



Kaffee zubereiten in der Pressstempelkanne „Monza“

Danke dass Sie sich für ein Produkt der Firma monkano entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, und Ihren Kaffee genießen können, hier einige Informationen:

1. Immer einen mittleren – eher etwas größeren Mahlgrad verwenden – so kann sich das volle Kaffeearoma entfalten.
2. Das Kaffeepulver in die (evtl. vorgewärmte) Pressstempelkanne füllen. Pro Liter Wasser werden 65 Gramm Kaffeepulver empfohlen.
3. Die gewünschte Wassermenge zum Kochen bringen. Das kochende Wasser nicht sofort verwenden - bitte ca. 30 Sekunden warten. (Die optimale Brühtemperatur liegt bei 96°C)
Hier empfehlen wir unsere Schwanenhalskessel Genua oder Triest mit Thermometer.
Danach das Wasser zügig in die Pressstempelkanne füllen
4. Nach dem Aufgießen den Kaffee umrühren damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt und sich die Kaffeearomen optimal auslösen können.
5. Den Deckel aufsetzen und leicht nach unten drücken, sodass das Kaffeepulver vollständig unter Wasser ist
6. Den Kaffee idealerweise 4 Minuten stehen lassen und dann noch mal kurz aufrühren. So kann das Pulver alle Kaffeearomen optimal extrahieren. (steht der Kaffee zu kurz kann er trotz der richtigen Kaffeemenge wässrig schmecken – steht er zu lange wird er bitter)
7. Den Siebstempel langsam und gleichmäßig nach unten drücken
8. In die Kaffeetasse gießen und genießen!
9. Der Kaffee bleibt in der isolierten Pressstempelkanne „Monza“ ca. 60 Minuten heiß.





Einzelteile:

Presstempelkanne
Isoliert - doppelwandig

Kreuzplatte mit
Schraube



Filtersieb



Deckel
mit
Presstab



Spiralplatte



STS Stumpf GmbH
Falkenstrasse 6 – 90602 Pyrbaum
www.monkano.de – info@monkano.de
Tel.: 09180-1059 – Fax: 09180-1493