



EN Brewing instructions for french press

FI Pressopannun käyttöohje

SV Bruksanvisning för pressobryggare

DK Bryggevejledning til stempelkande

NO Bryggeanvisninger for fransk presse

ET Presskannu kasutusjuhend

LV Norādījumi kafijas pagatavošanai ar franču kafijas presi

LT Prancūziško kavinuko naudojimo instrukcija

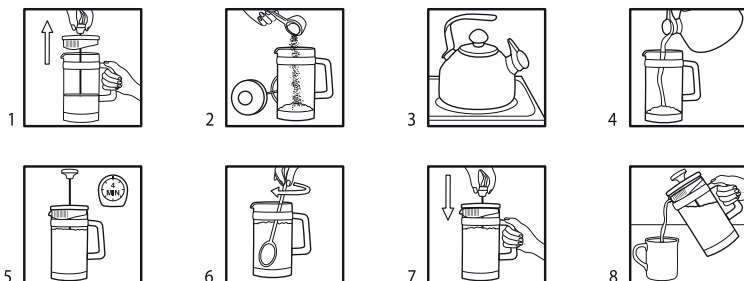
DE Brühanleitung für die Pressstempelkanne

PL Instrukcja parzenia kawy w zaparzaczu



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Vinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

www.makukitchen.com



EN BREWING INSTRUCTIONS FOR FRENCH PRESS

STEP 1: POSITION THE POT

- Place the pot on a flat, dry, heatproof nonslip surface.
- Holding the handle firmly, pull the plunger upward and out of the pot.

STEP 2: ADD THE COFFEE

- Add a spoonful (7 g) of ground coffee per cup (1,25 dl) of water.
- For best results, use coarsely ground coffee. Fine grounds can clog the filter and create high pressure that makes it difficult to press the coffee.

STEP 3: HEAT THE WATER

- Water should be just near boiling—between 195°F (90°C) and 205°F (95°C).
- For optimal results, use a kettle to bring the water to a boil, then let it cool for about 30 seconds before brewing.

STEP 4: ADD THE HOT WATER

- Pour the hot water into the pot, moving the stream around so that you evenly saturate all the grounds.
- Don't fill the pot completely—leave a minimum space of 1 inch (2.5 cm) at the top. Coffee grounds will expand during brewing.

STEP 5: START TIMING

- Place the plunger on top of the pot, but do not press down yet. This holds the heat in.
- Set your timer for four minutes.

STEP 6: STIR THE POT

- After one minute, gently stir the grounds to make sure they're evenly saturated.
- Use a wooden or plastic spoon for stirring—metal spoons can scratch, chip or break the pot.
- Put the lid on the pot.

STEP 7: PRESS THE POT

- Hold the pot handle firmly and be sure to point the pour spout away from your body.
- At exactly four minutes, slowly push down on the plunger.
- Be firm but gentle—you may have to press and release a few times to push all the grounds to the bottom. Do not use excessive force—this can cause hot water to shoot out of the pot.

STEP 8: POUR THE COFFEE

- Glass Press: To pour your coffee, move the filter so that it's facing forward in an open position.
- Stainless-Steel Press: To pour your coffee, move the arrow on top of the press so that it's lined up with the pour spout.

FI PRESSOPANNUN KÄYTTÖOHJE

VAIHE 1: OIKEA KÄYTTÖASENTO

- Aseta pannu tasaiselle, kuivalle ja luistamattomalle kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Ota tiukka ote kahvasta ja vedä mäntä pois pannusta suoraan ylöspäin.

VAIHE 2: LISÄÄ KAHVI

- Mittaa kannun pohjalle mitallinen (7 g) kahvijauhetta kupillista (1,25 dl) kohden.
- Parhaan tuloksen saat karkealla jauhatuksella. Lian hienojakoinen kahvi voi tukkia suodattimen ja nostaa painetta pannussa, mikä vaikeuttaa männän painamista.

