



WMF Coffee Time

French Press Kaffeekanne
French Press coffee pot
Cafetière à piston
French Press cafetiera
French Press caffettiera
French Press 咖啡壺



WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de

Life tastes great.

printed 12/14

Consejos para la preparación

Caliente previamente la jarra con agua caliente. La jarra de doble pared se mantiene caliente más tiempo. Utilice siempre café en polvo molido recientemente. Se recomienda moler el café entre un tamaño medio fino y grueso.

Para la preparación del café, utilice agua caliente, pero no hirviendo. El agua hirviendo destruye esencias saborizantes delicadas y desintegra los componentes amargos. (Calentar el agua y dejar enfriar aprox. 5 minutos a 92°- 95 °C)

Para una mejor calidad del agua recomendamos utilizar un filtro de agua, p. ej., la jarra de filtro Akva de WMF. Su café desprenderá más aroma si cabe. Su gusto personal es en definitiva determinante. Experimente con distintos tipos de café, cantidad de café y tiempo de infusión hasta que dé con la mezcla que más le guste.



IT

Congratulazioni,

con la vostra French Press di WMF in pochi minuti potete preparare un caffè fragrante e delizioso che sprigiona tutto l'aroma dei chicchi.

Indicazioni per l'impiego

Mettete nella caraffa la quantità desiderata di caffè. Consigliamo 50 g di caffè in polvere per tutta la caraffa (750 ml). Ciò corrisponde a circa 7-9 cucchiaini colmi. Se desiderate preparare meno caffè, utilizzate un cucchiaino colmo per tazza con la rispettiva quantità di acqua.

Versate fino alla metà della caraffa dell'acqua calda, ma non bollente (ca. 92-95°C). Mescolate con una palettina da caffè in modo da distribuire il caffè in polvere in modo omogeneo. Poi versate il resto dell'acqua tramite movimenti rotatori e mettete il coperchio.

Consigliamo di lasciare riposare per ca. 3-4 minuti per ottenere un buon gusto del caffè. Se il caffè riposa per oltre 5 minuti si sprigionano sostanze amare. Se il caffè ha raggiunto il gusto desiderato, premete lentamente in giù il pressino. La fina struttura del filtro impedisce che i fondi del caffè si depositino nella caraffa. Godetevi tutto l'aroma del caffè.

Indicazioni per la pulizia

Dopo l'utilizzo lavate a fondo la caraffa di vetro e il coperchio con il pressino. Il caffè contiene olio e grassi che quando si depositano possono diventare rancidi e peggiorare il gusto del caffè. Per una manutenzione attenta consigliamo di smontare il pressino e di pulire le singole parti. La piastra di base può essere separata completamente dallo stantuffo.

È possibile lavare il coperchio, lo stantuffo e il pressino in lavastoviglie. Per la caraffa di vetro consigliamo la pulizia manuale.

Consigli per la preparazione

Preriscaldate la caraffa con acqua bollente. La caraffa a doppia parete conserva a lungo il calore. Utilizzate sempre caffè in polvere appena macinato. Utilizzate caffè con macinatura da medio-fine a grossolana.

Preparatelo con acqua calda, ma non bollente. L'acqua bollente distrugge le essenze fini del gusto e sprigiona sostanza amara. (Riscaldare l'acqua e lasciare raffreddare per ca. 5 minuti a 92°- 95 °C)

Per una migliore qualità dell'acqua consigliamo di utilizzare un filtro per l'acqua come la caraffa filtrante Akva WMF. In questo modo il vostro caffè sprigionerà ancora più aroma. Incide in definitiva il gusto personale. Sperimentate con varietà di caffè, quantità e tempi di riposo diversi finché non trovate la combinazione che vi piace di più.



ZH

衷心恭喜您，

有了 WMF 法式压滤壶，您就可以在短短几分钟内烹制出香浓地道的咖啡，尽享咖啡豆的迷人香气。

使用说明

向壶中酌量加入所需的咖啡粉。将整个 750 ml 的咖啡壶加满时，建议放入 50 克咖啡粉。大约相当于放入 7 至 8 汤匙的分量。如果您需要少煮一些咖啡，可参照每杯咖啡加一勺咖啡粉的分量来添加，再加入适量的水。

向壶中倒入热水(约 92°-95)，切勿倒入沸腾翻滚的水，加至一半左右。用搅拌棒搅拌均匀咖啡粉末。然后转圈倒入剩余的水，盖上盖子。想要烹出美味的咖啡，则建议焖泡约莫三到四分钟。如果咖啡的焖泡时间大于五分钟，则会产生苦味物质。

一旦咖啡达到您最喜欢的味道，轻轻按下压杆。滤网的精致结构可以避免壶内形成咖啡渣。现在请尽情享受饱满的咖啡香吧。

清洁说明

玻璃壶和带压杆的壶盖每次使用后须彻底清洁。咖啡中含有油脂，如果造成沉积，则有生成腐蚀或破坏咖啡的味道。为了更好地进行保养，我们建议定期拆开压杆，对单个部件进行彻底清洗。底板可完全从杆上拧下。盖子、杆和压杆皆可在洗碗机中清洗。玻璃壶杯建议手洗。

