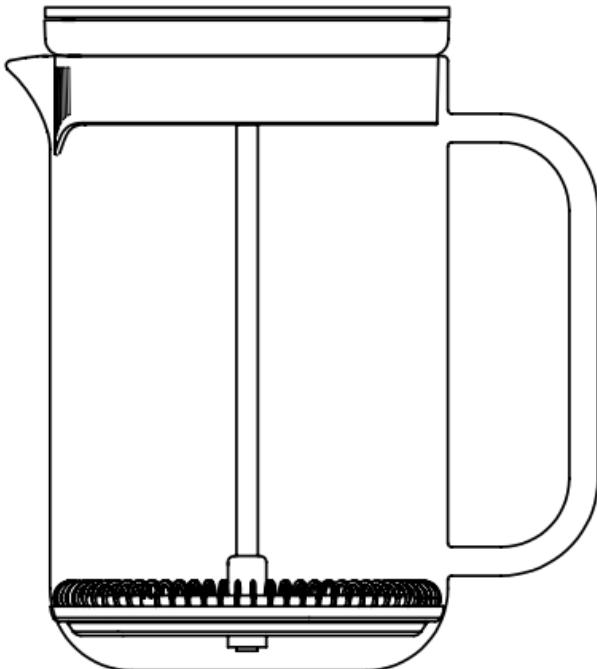


**RIG
TiG**

BREW-IT
FRENCH PRESS

Design: Unit 10



BRUGSANVISNING

Læs venligst denne vejledning før stempelkanden tages i brug.

RENGØRING

Tåler opvaskemaskine, max 55°C.

ADVARSEL

- Anvend aldrig stempelkanden i nærheden af børn.
- Sæt altid kanden på et skridsikkert underlag.
- Vær opmærksom på at, hvis der hældes for meget vand i kanden eller stemplet presses hårdt/hurtigt ned, kan der sprøjte varm kaffe ovenud af kanden med fare for skoldning.
- Kanden tåler ikke kogeplade, ovn eller mikrobølgeovn.

SÅDAN BRYGGER DU EN PERFEKT KANDE STEMPELKAFFE

- Brug altid en grovmalet kaffe eller en kaffe formalet specielt til brygning i stempelkande.
- Kog altid friskt, koldt vand op til kogepunktet.
- Lad vandet afkøle til rette temperatur ca. 95 °C (ventetid ca. 1 minut).
- Kom 60g / 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 og kaffen er klar til servering.

INSTRUCTIONS

Please read these instructions before using the French press.

CLEANING AND MAINTENANCE

Dishwasher safe, max 55°C.

WARNING

- Do not use the French press near children.
- Always place the press coffee maker on a stable, non-slip surface.
- Please remember that too much water or pushing the coffee press down too hard or too quickly can cause scalding coffee to splash out of the French press.
- Do not place the French press on electric stove/hob, in the oven or microwave oven.

HOW TO BREW A PERFECT COFFEE WITH BREWI-IT FRENCH PRESS

- Use a coarse blend or a blend specially prepared for press coffee makers.
- Always use fresh cold water, and heat it to the boiling point.
- Allow the boiled water to cool for about 1 minute to 95 °C / 203°F before brewing.
- Put 60 g (2.1 oz.) or 6 spoonful of coffee in to the French press.
- Pour the water onto the coffee grounds and fill until approximately 4 cm (1.6 inches) from the top edge of the French press.
- Stir the coffee with a long spoon.
- Place the press on the jug and let the coffee steep for 4 minutes.
- Always place the French press on a stable, non-slip surface when pressing the filter.
- Carefully push the press into the jug and the coffee is ready to serve.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung der Pressfilterkanne.

REINIGUNG UND PFLEGE

Spülmaschinenfest, max 55°C.

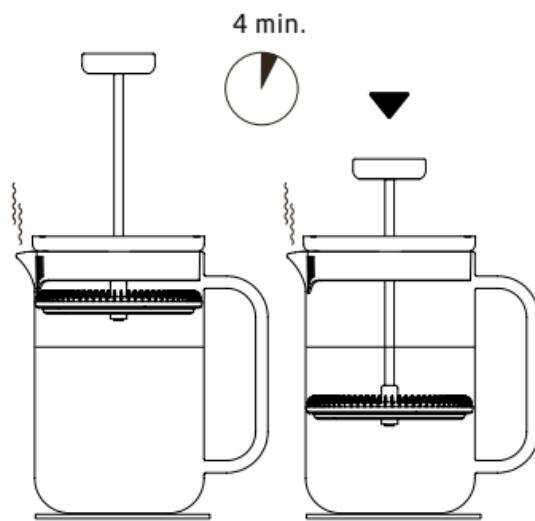
WANRUNG

- Nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern verwenden.
- Stellen Sie immer die Pressfilterkanne auf eine feste Unterlage.
- Bitte vermeiden Sie zu schnelles oder kräftiges Herunterdrücken, das dazu führen kann, dass Kaffee aus dem Zubereiter heraus spritzt.
- Nicht auf den Elektroherd, in den Backofen oder die Mikrowelle stellen.

DIE PRESSFILTERKANNE BRÜHT EXZELLENTE KAFFEE

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie eine grobkörnige Mischung oder eine Mischung speziell für Pressfilterkanne nutzen.
- Benutzen Sie immer frisch abgekochtes Wasser.
- Warten Sie ca. 1 Minute bis die Wassertemperatur ca. 95 °C / 203°F beträgt, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
- Füllen Sie 60 Gramm oder 6 Löffel Kaffee in die Pressfilterkanne.
- Gießen Sie das Wasser über den Kaffee und füllen Sie das Wasser bis ca. 4 cm unterhalb der Oberkante auf.
- Rühren Sie mit einem langen Löffel um.
- Setzen Sie die Presse auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee ca. 4 Minuten ziehen.
- Stellen Sie die Pressfilterkanne auf eine feste Unterlage.
- Danach drücken Sie die Presse vorsichtig runter und der Kaffee ist trinkfertig.

BREW-IT FRENCH PRESS



RIG-TIG
Copenhagen
Denmark