VAIHE 3: LÄMMITÄ VESI

- Veden tulee olla melkein kiehuva — 90–95-asteista.
- Parhaan tuloksen saat kun keität veden kiehuvaksi ja odotat noin 30 sekuntia ennen veden kaatamista pannuun.

VAIHE 4: LISÄÄ KUUMA VESI

- Kaada kuuma vesi pannuun pyöriivällä liikkeellä niin, että kahvi kastuu tasaisesti.
- Älä kaada pannua täyteen — jätä vähintään 2,5 cm tilaa yläreunaan. Kahvinporot turpoavat vedessä.

VAIHE 5: ALOITA AJANOTTO

- Aseta mäntä pannun päälle, mutta älä paina sitä vielä alas. Mäntä ehkäisee lämmön karkaamisen.
- Aseta ajastimeen neljä minuuttia.

VAIHE 6: SEKOITA KAHVIA

- Varmista, että kahvinporot ovat kastuneet tasaisesti sekoittamalla kahvia minuutin kuluttua.
- Käytä sekoittamiseen puu- tai muovilusikkaa, sillä metallilusikka voi naarmuttaa, kolhia tai rikkoa pannun.
- Aseta kansi takaisin pannun päälle.

VAIHE 7: PAINA MÄNTÄ ALAS

- Pidä tiukasti kiinni pannun kahvasta ja varmista, että pannun kaatonokka osoittaa pois päin sinusta.
- Kun tasan neljä minuuttia on kulunut, paina mäntä hitaasti alas.
- Paina mäntää varovaisesti mutta päättäväisesti – saatat joutua painamaan mäntää asteittain, jotta saat porot painettua kokonaan alas. Älä paina liian kovasti, ettei kuuma vesi roisku kaatonokasta.

VAIHE 8: KAADA KAHVI

- Lasipannu: käännä kannen suodatin kaatonokan kohdalle ennen kaatamista.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pannu: siirrä keittimen kannessa oleva nuoli kaatonokan kohdalle ennen kaatamista.

SV BRUKSANVISNING FÖR PRESSOBRYGGARE

STEG 1: PLACERA KANNAN

- Placera kannan på en plan, torr, värmetålig och halksäker yta.
- Håll stadigt i handtaget och dra kolven uppåt och ut ur kannan.

STEG 2: LÄGG TILL KAFFE

- Mät upp ett kaffemått (7 g) kaffepulver per kopp (1,25 dl) i kaffepressen.
- Använd grovmalet kaffe för bästa resultat. Finmalet kaffe kan tappa till filtret och skapa ett högt tryck som gör det svårt att pressa kaffet.

STEG 3: VÄRM VATTNET

- Vattnet ska vara strax under kokpunkten – mellan 90 och 95°C.
- För optimalt resultat, använd en vattenkokare för att koka upp vattnet och låt det sedan svalna i ungefär 30 sekunder innan du brygger kaffet.

STEG 4: TILLSÄTT DET HETA VATTNET

- Håll det heta vattnet i kannan och rör om så att allt malet kaffe blöts upp jämnt.
- Fyll inte kannan helt – lämna minst 2,5 cm tomt upptill. Det malda kaffet utvidgas vid bryggningen.

STEG 5: TA TID

- Sätt locket på kannan, men tryck inte ner kolven ännu. På så sätt håller du vattnet varmt.
- Ställ in en timer på fyra minuter.

STEG 6: RÖR OM I KANNAN

- Rör om försiktigt efter en minut för att säkerställa att kaffet är jämnt genomdränkt.
- Rör om med en sked av trä eller plast – en metallsked kan skada kannan.
- Sätt locket på kannan.

STEG 7: PRESSA KANNAN

- Håll stadigt i kannans handtag och se till att pipen är vänd från dig.
- Tryck långsamt ner kolven när exakt fyra minuter har gått.
- Pressa stadigt men försiktigt – du kanske måste trycka ner och dra uppåt igen några gånger för att få ner allt kaffe till botten. Tryck inte alltför hårt – det kan leda till att hett vatten kommer ut ur kannan.

