

Caffettiere a presso-filtro

Le caffettiere a presso-filtro Alessi sono state disegnate ispirandosi ad un modo di fare il caffè oggi molto diffuso nel Nord Europa e in America, ma che curiosamente è stato inventato proprio in Italia negli anni '20: il filtro a pressione manuale. Realizzate interamente in acciaio con il bicchiere interno in vetro pirofilo, sono nate 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 loro 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.

Le caffettiere a presso-filtro Alessi sono ideali per preparare il caffè, ma possono essere usate anche per la preparazione di the 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.

AVVERTENZA

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

Prima di usare la vostra presso-filtro per la prima volta raccomandiamo di lavarla accuratamente seguendo le istruzioni per la pulizia.

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. Versate sul caffè macinato la quantità di

acqua molto calda corrispondente al numero di tazze desiderate: il livello massimo è indicato dal bordo superiore della montatura in metallo. 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.

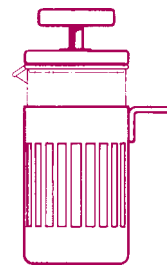
PER LA PULIZIA

Lavate le varie parti della caffettiera sotto l'acqua corrente e asciugate con cura. Vi consigliamo di non utilizzare detergenti per non alterare l'aroma del caffè. Il bicchiere in vetro può essere lavato in lavastoviglie.

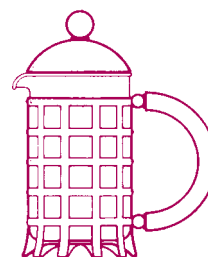
Per pulire perfettamente il filtro consigliamo di smontarlo, di tanto in tanto, e di pulirlo accuratamente, soprattutto se la caffettiera non è stata usata per lunghi periodi. Svitare il filtro ruotandolo in senso orario sul suo perno. Separate i tre pezzi che compongono il filtro e lavateli con cura sotto l'acqua corrente. Asciugate e riassemblete il filtro avendo cura di rimontarlo correttamente, come illustrato alla **figura 1**.

RICAMBI

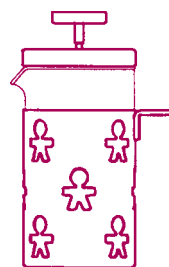
I seguenti pezzi sono considerati ricambi; in caso di smarrimento potete richiederli al Vostro negoziante di fiducia, citando il numero di codice indicato tra parentesi. Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 3 tazze (35740) Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 8 tazze (35741) Portafiltro superiore con molla per caffettiera 3 tazze (9094/3 FI/S) Portafiltro superiore con molla per caffettiera 8 tazze (9094/8 FI/S). Filtro in rete per caffettiera 3 tazze (9094/3 RETE) Filtro in rete per caffettiera 8 tazze (9094/8 RETE) Portafiltro inferiore per caffettiera 3 tazze (9094/3 FI/I) Portafiltro inferiore per caffettiera 8 tazze (9094/8 FI/I)



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com