制备技巧

用开水将咖啡壶预热。双壁咖啡壶的保温时间更长。仅使用当次研磨的新鲜咖啡粉。咖啡磨成中等颗粒或粗粒。

用热水，而不是开水浸泡。否则会破坏精美的香味，产生苦味物质。(将水煮沸，冷却约五分钟后至 92°- 95)

为保证保证冲泡水的质量，建议使用水过滤器，例如 WMF 的 Akva 过滤玻璃瓶。这样您的咖啡能散发更多香味。首先最重要的是您的口味。尝试各种咖啡种类、咖啡量和焖泡时间，直到找到最合您口味的搭配。



DE

Herzlichen Glückwunsch,

mit Ihrer French Press von WMF bereiten Sie in wenigen Minuten herrlich duftenden Kaffee, der das volle Aroma der Bohne entfaltet.

Hinweise zum Gebrauch

Geben Sie die gewünschte Menge Kaffee in die Kanne. Wir empfehlen 50 g Kaffeepulver auf die ganze Kanne (750 ml). Das entspricht etwa 7–8 gehäuften Esslöffeln. Wenn Sie weniger Kaffee zubereiten wollen, nehmen Sie pro Tasse einen gehäuften Esslöffel und die entsprechende Menge Wasser. Kanne etwa bis zur Hälfte mit heißem (nicht sprudelndem) Wasser aufgießen (ca. 92–95°C). Mit dem Kaffeepaddel umrühren, damit sich das Pulver gleichmäßig verteilt. Dann die restliche Wassermenge in kreisenden Bewegungen nachgießen und den Deckel aufsetzen. Für einen guten Kaffeegeschmack empfehlen wir diesen ca. 3–4 Minuten ziehen zu lassen. Wenn der Kaffee länger als 5 Minuten zieht, lösen sich Bitterstoffe. Hat der Kaffee Ihren bevorzugten Geschmack erreicht, Pressstempel langsam nach unten drücken. Die feine Struktur des Siebs verhindert, dass sich Kaffeesatz in der Kanne absetzt. Genießen Sie das volle Kaffeearoma.

Hinweise zur Reinigung

Glaskanne und Deckel mit Pressstempel nach jedem Gebrauch gründlich abwaschen. Kaffee enthält Öle und Fette, die wenn sie sich ablagern, ranzig werden können und den Kaffeegeschmack beeinträchtigen. Zur gründlichen Pflege empfehlen wir, den Stempel gelegentlich zu zerlegen und die Einzelteile zu reinigen. Die Bodenplatte kann komplett vom Stab abgedreht werden. Deckel, Stab und Pressstempel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für die Glaskaraffe empfehlen wir Handreinigung.

Tipps für die Zubereitung

Wärmen Sie die Kanne mit kochendem Wasser vor. Die doppelwandige Kanne hält länger warm. Verwenden Sie immer frisch gemahlene Kaffeepulver. Lassen Sie den Kaffee mittelfein bis grob mahlen. Brühen Sie mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Dieses zerstört feine Geschmackssensenzen und löst Bitterstoffe. (Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten auf 92°–95 °C abkühlen lassen) Für eine bessere Wasserqualität empfehlen wir den Gebrauch eines Wasserfilters, z.B. die WMF Akva Filterkaraffe. Ihr Kaffee entfaltet dann noch mehr Aroma. Entscheidend ist letztendlich Ihr persönlicher Geschmack. Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Kaffeesorten, Kaffeemenge und Ziehdauer bis Sie die Mischung gefunden haben, die Ihnen am besten schmeckt.



EN

Congratulations,

your French Press from WMF will help you to prepare delicious smelling coffee in just a few minutes, releasing the full aroma of the coffee beans.

Instructions for use

Add the required amount of coffee to the jug. We recommend using 50 g of coffee powder for a full jug (750 ml). This is the equivalent of approx. 7–8 tablespoons. If you wish to prepare less coffee, use one heaped tablespoon of coffee powder and the equivalent amount of water for each cup. Fill the jug half way with hot (not boiling) water (approx. 92–95°C). Use the coffee paddle to stir and evenly distribute the powder. Then add the remaining water by pouring it into the jug in circular movements and attach the lid. For great tasting coffee we recommend leaving it to infuse for approx. 3–4 minutes. If the coffee infuses for longer than 5 minutes, the bitter components are released. Once the coffee has reached your preferred taste, press the plunger slowly downwards. The fine structure of the sieve prevents the coffee grounds from entering the jug. Enjoy the full aroma of the coffee.

Instructions for cleaning

Wash the glass jug and the lid with plunger thoroughly after each use. Coffee contains oils and fats that can turn rancid when it is stored and can therefore affect the taste of the coffee. For thorough cleaning we recommend disassembling the plunger and cleaning the individual parts. The base plate can be twisted off the rod completely. The lid, rod and plunger can be cleaned in the dishwasher. We recommend washing the glass jug by hand.

