn Sie die entsprechende Kodenummern angeben.

Feuerfester Glasbehälter für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 35740

Feuerfester Glasbehälter für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 35741

Oberer Filterhälfte mit Feder für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/3 FI/S

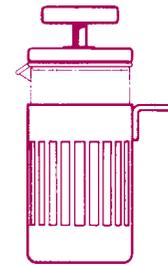
Oberer Filterhälfte mit Feder für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/8 FI/S

Filtersieb für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/3 RETE

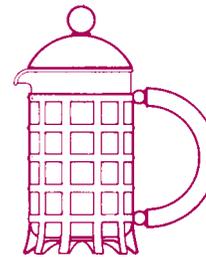
Filtersieb für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/8 RETE

Unterer Filterhälfte für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/3 FI/I

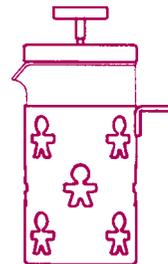
Unterer Filterhälfte für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodennr. 9094/8 FI/I



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