



**Foster**

French press vacuum jug  
thermo stempelkande  
Pressfilterkanne - Isolierkanne

Art. no. 770

**stelton**

**PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE NORMAN FOSTER FRENCH PRESS.**

The French press vacuum jug, designed by the world-famous British architect Norman Foster, is characterised by soft geometry and a simple sculptural form. It fits perfectly within the Norman Foster Collection to form an exceptionally crafted range of tableware.

The French press vacuum jug can hold 1 liter of coffee.

**How to brew a perfect coffee using the French press**

- Use a coarse blend or a blend specially prepared for French presses/cafétières.
- Always use fresh cold water. Heat it to boiling point.
- Once it has boiled, allow about 1 minute for the water to cool to 95°C (203°F) before brewing.
- Put 60 g (2.1 oz.) or 6 spoonfuls of coffee into the French press.
- Pour the water onto the ground coffee and fill to approximately 4 cm (1.6 inches) from the top.
- Stir the coffee with a long spoon.
- Place the filter in the top of the jug and allow the coffee to brew for 4 minutes.
- Always place the French press on a stable, non-slip surface when pressing down the filter.
- Make sure that the upper lid is pressed down so that it engages in the recess of the lower lid (A). The coffee is ready to serve.
- Turn the lid to pour the coffee and turn it back again to close (B).

**Cleaning and maintenance**

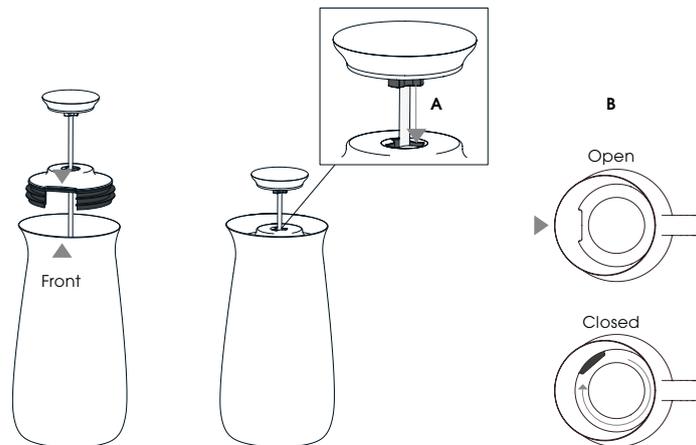
The steel surface does not require polishing. Clean with a soft damp cloth only and dry immediately with a soft dry cloth.

Clean the inside of the jug with hot water and a mild detergent if necessary. Clean the filter with lukewarm water after use and do not leave coffee grounds in the filter after use.

It is recommended to rinse all parts regularly in hot water. The jug, lid and filter are all dishwasher-proof – max. 50 °C.

**WARNING**

- Always be extra careful when using the French press near children.
- Always place the French press on a stable, non-slip surface or in the sink when pressing down the filter.
- Please be aware that if there is too much water in the jug or you push down too hard or too quickly, this can result in scalding coffee splashing out of the vacuum jug.
- Always turn the lid to the closed position when not pouring coffee.
- Do not place the French press on an electric stove/hob, in an oven or microwave oven.



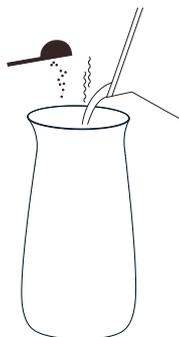
**LÆS VENLIGST DENNE VEJLEDNING FØR STEMPELKANDEN TAGES I BRUG.**

Stempelkanden, der er designet af den verdenskendte britiske arkitekt Norman Foster, er karakteriseret ved en enkel skulpturel form og bløde linjer. Sammen med den øvrige Foster-kollektion udgør den et fint forarbejdet serveringsservice.

Termo stempelkanden indeholder 1 liter.

**Sådan brygges en perfekt kande stempelkaffe**

- Brug altid grovmalet kaffe eller en kaffe formalet specielt til brygning i stempelkande.
- Kog altid friskt, koldt vand op til kogepunktet.
- Afkøl vandet til rette temperatur: ca. 95°C (ventetid ca. 1 minut).
- Hæld 60 g / 6 skefulde kaffe ned i stempelkanden.
- Hæld vandet over kaffen til ca. 4 cm fra kandens øverste kant.
- 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.
- Sørg for at tappen på undersiden af det øvre låg placeres korrekt i det nedre låg (A). Kaffen er klar til servering.
- Ved servering åbnes kanden ved at dreje på låget og lukkes igen ved at dreje låget tilbage (B).

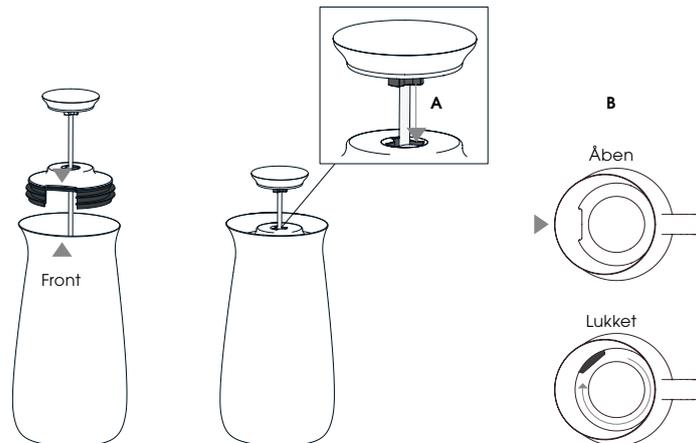
**Rengøring og vedligeholdelse**

Kandens overflade er poleret rustfrit stål, og kræver ingen polering. Brug ikke pudsemidler, men rengør blot med en fugtig klud og tør af med en tør klud umiddelbart efter.