STEG 8: HÅLL UPP KAFFET

- Bryggare av glas: För att hålla upp kaffet, vänd filtret till öppet läge.
- Bryggare av rostfritt stål: För att hålla upp kaffet, vänd locket så att pilen är i linje med pipen

DK BRYGGEVEJLEDNING TIL STEMPELKANDE**TRIN 1: PLACERING AF KANDEN**

- Anbring kanden på en jævn, tør, varmebestandig og skridsikker overflade.
- Hold godt fast i håndtaget, og træk stemplet opad og ud af kanden.

TRIN 2: TILSÆTNING AF KAFFEBØNNERNE

- Tilsæt en skefuld (7 g) malede kaffebønner pr. kop (1,25 dl) vand.
- Det bedste resultat opnås med grovmalede kaffebønner. Fintmalede kaffebønner kan tilstoppe filteret og resultere i et højt tryk, som gør det vanskeligt at presse stemplet ned.

TRIN 3: OPVARMNING AF VANDET

- Vandet skal være tæt på kogepunktet – mellem 90°C (195°F) og 95°C (205°F).
- Det bedste resultat opnås ved at koge vandet i en kedel og derefter lade det køle af i ca. 30 sekunder, inden kaffen brygges.

TRIN 4: TILSÆTNING AF DET VARME VAND

- Hæld det varme vand i kedlen. Sørg for at bevæge dampen rundt, så alle kaffebønnerne mættes jævnt.
- Fyld ikke kanden helt op – der skal være mindst 2,5 cm (1 tomme) plads foroven. Kaffebønnerne udvider sig under brygningen.

TRIN 5: START TIDTAGNINGEN

- Anbring stemplet oven på kanden, men tryk det ikke ned endnu. Det holder på varmen.
- Indstil din timer til fire minutter.

TRIN 6: OMRØRING I KANDEN

- Rør forsigtigt rundt i kaffebønnerne efter et minut for at sikre, at de mættes jævnt.
- Brug en ske af træ eller plastik til at røre rundt – skeer af metal kan medføre ridser, revner eller brud på kanden.
- Sæt låget på kanden.

TRIN 7: PRES STEMPELET NED

- Hold godt fast i kandens håndtag, og sørg for at tuden peger væk fra dig selv.
- Efter nøjagtigt fire minutter trykker du langsomt stemplet ned.
- Udøvet fast tryk, men vær forsigtig – du skal muligvis trykke stemplet ned og give slip et par gange for at trykke alle kaffebønnerne ned til bunden. Udøvet ikke for megen kraft – det kan få vandet til at sprøjte ud af kanden.

TRIN 8: SERVERING AF KAFFEN

- Glaskande: Når du vil servere kaffen, skal du flytte filteret, så det vender fremad i en åben position.
- Kande af rustfrit stål: Når du vil servere kaffen, skal du flytte pilen øverst på kanden, så den er rettet ind efter hældetuden.

NO BRYGGEANVISNINGER FOR FRANSK PRESSE

TRINN 1: Plasser trakteren

- Plasser trakteren på en flat, tørr, varmesikker og sklissikker overflate.
- Hold håndtaket fast, trekk stampelet oppover og ut av trakteren.

TRINN 2: TILSETT KAFFE

- Tilsett en skje (7 g) malt kaffe per kopp (1,25 dl) vann.
- For best resultat, bruk grovmalt kaffe. Finmalt kaffegrut kan tette filteret og skape høyt trykk som gjør det vanskelig å presse kaffen.

TRINN 3: VARM OPP VANNET

- Vannet bør være like ved å koke – mellom 195 °F (90 °C) og 205 °F (95 °C).
- For optimale resultater, bruk en vannkoker for å koke opp vannet, og la det avkjøles i ca. 30 sekunder før brygging.

TRINN 4: TILSETT VARMT VANN

- Hell det varme vannet i trakteren, flytt vannstrålen rundt slik at du jevnt metter all kaffegruten.
- Ikke fyll trakteren helt – la det være minst 1 tomme (2,5 cm) åpning øverst. Kaffegruten utvider seg under bryggingen.

