

Caffettiera a presso-filtro o infusiera GV09 "Inka"

Questa caffettiera a presso-filtro, utilizzabile anche come infusiera, è stata disegnata da Guido Venturini nel 2000, ispirandosi ad un modo di fare il caffè oggi molto diffuso nel Nord Europa e in America, inventato in Italia negli anni '20: il filtro a pressione manuale.

Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 e poliammide, con bicchiere interno in vetro pirofilo, "Inka" è nata per preparare un caffè con un gusto particolare, diverso non soltanto dall'espresso o dal "percolator" ma anche dal sistema Melitta con filtri di carta e dalla napoletana. La sua caratteristica principale consiste nel permettere un dosaggio a piacere del rapporto tra la quantità di caffè macinato e di acqua, e quindi di ottenere un caffè più o meno "lungo", a vostro gusto.

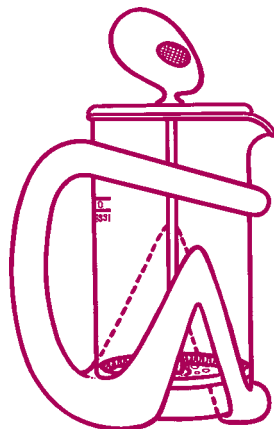
AVVERTENZE

PER UN CORRETTO USO E UNA CORRETTA MANUTENZIONE DI QUESTO PRODOTTO LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATE LE ISTRUZIONI PER L'USO.

"Inka" è stata realizzata avvalendosi dei materiali e delle tecniche produttive più adatte al progetto. Le leggere variazioni dimensionali cui il corpo in poliammide e il bicchiere in vetro pirofilo sono soggetti nel tempo non compromettono la funzionalità del prodotto, se utilizzato in modo corretto seguendo le istruzioni per l'uso. In particolare, la poliammide è un materiale sensibile alle variazioni di temperatura, pertanto la sensazione di rilascio dopo l'immersione in acqua calda o durante l'uso è normale.

La caffettiera "Inka" è ideale per preparare il caffè, ma può essere usata anche per la preparazione di tè o infusi. Vi consigliamo di lavare accuratamente il filtro per togliere ogni residuo sapore di caffè, o di usare un'altra presso-filtro esclusivamente come infusiera.

Le tazze cui ci si riferisce per il caffè preparato nella presso-filtro sono quelle grandi di tipo americano o mug (10 cl) e non quelle tradizionali per il caffè espresso all'italiana (5 cl).



Istruzioni per l'uso

PRIMA DELL'USO

Per togliere il leggero sapore metallico dalle parti in acciaio, la prima volta che usate "Inka" consigliamo di lavarla secondo le istruzioni di lavaggio e di preparare un caffè a perdere.

USO

Togliete il coperchio e il suo filtro. Riscaldare il contenitore in vetro risciacquandolo con acqua molto calda. Mettete nel contenitore in vetro il caffè macinato: potete usare qualsiasi tipo di caffè, ricordando che la tecnica di preparazione a presso-filtro richiede una macinatura non troppo fine. La dose normale è di un cucchiaino da tavola abbondante per ogni tazza. **(Figura 2)** VERSATE sul caffè macinato la quantità di acqua molto calda corrispondente al numero di tazze desiderate: il livello massimo consigliato è indicato sul bicchiere in vetro. **(Figura 3)**

MESCOLATE con un cucchiaino. Lasciate riposare l'infuso per 3-5 minuti, dopo aver rimesso sulla caffettiera il coperchio, avendo cura di mantenere sollevato il filtro in modo che esso non tocchi la schiuma che si forma in superficie. A seconda del tempo di infusione, il caffè diventa più o meno forte.

PREMETE lentamente ma con decisione sul filtro: il caffè viene filtrato all'istante ed è subito pronto. **(Figura 4)**

Mentre versate il caffè prestate attenzione

a trattenere sempre il coperchio con il pollice e il pomolo con una mano, come indicato in figura 5.

PER LA PULIZIA

Lavate le varie parti della caffettiera sotto l'acqua corrente e asciugate con cura. Vi consigliamo di non utilizzare detersivi per non alterare l'aroma del caffè. Per la normale pulizia raccomandiamo di evitare di estrarre il bicchiere in vetro dal supporto in resina termoplastica.

Per pulire perfettamente il filtro consigliamo di smontarlo, di tanto in tanto, e di pulirlo accuratamente, soprattutto se la caffettiera non è stata usata per lunghi periodi. Svitare il filtro ruotandolo sul suo perno (E). Separate i tre pezzi che compongono il filtro e lavateli con cura sotto l'acqua corrente. Asciugate e riassemblete il filtro come illustrato alla **figura 6**.

RICAMBI

I seguenti pezzi sono considerati ricambi; in caso di smarrimento o rottura potete richiederli al Vostro negoziante di fiducia, citando il numero di codice indicato tra parentesi.

Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 8 tazze (35741)

Filtro in rete per caffettiera 8 tazze (GV09/RETE)

PER LA SOSTITUZIONE DEL BICCHIERE IN VETRO

Durante la sostituzione raccomandiamo di **INDOSSARE SEMPRE GUANTI PROTETTIVI**.

Togliete il coperchio ed il filtro dal bicchiere in vetro.

Prima di estrarre il bicchiere in vetro lasciate la presso-filtro immersa in acqua calda e sapone per qualche minuto.

Capovolgete il bicchiere ed agite premendo sul vetro dall'alto verso il basso. **ATTENZIONE:** afferrate la presso-filtro come indicato in figura 6.

Prestate attenzione ad inserire il nuovo bicchiere con il becco orientato correttamente (**Figura 7**).

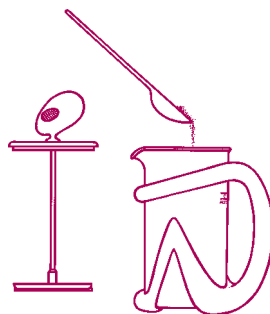


Fig. 2

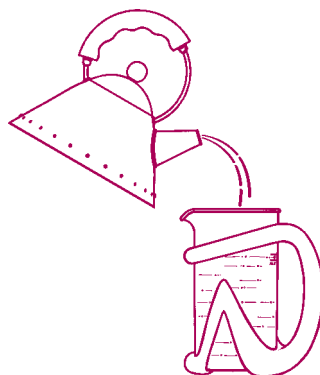


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

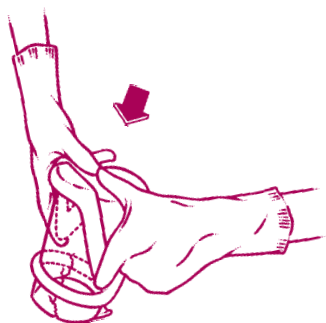


Fig. 6

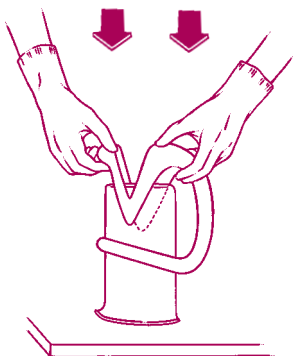


Fig. 7



Fig. 8