



Cafetière italienne

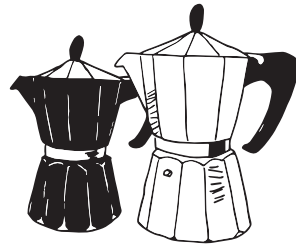
.....

Avant la première utilisation

- Lavez l'intérieur et l'extérieur de la cafetière avec de l'eau bouillante. N'utilisez pas de liquide vaisselle. Cela pourrait corroder le métal (aluminium).
- Préparez quelques cafés pour que votre cafetière absorbe les parfums et les arômes. Ne buvez pas ces premiers cafés.
- Faites chauffer votre cafetière italienne à une température pas trop élevée afin d'obtenir un café bien « crémeux ». Utilisez éventuellement un diffuseur de chaleur pour éviter que la cafetière ne bascule.
- Veillez à ce que le diamètre de la source de chaleur ne soit pas supérieur à celui de la cafetière pour éviter que la poignée de la cafetière ne fonde.

Instructions d'utilisation

- Remplissez d'eau froide la partie inférieure/le réservoir jusque en dessous de la vanne.
- Posez le filtre sur la partie inférieure et remplissez-le de café moulu. Ne tassez pas le café. Utilisez uniquement du café pour espresso (torréfaction et mouture).
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de poudre de café sur le bord du filtre et vissez la partie supérieure sur la partie inférieure. Attention : n'utilisez pas la poignée de la cafetière pour visser. Vous risqueriez de l'endommager.
- Réduisez le feu dès que le café commence à bouillonner. Retirez la cafetière du feu dès que le café est entièrement passé dans la partie supérieure.
- Ne portez jamais du café à ébullition, car il risquerait de devenir amer.



plus d'information au verso



#dillekamille



Entretien

- Ne mettez jamais votre cafetière italienne au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de liquide vaisselle, de brosse ou d'éponge abrasive pour nettoyer votre cafetière. Après utilisation, laissez refroidir la cafetière et rincez les pièces détachées à l'eau chaude.
- Essuyez bien toutes les pièces de la cafetière et revissez-les soigneusement - en évitant de serrer trop fort – jusqu'à la prochaine utilisation.

Attention !

- La cafetière convient pour cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramiques.
- Ne faites jamais chauffer votre cafetière sans eau. Tenez votre cafetière toujours hors de portée des enfants pendant utilisation.
- Remplissez la partie inférieure de la cafetière uniquement avec de l'eau. Le filtre convient uniquement pour du café. Ne le remplissez jamais de thé ou de cacao.

Pièces de rechange

- Trois pièces de rechange sont disponibles séparément pour ces cafetières italiennes : le joint en silicone, le filtre et l'entonnoir (la partie dans laquelle on met le café). Ces pièces de rechanges sont disponibles sur commande uniquement, en magasin ou via notre boutique en ligne. N'oubliez pas de préciser le diamètre de votre cafetière.

Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille