

KÁVOVAR CARMENCITA

Blahopřejeme k Vašemu rozhodnutí zakoupit si naši konvici na espresso

K tomu, abyste měli radost ze zakoupeného výrobku a dlouho jej mohli užívat, doporučujeme dodržovat následující pokyny.

Před prvním použitím

Před prvním použitím vypláchněte prosím konvici důkladně vodou při použití běžného mycího prostředku. Po prvním uvaření espressa konvice nabude příslušného aroma kávy.

Příprava pravého italského espressa

Naplňte spodní část vařiče až po venkovní ventil – ne výše – vodou a filtr kávou. Pro dosažení silného espressa naplňte filtr až po okraj a lehce stlačte a ještě dosypte kávou. Filtr zasuňte do otvoru spodní části a pevně zašroubujte vrchní část konvice. Takto připravenou konvici postavte na sporák nebo varnou desku a spusťte zahřívání. Doporučujeme vařit při nižší teplotě. Tím docílíte, že espresso docílí správné teploty a nebude převařené. Redukovaná teplota zaručuje, že nedojde k „zabarvení“ nebo poškození spodní části konvice a gumové těsnění bude mít dlouhou životnost.

Jakmile se naplní vrchní část konvice espressem, sundejte konvici z varné desky, aby nedošlo k zbytečnému přehřívání kávy nebo jejímu odpařování.

Odstavené espresso v konvici promíchejte, aby došlo k spojení vrchní – silnější kávy se spodní částí, která je samozřejmě končící filtrací slabší.

Originální italské espresso je hotovo.

Po použití

Po použití doporučujeme konvici kompletně rozložit – vrchní část – filtr – spodní část a důkladně vymýt a vypláchnout. Uschnout nechte v rozloženém stavu, aby konvice při dalším použití nebyla cítit vlhkostí.

Důležité rady:

- 1. Na espresso nepoužívejte příliš jemně mletou kávu (kávovou náhražku nebo extrakt – ty obsahují lepící prvky, které mohou zanést, event. znehodnotit filtr)**
- 2. Nikdy nedávejte prázdnou konvici na zapnutý tepelný zdroj!**
- 3. Čistěte pravidelně konvici běžným mycím prostředkem, zabraňujícím vzniku vodního kamene nebo k vyplachování používejte octového roztoku!**