TRINN 5: START TIDTAKEREN

- Plasser stampelet på toppen av trakteren, men ikke trykk ned ennå. Dette holder varmen inne.
- Sett tidtakeren til fire minutter.

TRINN 6: RØR OM I TRAKTEREN

- Etter ett minutt, rør forsiktig i kaffegruten for å sikre at den er jevnt mett.
- Bruk en tre- eller plastskje for å røre - metallskjeer kan ripe, flise eller knuse trakteren.
- Sett lokket på trakteren.

TRINN 7: PRESS TRAKTEREN

- Hold godt i trakterhåndtaket og pass på å peke helletuten bort fra kroppen din.
- Etter nøyaktig fire minutter, trykk sakte ned på stampelet.
- Vær bestemt, men forsiktig – du må kanskje trykke og slippe noen ganger for å presse all kaffegruten til bunnen. Ikke bruk overdreven makt – dette kan føre til at varmt vann spruter ut av kolben.

TRINN 8: HELL KAFFEN

- Glasspresse: For å helle kaffen, flytt filteret slik at det vender fremover i åpen posisjon.
- Presse i rustfritt stål: For å helle kaffen, flytt pilen på toppen av pressen slik at den er på linje med helletuten.

ET PRESSKANNU KASUTUSJUHEND

1. KANNU ASEND

- Tõstke kann tasasele, kuivale, kuumakindlale ja mittelibisevale pinnale.
- Hoidke kindlalt käepidemest ja tõmmake kolb üles ning kannust välja.

2. KOHVI LISAMINE

- Pange kannu põhja kohvipuru üks mõõtlusikatäis (7 g) ühe tassi (1,25 dl) kohta.
- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage jämedat jahvatust. Peenjahvatus võib ummistada filtri ja tekitada suure rõhu, mistõttu on raske kolbi alla vajutada.

3. VEE KUUMUTAMINE

- Vesi peaks peaaegu keema ehk jääma 90 ... 95 °C vahele.
- Parima tulemuse saavutamiseks ajage vesi keedukannuga keema ja laske sel enne kohvi tõmbama panemist umbes 30 sekundit jahtuda.

4. KUUMA VEE LISAMINE

- Valage kuum vesi kannu, nii et see immutaks kogu puru läbi.
- Ärge täitke kannu servani, vaid jätke peale 2,5 cm ruumi. Kohvipuru paisub tõmbamise ajal.

5. AJA MÕÕTMINE

- Pange kolb kannu, aga ärge vajutage seda veel alla. See ei lase kuumust välja.
- Seadke taimer nelja minuti peale.

6. SEGAMINE

- Minuti möödudes segage kohvipuru ettevaatlikult, et see saaks ühtlaselt immutatud.
- Kasutage puit- või plastlusikat, sest metall võib kannu kriipida, sellest tüki välja lüüa või selle purustada.
- Katke kann kaanega.

7. PRESSIMINE

- Hoidke kindlalt käepidemest ja veenduge, et tila oleks suunatud kehaste eemale.
- Täpselt nelja minuti pärast vajutage kolb aeglaselt alla.
- Tegutsuge kindlalt, ent ettevaatlikult. Võimalik, et peate kogu puru põhja surumiseks kolbi mitu korda edasi-tagasi liigutama. Ärge kasutage liigset jõudu, sest nii võib kuum vesi kannust välja pritsida.

8. KOHVI VÄLJAVALAMINE

- Klaaskann: liigutage filtrit selliselt, et see oleks avatud asendis.
- Roostevabast terasest kann: liigutage pealmist noolt, nii et see oleks tilaga ühel joonel.

LV NORĀDĪJUMI KAFIJAS PAGATAVOŠANAI AR FRANČU KAFIJAS PRESI**1. DARBĪBA: NOVIETOJIET TRAUKU**

- Novietojiet trauku uz līdzenas, sausas, karstumizturīgas, neslīdenas virsmas.
- Cieši turot rokturi, velciet spiedi uz augšu un izvelciet to no trauka.

