



French Press 1L

EN - French press 1L // **FR** - Cafetière à piston 1L
ES - Cafetera de émbolo 1L // **IT** - Caffettiera francese 1L

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi

DE - Elegante schwarze Edelstahl

French Press 1L.

EN - Elegant black stainless steel piston coffee maker 1L.

FR - Élégante cafetière à piston en acier inoxydable 1L.

ES - Elegante cafetera de émbolo de acero inoxidable de 1L.

IT - Elegante caffettiera francese da 1L in acciaio inox.



DE - Bis zu 1h warmer Kaffee dank doppelwandiger Isolierung.

EN - Up to 1h of warm coffee thanks to a double-walled insulation.

FR - Le café reste chaud pendant environ 1h grâce à l'isolation double paroi.

ES - El café permanecerá caliente hasta 1h gracias a la doble pared aislante.

IT - Il caffè rimarrà caldo fino a 1 ore grazie alla doppia parete isolante.



DE - Keine Klumpen im Kaffee dank des feinen Edelstahlsiebes des Filters.

EN - No lumps in the coffee thanks to the fine stainless steel mesh filter.

FR - Aucun résidu dans votre café grâce au filtre à mailles fines en acier inoxydable.

ES - Sin grumos en el café gracias a la fina malla de acero inoxidable del filtro.

IT - Nessun grumo nel caffè grazie alla finissima rete in acciaio inox del filtro.



DE - Schnelle und einfache Kaffeezubereitung in weniger als 4 Minuten.

EN - Quick and easy coffee preparation in less than 4 minutes.

FR - Préparation rapide et facile en moins de 4 minutes.

ES - Fácil y rápida preparación de café en menos de 4 minutos.

IT - Facile e veloce da preparare il caffè in meno di 4 minuti.

DE - Große Kapazität von 1L. Bereite Kaffee für mehrere Personen gleichzeitig zu.

EN - Large capacity of 1L. Prepare coffee for several people at the same time.

FR - Grande capacité d'1L, suffisante pour servir plusieurs tasses en même temps.

ES - Gran capacidad de 1L. Prepara café para varias personas a la vez.

IT - Grande capacità di 1L. Prepara il caffè per più persone contemporaneamente.

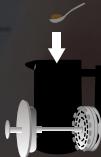
DE - Leicht von Hand zu reinigen. Der Filter ist spülmaschinenfest.

EN - Easy to clean by hand. Filter is dishwasher safe.

FR - Facile à laver à la main. Le filtre est compatible lave-vaisselle.

ES - Fácil de limpiar a mano. El filtro puede lavarse en el lavavajillas.

IT - Facile da pulire a mano. Il filtro è lavabile in lavastoviglie.

**1.****DE - Kaffeepulver in die Kanne geben. (8g Kaffeepulver/100ml Wasser)****EN - Pour the coffee powder into the pot. (8g of coffee powder/100ml of water)****FR - Incorporez le café en poudre dans la cafetière. (8g de café en poudre/100ml d'eau)****ES - Echa el café en polvo en la cafetera. (8g de café molido/100ml de agua)****IT - Versare il caffè in polvere nella caffettiera. (8g di caffè macinato /100ml di acqua)****2.****DE - Heißes Wasser eingießen. Umrühren und 4 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.****EN - Add hot water. Stir and let it brew for 4 minutes with the lid closed.****FR - Versez de l'eau chaude. Tenez puis laissez reposer avec le couvercle pendant environ 4 minutes.****ES - Vierte agua caliente. Revuelve y deja reposar 4 minutos con la tapa cerrada.****IT - Versare l'acqua calda. Mescolare e lasciare riposare per 4 minuti con il coperchio chiuso.****3.****DE - Filterkolben anziehen und nach unten pressen.****EN - Tighten filter piston and press downwards.****FR - Serrez le piston et pressez vers le bas.****ES - Aprieta el pistón presionándolo hacia abajo.****IT - Serrare il pistone e premere verso il basso.****4.****DE - Schließe den Ausguss, indem du den Deckel bis zum Schloss-Symbol drehst. Zum Ausgießen drehe den Deckel zum Pfeil-Symbol. Beachte, dass der geschlossene Ausguss nicht wasserdicht ist.****EN - To keep your coffee warm longer, close the spout by turning the lid until the lock symbol points to the spout. For pouring, turn the lid to the arrow symbol. Note that the spout is not leak-proof.****FR - Fermez le bec verseur en tournant le couvercle vers le symbole de verrouillage. Pour verser le café, tournez le couvercle vers le symbole de la flèche. Notez que le bec verseur n'est pas étanche.****ES - Cierra la boquilla girando la tapa hasta que el símbolo del cierre apunte a la boquilla. Para verter, gira la tapa hacia el símbolo de la flecha. Ten en cuenta que la boquilla cerrada no significa que sea estanca.****IT - Chiudere il beccuccio ruotando il coperchio fino a quando il simbolo del bloccaggio punta al beccuccio. Per versare, girare il coperchio verso il simbolo della freccia. Notate che un beccuccio chiuso non significa che sia a tenuta stagna.**

Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité**ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza****DE - Verwende die French press nicht auf dem Herd. Die doppelwandige Isolierung lässt die Wärme nicht nach innen.****EN - Do not use the coffee maker on the stove, the double-walled insulation will not allow the heat to pass inside.****FR - N'utilisez pas la cafetière sur des plaques de cuisson, l'isolation double paroi ne laissera pas passer la chaleur.****ES - No calentar la cafetera en la placa de la cocina o en el fuego, la doble pared aislante no permitirá pasar el calor al interior.****IT - Non riscaldare la caffettiera sulla piastra di cottura o sul fuoco, la doppia parete isolante non permette il passaggio del calore all'interno.**

Praktische Tipps

EN - Practical tips // FR - Conseils pratiques**ES - Consejos prácticos // IT - Consigli pratici****DE - Verwende mittleres/grobes Kaffeepulver. In unserer SILBERTHAL Kaffeemühle, mahle den Kaffee auf Stufe 4-5.****EN - Use medium/coarse coffee powder. In our SILBERTHAL coffee grinder grind it at level 4-5.****FR - Utilisez du café en poudre moyen/grossier. A l'aide de notre moulin à café SILBERTHAL, broyez-le à 4-5.****ES - Usa café molido medio/grueso. En nuestro molinillo de café de SILBERTHAL molerlo al 4-5.****IT - Utilizzare caffè macinato medio/grande. Nel nostro macinacaffè SILBERTHAL macinarlo a 4-5.**