

eva solo

www.evasolo.com



Nordic kitchen thermo cafetière stainless steel 1 l

UK NORDIC KITCHEN THERMO CAFETIÈRE

The Nordic kitchen cafetière keeps coffee hot for longer because it is also a vacuum jug. It also features a drip-free pouring spout, which ensures that you can pour without spilling a single drop. The handle stays cool during use. The plunger is dishwasher-safe, but the jug is not because of the wooden handle.

What you do

1. Spoon freshly ground coffee beans into the cafetière.
2. Add boiling water. Stir, and place the plunger in the cafetière.
3. Allow the coffee to brew for approx. 4 minutes before pressing down the plunger. The coffee is now ready to serve.

Tightening handles

The wooden handle must be tightened regularly to ensure that it is secure. To do so, remove the rubber plug at the end of the handle and tighten the screw behind it with a screwdriver. To remove the rubber plug, use a long sharp implement to prise the plug out of the handle.

DK NORDIC KITCHEN STEMPELKANDE MED TERMO

Nordic kitchen stempelkanden holder kaffen varm længere, fordi den samtidig er en termokande. Den er desuden udstyret med en drypfri hældetud, som sikrer, at man kan hælde op uden at spilde. Grebet forbliver koldt under brug. Stemplet tåler maskinopvask, hvorimod kanden skal vaskes i hånden, da trægrebet ikke tåler maskinopvask.

Sådan gør du

1. Hæld malede kaffebønner direkte i kanden.
2. Tilsæt kogende vand. Rør rundt og placer stemplet i kanden.
3. Lad trække i ca. 4 minutter og pres herefter stemplet i bund. Så er kaffen klar.

Efterspænding af greb

Trægrebet skal løbende efterspændes for at sikre, at det fungerer optimalt. Det gøres ved at fjerne gummiproppen for enden af grebet og stramme skuren bag med en skruetrækker. Gummiproppen fjernes ved at anvende en lang og spids genstand til at vippe proppen ud.

D NORDIC KITCHEN STEMPELKANNE MIT ISOLIERWIRKUNG

Die Nordic kitchen Stempelkanne hält Ihren Kaffee länger heiß, denn sie ist gleichzeitig auch eine Isolierkanne. Darüber hinaus ist sie mit einem tropffreien Ausgießer ausgestattet, der kleckerfreies Einschenken garantiert. Der Griff wird beim Gebrauch nicht heiß. Der Stempel ist spülmaschinenfest, die Kanne sollte jedoch von Hand gespült werden, da der Holzgriff nicht spülmaschinengeeignet ist.

Kaffezubereitung

1. Frisch gemahlene Kaffeebohnen direkt in die Kanne geben.
2. Kochendes Wasser zufügen, umrühren, und den Stempel auf die Kanne setzen.
3. Etwa vier Minuten ziehen lassen, dann den Stempel herunterdrücken.
Nun ist der Kaffee servierfertig.

Griffschrauben anziehen

Die Schrauben der Holzgriffe müssen regelmäßig nachgezogen werden. Hierzu den Gummistopfen am Griffende abnehmen und die Schraube mit einem Schraubendreher anziehen. Zum Abnehmen den Gummistopfen mit einem langen, spitzen Gegenstand vorsichtig herauswippen.

F CAFETIÈRE ISOTHERME À PISTON NORDIC KITCHEN

Avec la cafetière à piston Nordic kitchen, le café reste chaud plus longtemps, car elle est aussi isotherme. Elle est également équipée d'un bec verseur stop-gouttes qui permet de verser le café sans le renverser. Sa poignée reste froide durant son utilisation. Le piston peut passer au lave-vaisselle, mais la cafetière doit être lavée à la main en raison de sa poignée en bois.

Utilisation

1. Verser le café moulu directement dans la cafetière.
2. Ajouter de l'eau bouillante. Remuer puis placer le piston dans la cafetière.
3. Laisser tirer pendant env. 4 minutes et appuyer ensuite sur le piston jusqu'à ce qu'il soit au fond. Le café est prêt.

Resserrage de la poignée

La poignée en bois doit être resserrée de temps à autre pour garantir un fonctionnement optimal. Pour ce faire, retirer le bouchon en caoutchouc à l'extrémité de la poignée et serrer la vis avec un tournevis. Pour retirer le bouchon en caoutchouc, utiliser un objet long et pointu pour incliner le bouchon et le sortir.

E CAFETERA NORDIC KITCHEN CON TERMO

La cafetera Nordic kitchen con termo mantiene el café caliente más tiempo, porque es termo además de cafetera. También va equipada con un pitorro antigoteo que permite servir sin vertir nada. El asa no se calienta durante el uso. El émbolo se puede lavar en el lavavajillas, pero la cafetera debe lavarse a mano, ya que el asa de madera no puede ir al lavavajillas.

Instrucciones

1. Vierta los granos de café molidos directamente en la jarra.
2. Añada agua hirviendo. Remueva y coloque el émbolo.
3. Espere unos 4 minutos y a continuación haga bajar el émbolo hasta el fondo. El café está listo.

Ajuste del asa

Hay que apretar el asa de madera regularmente para asegurarse de que funcione de un modo óptimo. Para hacerlo, retire el tapón de goma que hay en el extremo del asa y apriete el tornillo con un destornillador. Use un objeto largo y afilado para sacar el tapón de goma.

J ノルディック キッチン サーモ カフェティエール

ノルディック キッチン カフェティエールは、真空ポット付きなので、コーヒーのホットな状態がさらに長時間続きます。液漏れしない注ぎ口も装備しているので、一滴もこぼさずに注ぐことができます。使用中、取っ手部分は冷たいままです。ブランチジャーは食洗機対応ですが、木製ハンドル付きのポット部分は対応不可です。

本製品の使用方法

1. 挽きたてのコーヒー豆をカフェティエールの中にスプーンで入れます。
2. 沸騰したお湯を注ぎます。かき混ぜてから、カフェティエールの中にブランチジャーをセットします。
3. ブランチジャーを下に押す前に、約4分間コーヒーを抽出します。これでコーヒーを飲む準備ができます。

締め付けハンドル

固定するために、木製のハンドルは定期的に締める必要があります。そのためには、ハンドルの端にある ゴム製プラグを取り外し、ドライバーで裏側にあるネジを締め付けてください。ゴム製プラグの取り外しは、長く鋭利なものを使用して、ハンドルからプラグをこじ開けます。