2. DARBĪBA: IEBERIET KAFIJU

- Ieberiet vienu karoti (7 g) kafijas uz katru krūzi ūdens (1,25 dl).
- Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet rupji maltu kafiju. Smalki samalta kafija var bloķēt filtru un radīt augstu spiedienu, kas apgrūtinā kafijas nospiešanu.

3. DARBĪBA: UZKARSĒJIET ŪDENI

- Ūdenim jābūt tuvu viršanas temperatūrai – no 90 °C (195 °F) līdz 95 °C (205 °F).
- Lai iegūtu optimālus rezultātus, uzvāriet ūdeni tējkannā un pirms uzliešanas aptuveni 30 sekundes ļaujiet tam atdzist.

4. DARBĪBA: IELEJIET KARSTO ŪDENI

- Ielejiet karsto ūdeni traukā, ūdens plūsmu virzot tā, lai visa maltā kafija vienmērīgi uzsūktu ūdeni.
- Nepielejiet trauku līdz galam – atstājiet augšpusē vismaz 2,5 cm (1 collu) brīvas vietas. Maltā kafijas gatavošanas laikā uzbriedīs.

5. DARBĪBA: LAIKA UZŅĒMŠANA

- Ievietojiet spiedi trauka augšdaļā, bet vēl nespiediet. Tā traukā tiek noturēts siltums.
- Iestatiet taimerī četras minūtes.

6. DARBĪBA: SAMAISIET TRAUKU

- Kad ir pagājusi viena minūte, uzmanīgi samaisiet malto kafiju, lai nodrošinātu, ka tā ir vienmērīgi uzsūkusi ūdeni.
- Maisīšanai izmantojiet koka vai plastmasas karoti – metāla karote var saskrāpēt trauku, tas var saplaisāt vai saplīst.
- Uzlieciet traukam atpakaļ vāku.

7. DARBĪBA: NOSPIEDIET KAFIJU TRAUKĀ

- Cieši turiet trauka rokturi un pāversiet izliešanas snipi prom no sevis.
- Pēc tieši četrām minūtēm lēnām nospiediet spiedi.
- Spiediet stingrī, bet uzmanīgi – lai visus kafijas biezumus nospiestu līdz pašai apakšai, var nākties vairākas reizes spiest un atlaist. Neizmantojiet pārmērīgu spēku, citādi karstais ūdens var izšļākties pa trauka snipi.

8. DARBĪBA: IZLEJIET KAFIJU

- Stikla prese: lai izlietu kafiju, pāversiet filtru tā, lai tas atvērtā pozīcijā atrastos uz priekšu.
- Nerūsējošā tērauda prese: lai izlietu kafiju, pagrieziet buļtņu uz preses vāka tā, lai tā atrastos vienā līnijā ar snipi.

LT PRANCŪZIŠKO KAVINUKO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**1 ŽINGSNIS. KAVINUKO PASTATYMAS**

- Pastatykite kavinuką ant lygaus, sauso, karščiui atsparaus ir nelystancio paviršiaus.
- Tvirtai laikydami už rankenos ištraukite stūmoklį.

2 ŽINGSNIS. KAVOS ĮDĖJIMAS

- Kiekvienam puodeliui vandens (1,25 dl) įdėkite po kaušeljį (7 g) kavos.
- Norėdami pasiekti optimalių rezultatų, naudokite rupesnio malimo kavą. Smulkiai malta kava gali užkimšti filtrą ir sukelti didelį slėgį, todėl gali būti sunku nuspausti stūmoklį.

3 ŽINGSNIS. VANDENS KAITINIMAS

- Vanduo turi beveik užvirti – siekti 90–95 °C (195–205 °F).
- Optimaliam rezultatui pasiekti užvirinkite vandenį virduolyje ir prieš užplikydami kavą leiskite jam apie 30 sekundžių atvėsti.

