

## 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 despenderá 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 cucchiali colmi. Se desiderate preparare meno caffè, utilizzate un cucchiaino colmo per tazza con la rispettiva quantità di acqua.

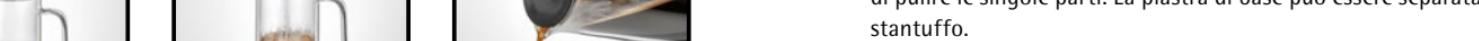
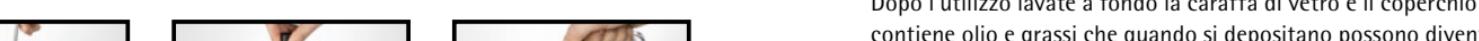
Versate fino alla metà della caraffa dell'acqua calda, ma non bollente (ca. 92-95°C). Mescolate con una palettina da caffè in modo da distribuire il caffè in polvere in modo omogeneo. Poi versate il resto dell'acqua tramite movimenti rotatori e mettete il coperchio.

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

WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de



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。

用热水将咖啡壶预热。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。

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。

## 使用说明

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



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de



ZH

## 制备技巧

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。

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。

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。

## 使用说明

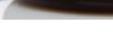
French Press Kaffeekanne  
French Press coffee pot  
Cafetière à piston  
French Press cafetiera  
French Press caffettiera  
French Press 咖啡壶



WMF

## WMF Coffee Time

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

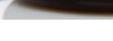


WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de

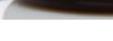


WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

info@wmf.de  
www.wmf.de

**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 Ihnen 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 Kaffearoma.

## Hinweise zur Reinigung

Glaskanne und Deckel mit Pressstempel nach jedem Gebrauch gründlich abwaschen. Kaffee enthält Öle und Fette, die wenn sie sich ablagern, rancig 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 gemahlenes Kaffeepulver. Lassen Sie den Kaffee mittelfein bis grob mahlen. Brühen Sie mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Dieses zerstört feine Geschmackszenen 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. 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.

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 Ihnen 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 Kaffearoma.

**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). Then add the remaining water by

moment où vous aurez trouvé la préparation qui vous plaît le plus.

## Astuces de préparation

Toutes nos félicitations!

Prechauffez 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 bouil-

lante 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.)

## 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 cuillères à soupe.

Pour une meilleure qualité de l'eau, nous vous recommandons l'utilisation d'un filtre à

water 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

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

cuillères à soupe. Si vous souhaitez préparer moins de café, comptez, par tasse, une bonne

soperas colmadas.

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

cuillères à soupe. Si vous souhaitez préparer moins de café, comptez, par tasse, une bonne

soperas colmadas.

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 uni-

formément. Continuez à verser le reste de l'eau en mélangeant avec des mouvements

circulaires et posez le couvercle.

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.

Pour obtenir un bon goût de café, nous vous conseillons de laisser infuser environ 3-4 min.

Si el café reposa más de 5 minutos, se pierden componentes amargos. Una vez que el

gusto que vous préférez, appuyez lentement sur el émbolo. Le filtre empêche le marc

de café de se déposer dans la cafetière. Profitez de l'arôme complet du café.

## Instructions for cleaning

Nettoyer correctement la cafetière en verre, le couvercle et le piston après chaque uti-

lisation. 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 cafe-

te, 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.

Laver 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 oca-

sionalmente el émbolo y limpiar las piezas por separado. La placa base puede desenroscarse

completamente de la varilla.

Le couvercle, la barre et la presse sont lavables au lave-vaisselle. Nous vous recom-

mmandons de nettoyer la carafe en verre à la main.

## Conseils de nettoyage

Nettoyer correctement la cafetière en verre, le couvercle et le piston après chaque uti-

lisation. 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 cafe-

te, 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.

La tapa, la varilla y el émbolo pueden lavarse en el lavavajillas. Para la jarra de cristal

recomendamos una limpieza a mano.