

AKO POUŽÍVAŤ ESPRESSINU

Espressiny Ancap sú originálne miniatúrne porcelánové kanvičky na varenie skvelej silnej kávy. Sú vhodné ako mimoriadne fascinujúci darček. Každú prípravu Vašej kávy premení na nevšedný zážitok. Espressiny Ancap sa vyrábajú v rôznych tvaroch v bielom prevedení a s dekorom.

Návod na prípravu kávy v porcelánovom kávovare Ancap

Pred prvým použitím si najskôr v pokoji starostlivo prečítajte celý návod. Pokiaľ čomukoľvek neporozumiete, zavolajte nám.

Porcelánové espressiny Ancap sú určené iba na prípravu kávy espresso z namletej praženej zrnkovej kávy.

Prvé použitie: všetky diely espressiny starostlivo umyte pod tečúcou vodou. Pri prvom varení nepoužívajte kávu – nechajte prekvapkať iba čistú vodu. Dodržaním tohto postupu vyčistíte z espressiny prípadné zvyšky prachu a nečistôt z výroby.



1. Espressinu rozoberte na tri diely – porcelánovú kanvičku, sitko a spodnú nerezovú časť.
2. Do spodnej kovovej časti espressiny nalejte vodu, tesne pod ventil alebo k vyznačenej ryske.

3. Do sitka nasypete hrubo mletú kávu. Kávu netlačte, iba zarovnajete, varom nadobudne.

TIP: Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame používať iba kvalitné druhy kávy určených pre Espresso (sú hrubšie namlety).

4. Celý kávovar uzavrite horným dielom a pevne (ale s citom) utiahnite.

TIP: Páni, dotiahnutí je veľmi jemné, nie je to súčiastka rýpadlá.



5. Zloženú espressinu postavte na sporák.
6. Pre dosiahnutie typickej chuti a vzhľadu espressa „cream“ kávu varte na miernom ohni. Voda v spodnej nádobe začne vriieť a vriaca voda prechádza cez kávu do hornej porcelánovej nádoby.

Pri vare kanvička vydáva charakteristický chrochtavý, bublavý zvuk. Akonáhle zvuk ustane, espresso je hotové.



7. Kanvičku okamžite odstavte, aby sa spodná nerezová nádoba nepripálila.
8. Odklopte pokrievku, kávu opatrne zamiešajte a ihneď podávajte.

CANDOLA
VÁŠEŇ PRE STOLOVANIE



9. Celý kávovar je horúci vrátane ušká a pokrievky. Pri nalievaní kávy alebo pre akúkoľvek manipuláciu s kávovarom/espressinou rozhodne použite kuchynské chňapky. Horúcu espressinu vždy stavajte na podložku, inak hrozí popálenie dosky stola.

TIP: Espresso káva pripravená v porcelánovom kávovare Ancap si zachováva perfektnú arómu a vôňu. Vždy podávajte espresso v hrubostenných porcelánových šálkach so zaguľateným dnom. Iba použitím hrubostenných šálok v optimálnom tvare si espresso udrží správnu teplotu, chuť a arómu.

Ponúkame pokrievky na šálky ak chcete zachovať a udržať všetky zložky chuti a arómu kávy. Vhodné najmä do kaviarní pod holým nebom.

Na akých tepelných zdrojoch je možné kávovar Ancap používať?

Espressiny je možné používať na plyne, sklokeramickej doske, elektrických platničkách aj na klasickom sporáku na pevné palivo. Espressiny na 4 porcie je možné používať na indukčných varičoch. Espressiny na 2 porcie nie sú určené na indukciu.

Údržba talianskeho kávovaru – espressíny Ancap

Espressinu rozoberte a čistite až po kompletom vychladnutí celej nádoby. Nikdy neumývajte horúcu alebo teplú espressinu studenou vodou. Nikdy nerozoberajte horúcu espressínu. Vždy počkajte, až kávovar úplne vychladne. Studenú espressinu vždy opláchnite čistou vodou, zbavte zvyškov kávy a usadenín. Hornú porcelánovú časť môžete umývať bežnými prípravkami na umývanie riadu. Kovové časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu. Z kovovej nádoby vždy vylejte všetku zvyšnú vodu. Všetky časti espressíny vždy utrite dosucha čistou utierkou.

TIP: Ak ste skutočnými labužníkmi potom porcelánovú časť nikdy neumývajte v umývačke. Naozaj chutnú kávu získate, pokiaľ po použití vnútornej časti kávovaru umyjete iba čistou vodou. Dobre prepláchnite filtre pod tečúcou vodou. Osušte.

UPOZORNENIE: Kovové časti espressín určených pre indukčné variče (väčšina štyroch porcových) je vyrobená z magnetickej nehrdzavejúcej ocele. Kovové nádoby nie sú určené na dlhodobé uchovávanie vody. Pri dlhodobom a trvalom uchovávaní vody v spodnej kovovej časti môže dôjsť k oxidácii kovu a nárastu vodného kameňa. Na tento jav, spôsobený nevhodným používaním, sa záruka nevzťahuje.

Espressíny používajte iba na prípravu kávy, ktorá je určená na rýchlu okamžitú spotrebu. Nie sú určené na uchovávanie uvarenej kávy alebo vody.

Do espressíny nepatrí instantná káva.

Záruka sa nevzťahuje na mechanicky poškodené časti espressíny, či na poškodenie v dôsledku použitia espressíny v rozpore s návodom či zdravým rozumom.

Záruka sa napríklad nevzťahuje na rozbité, oštiepané alebo poškriabané porcelánové časti, na zhrdzavené, poškriabané, pretlačené či inak mechanicky poškodené kovové časti, na strhnutý závit alebo pripálenú kovovú časť, na upečenú záruku a prišliapnuté sitko.

NÁHRADNÉ DIELY: Pokiaľ sa Vám stane akákoľvek katastrofa – rozbité viečko, zničená tesniaca guma alebo sitko – objednajte si náhradný diel. Na objednanie náhradného dielu potrebujeme poznať najlepšie typ (produktový kód) alebo veľkosť, tvar a prípadne farebný motív na kávovare (akýkoľvek identifikujúci prvok, aby sme sa dopátrali, na aký moka kávovar diel potrebujete).

Prajeme Vám príjemné chvíle strávené s vynikajúcou chuťou kvalitného silného espressa.