4 ŽINGSNIS. KARŠTO VANDENS UŽPYLIMAS

- Sukamaisiais judesiais supilkite karštą vandenį į kavinuką, kad būtų tolygiai apsemta visa kava.
- Nepilkite vandens iki pat kavinuko kraštų – palikite bent 2,5 cm tarpą viršuje. Užplykta kava išbrinksta.

5 ŽINGSNIS. LAIKO SKAIČIAVIMAS

- Įstatykite kavinuko stūmoklį, bet jo dar nespauskite. Taip bus sulaikyta šiluma.
- Nustatykite laikmatį keturioms minutėms.

6 ŽINGSNIS. MAIŠYMAS

- Po minutės atsargiai pamaišykite kavą, kad ji būtų tolygiai apsemta.
- Maišykite mediniu arba plastikiniu šaukštu, nes metalinis šaukštas gali subraižyti, įskelti arba sudaužyti kavinuką.
- Uždėkite ant kavinuko dangtelį.

7 ŽINGSNIS. SPAUDIMAS

- Tvirtai laikykite už kavinuko rankenėlės ir nepamirškite nukreipti pylimo snapelio nuo savęs.
- Praėjus lygiai keturioms minutėms, iš lėto paspauskite stūmoklį žemyn.
- Spauskite tvirtai, bet atsargiai. Gali tekti kelis kartus paspausti ir atleisti stūmoklį, kad visi kavos grūdėliai atsidurtų ant kavinuko dugno. Nenaudokite pernelyg didelės jėgos, nes iš kavinuko gali išsiveržti karštas vanduo.

8 ŽINGSNIS. KAVOS PYLIMAS

- Stiklinis kavinukas: kavą pilkite paslinkę filtrą taip, kad jis būtų atidarytoje padėtyje.
- Nerūdijančio plieno kavinukas: kavą pilkite paslinkę kavinuko viršuje esančią rodyklę taip, kad ji susilygintų su pylimo snapeliu.

DE BRÜHANLEITUNG FÜR DIE PRESSSTEMPELKANNE

SCHRITT 1: KANNE POSITIONIEREN

- Stellen Sie die Kanne auf eine flache, trockene, hitzebeständige und rutschfeste Oberfläche.
- Halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Kolben nach oben aus der Kanne heraus.

SCHRITT 2: KAFFEE EINFÜLLEN

- Geben Sie einen Esslöffel (7 g) gemahlene Kaffee auf eine Tasse (125 ml) Wasser hinzu.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit grob gemahlenem Kaffee. Fein gemahlener Kaffee kann den Filter zusetzen und das Pressen des Kaffees erschweren.

SCHRITT 3: WASSER ERHITZEN

- Das Wasser sollte kurz vor dem Siedepunkt stehen und zwischen 90 und 95 °C (195 bis 205 °F) aufweisen.
- Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn Sie das Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und es vor dem Aufbrühen etwa 30 Sekunden abkühlen lassen.

SCHRITT 4: HEISSES WASSER EINFÜLLEN

- Gießen Sie das heiße Wasser so in die Kanne, dass das gesamte Kaffeepulver gleichmäßig durchnässt wird.
- Füllen Sie die Kanne nicht ganz voll – lassen Sie oben mindestens 2,5 cm Platz. Das Kaffeepulver dehnt sich beim Brühvorgang aus.

SCHRITT 5: TIMER STARTEN

- Setzen Sie den Kolben auf die Kanne, aber drücken Sie ihn noch nicht hinunter. Dies hält die Wärme im Inneren.
- Stellen Sie Ihren Timer auf vier Minuten.

SCHRITT 6: UMRÜHREN

- Rühren Sie den Kaffeesatz nach einer Minute vorsichtig um, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig mit Wasser

gesättigt ist.

- Verwenden Sie zum Umrühren einen Holz- oder Plastiklöffel – Metalllöffel können Kratzer, Sprünge oder Scherben verursachen.
- Setzen Sie den Deckel auf die Kanne.