Rengør kanden indvendigt med varmt vand og eventuelt mildt opvaskemiddel. Rengør filteret/stemplet med lunkent vand efter brug, og lad ikke kaffe stå i filteret. Det anbefales med jævne mellemrum at skylle alle dele i varmt vand. Kande, låg og filter tåler opvaskemaskine – max 50 °C.

**ADVARSEL**

- Vær altid ekstra opmærksom, når stempelkanden anvendes med børn i nærheden.
- Sæt altid kanden på et skridsikkert underlag, når brygningen udføres.
- Vær opmærksom på, at hældes der for meget vand i kanden, eller stemplet presses for hårdt/hurtigt ned, kan der sprøjte varm kaffe ovenud af kanden med fare for skoldning.
- Drej altid låget til lukkeposition, når der ikke skænkes op.
- Tåler ikke direkte varme fra kogeblus, ovn, mikroovn o. lign.



### BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER PRESSFILTERKANNE.

Die Pressfilterkanne, die von dem weltberühmten britischen Architekten Norman Foster designt wurde, ist durch eine einfache skulpturale Form und sanfte Linien geprägt. Zusammen mit der übrigen Foster-Kollektion bildet sie ein schön verarbeitetes Servierset.

Die Pressfilterkanne fasst 1 Liter und ist gleichzeitig eine Isolierkanne, die den Kaffee warm hält.

#### So brühen Sie die perfekte Kanne Kaffee in der Pressfilterkanne auf

- Verwenden Sie stets grob gemahlene Kaffee oder einen Kaffee, der speziell für das Aufbrühen in der Pressfilterkanne gemahlen wurde.
- Kochen Sie immer frisches, kaltes Wasser bis zum Kochpunkt auf.
- Lassen Sie das Wasser auf die richtige Temperatur: ca. 95 °C abkühlen
- Geben Sie 60 g / 6 Teelöffel Kaffee in die Pressfilterkanne.
- Gießen Sie das Wasser über den Kaffee, bis ca. 4 cm unterhalb der Oberkante der Kanne.
- Rühren Sie den Kaffee mit einem langen Löffel um.
- Setzen Sie den Stempel auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee 4 Minuten lang ziehen.
- Stellen Sie die Kanne immer auf eine rutschfeste Unterlage.
- Pressen Sie danach vorsichtig und mit leichtem Druck/dem Gewicht der Hand den Stempel in der Kanne hinunter.
- Stellen Sie sicher, dass der obere Deckel so herunter gedrückt wird, dass er in die Aussparung des unteren Deckels greift (A). Nun ist der Kaffee fertig zum Servieren.
- Zum Servieren wird die Kanne geöffnet, indem der Deckel gedreht wird und durch Zurückdrehen des Deckels wird sie wieder geschlossen (B).



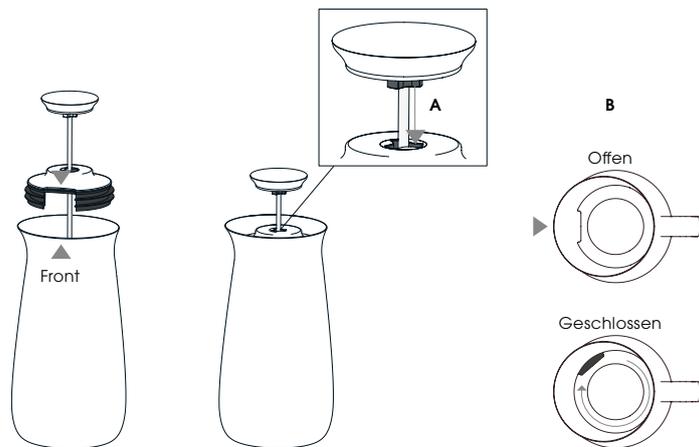
#### Reinigung und Pflege

Die Oberfläche der Kanne ist aus poliertem Edelstahl und braucht nicht poliert zu werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, sondern reinigen Sie sie nur mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie gleich anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Reinigen Sie die Kanne innen mit warmem Wasser und eventuell mit mildem Spülmittel. Reinigen Sie den Filter/den Stempel nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser und lassen Sie keinen Kaffee im Filter stehen. Es wird empfohlen, alle Teile in regelmäßigen Abständen in warmem Wasser auszuspülen. Kanne, Deckel und Filter sind spülmaschinengeeignet – max. 50 °C.

#### WARNUNG

- Seien Sie immer besonders achtsam, wenn die Pressfilterkanne genutzt wird und Kinder in der Nähe sind.
- Stellen Sie die Kanne immer auf eine rutschfeste Unterlage oder ins Spülbecken, wenn der Kaffee aufgebriht wird und zieht.
- Beachten Sie, dass wenn zu viel Wasser in die Kanne gegossen oder der Stempel zu fest oder zu schnell nach unten gedrückt wird, heißer Kaffee aus der Kanne spritzen kann und es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Drehen Sie den Deckel immer in geschlossene Stellung, wenn nicht ausgegossen werden soll.
- Die Pressfilterkanne ist für direkte Hitze wie auf Kochplatten, im Backofen, in der Mikrowelle u.ä. nicht geeignet.





**stelton**

Stelton A/S · Copenhagen · Denmark · [www.stelton.com](http://www.stelton.com)