Tips for preparation

Preheat the jug using boiling water. The double-walled jug keeps warm for longer. Always use freshly ground coffee powder. Grind medium fine to coarse coffee. Brew using hot but not boiling water, as boiling water destroys the fine flavours and releases bitter components. (Boil the water and allow to cool down for approx. 5 minutes to 92–95°C). For better water quality we recommend using a water filter, such as the WMF Akva filter decanter. Your coffee then releases more of its aromas. Finally adjust according to personal taste. Try using different kinds of coffee, quantities and infusion times until you have found the combination that best suits your tastes.



FR

Toutes nos félicitations!

Grâce à votre cafetière à piston (French Press) de WMF, vous préparerez en seulement quelques minutes un délicieux café qui libère tous les arômes du grain.

Conseils d'utilisation

Ajoutez la quantité de café souhaitée dans la cafetière. Nous recommandons une dose de café moulu de 50 g pour toute la cafetière (750 ml), ce qui représente environ 7–8 bonnes cuillères à soupe. Si vous souhaitez préparer moins de café, comptez, par tasse, une bonne cuillère à soupe pour la quantité d'eau correspondante. Versez de l'eau chaude, mais pas bouillante (env. 92–95 °C), jusqu'à la moitié de la cafetière environ. Mélangez avec la cuillère à café, de manière à ce que le café se répartisse uniformément. Continuez à verser le reste de l'eau en mélangeant avec des mouvements circulaires et posez le couvercle. Pour obtenir un bon goût de café, nous vous conseillons de le laisser infuser environ 3 ou 4 minutes. Au-delà de 5 minutes, les goûts amers sont libérés. Lorsque le café a atteint le goût que vous préférez, appuyez lentement sur le piston. Le filtre empêche le marc de café de se déposer dans la cafetière. Profitez de l'arôme complet du café.

Conseils de nettoyage

Nettoyer correctement la cafetière en verre, le couvercle et le piston après chaque utilisation. Le café contient des huiles et des matières grasses qui, lorsqu'elles s'accumulent, deviennent rances et nuisent au goût du café. Afin d'entretenir correctement votre cafetière, nous vous conseillons de démonter complètement de temps à autre le piston et de nettoyer toutes les pièces. La presse peut être entièrement dévissée de la barre. Le couvercle, la barre et la presse sont lavables au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer la carafe en verre à la main.

Astuces de préparation

Préchauffez la cafetière avec de l'eau bouillante. La cafetière à double paroi garde plus longtemps la chaleur. Utilisez toujours du café fraîchement moulu. Moulez votre café (plus au moins) finement ou grossièrement. Utilisez de l'eau chaude, mais pas bouillante pour préparer votre café. Sinon, les arômes seront détruits et goût amer sera libéré. (Porter l'eau à ébullition et laisser refroidir à 92–95 °C.) Pour une meilleure qualité de l'eau, nous vous recommandons l'utilisation d'un filtre à eau, par exemple la carafe filtrante Akva de WMF. Les arômes de votre café s'épanouiront davantage. Mais ce qui importe avant tout, ce sont vos préférences gustatives personnelles. Essayez différentes variétés, quantités et durées d'infusion du café, jusqu'au moment où vous aurez trouvé la préparation qui vous plaît le plus.



ES

Le felicitamos por,

la compra de la cafetera francesa de WMF, que le permitirá preparar en pocos minutos un sensacional y aromático café con el máximo aroma de los granos de café.

Indicaciones relativas al uso

Introduzca la cantidad deseada de café en la jarra. Recomendamos 50 g de café en polvo para toda la jarra (750 ml). Esta cantidad equivale aprox. a 7–8 cucharadas soperas colmadas. Si desea preparar menos cantidad de café, utilice por cada taza una cucharada soperada colmada y la cantidad correspondiente de agua. Echar agua caliente, pero no hirviendo (aprox. 92–95°C) en la jarra hasta la mitad. Remover con la pala para café para que el polvo pueda distribuirse uniformemente. Agregar el resto de agua en movimientos circulares y colocar la tapa. Para conseguir un excelente sabor del café recomendamos dejar la infusión aprox. 3–4 min. Si el café reposa más de 5 minutos, se pierden componentes amargos. Una vez que el café ha alcanzado el gusto deseado, presionar lentamente el émbolo hacia abajo. La fina estructura del tamiz evita que se depositen posos de café en la jarra. Disfrute del aroma intenso del café.

Indicaciones para la limpieza

Lavar a fondo la jarra de cristal y la tapa junto con el émbolo después de cada uso. El café contiene aceites y grasas, que en caso de acumulación, pueden volverse rancios y alterar al sabor del café. Para una óptima conservación recomendamos desarmar ocasionalmente el émbolo y limpiar las piezas por separado. La placa base puede desenroscarse completamente de la varilla. La tapa, la varilla y el émbolo pueden lavarse en el lavavajillas. Para la jarra de cristal recomendamos una limpieza a mano.