SCHRITT 7: DEN KOLBEN HINUNTERDRÜCKEN

- Halten Sie den Griff der Kanne fest und achten Sie darauf, dass der Kannenausguss von Ihrem Körper weg zeigt.
- Drücken Sie den Kolben nach genau vier Minuten langsam nach unten.
- Gehen Sie mit Kraft, behutsam vor – u. U. müssen Sie ein paar Mal drücken und wieder loslassen, um den Kaffeesatz ganz nach unten zu drücken. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da sonst heißes Wasser aus der Kanne spritzen kann.

SCHRITT 8: KAFFEE EINSCHENKEN

- Glaskanne: Um den Kaffee auszugießen, drehen Sie den Filter so, dass die Öffnung nach vorne zeigt.
- Edelstahlkanne: Um den Kaffee auszugießen, bewegen Sie den Pfeil auf der Oberseite der Presse so, dass er mit dem Kannenausguss auf einer Linie liegt.

PL INSTRUKCJA PARZENIA KAWY W ZAPARZACZU

KROK 1: USTAWIĆ DZBANEK

- Ustawić dzbanek na płaskiej, suchej, żaroodpornej, przeciwpoślizgowej powierzchni.
- Pewnie trzymając za ucho, pociągnąć tłok w górę, a następnie wyjąć z dzbanka.

KROK 2: DODAC KAWĘ

- Wsypać łyżeczkę (7 g) zmielonej kawy na każdą filiżankę (1,25 dl) wody.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów użyć dość grubo zmielonej kawy. Drobnio zmielona kawa może zatkać filtr i doprowadzić do powstania wysokiego ciśnienia, które utrudnia zaparzenie kawy.

KROK 3: ZAGRZAĆ WODĘ

- Nie doprowadzać wody do wrzenia – jej temperatura powinna wynosić między 195°F (90°C) a 205°F (95°C).
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów zagotować wodę w czajniku aż do wrzenia, a następnie pozostawić na około 30 sekund do ostygnięcia przed zalaniem kawy.

KROK 4: ZALAĆ GORĄCĄ WODĄ

- Wlać gorącą wodę do dzbanka, zmieniając położenie strumienia, aby równomiernie zaparzyć kawę.
- Nie wypełniać dzbanka całkowicie – pozostawić co najmniej 1 cal (2,5 cm) miejsca od góry. Zmielona kawa zacznie pęcznieć podczas zaparzania.

KROK 5: NASTAWIĆ CZAS

- Umieścić tłok u góry dzbanka, ale jeszcze go nie dociskać. Pozwoli to zatrzymać ciepło w dzbanku.
- Nastawić minutnik na cztery minuty.

KROK 6: ZAMIESZAĆ W DZBANKU

- Po około minucie ostrożnie zamieszać, aby zagwarantować równomierne nasycenie.
- Do mieszania użyć drewnianej lub plastikowej łyżki – metalowe łyżki mogą doprowadzić do zarysowania, obicia lub uszkodzenia dzbanka.
- Umieścić pokrywkę na dzbanku.

KROK 7: DOCISNĄĆ TŁOK

- Pewnie trzymać dzbanek za ucho i ustawić go tak, aby dzióbek był skierowany z dala od ciała.
- Po dokładnie czterech minutach powoli docisnąć tłok w dół.
- Docisnąć pewnie, ale ostrożnie – aby cała zmielona kawa została doprowadzona na dno, konieczne może być kilkukrotne zwolnienie i powtórne docisnięcie tłoka. Nie używać nadmiernej siły – może to doprowadzić do rozlania gorącej wody.

KROK 8: NALAĆ KAWĘ

- Szkłany zaparacz: Aby nalać kawy, należy ustawić filtr w taki sposób, aby otwór znajdował się z przodu.
- Zaparacz ze stali nierdzewnej: Aby nalać kawy, należy ustawić strzałkę na górze zaparacza w taki sposób, aby wskazywała dzióbek do nalewania.