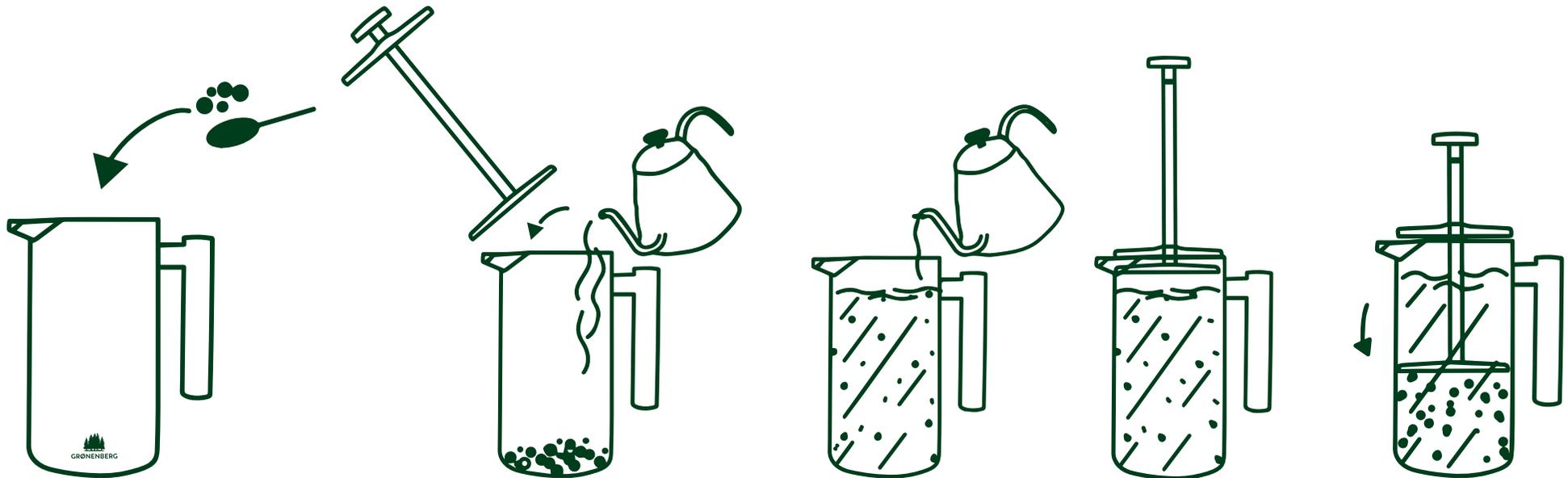



GRØNENBERG



HOW TO
French Press

schritt für schritt zu deinem perfekten filterkaffee



Schritt 1

Kaffeepulver in die French Press füllen.

Tipp: Verwende grob gemahlenes Kaffeepulver (manuelle Kaffeemühle Stufe 7 von 10). Ein Esslöffel Kaffee pro 100 ml Wasser ist eine gute Richtlinie.

Schritt 2

Koche Wasser auf ca. 90–94 Grad Celsius auf. Gieße das heiße Wasser über das Kaffeepulver in der French Press.

Tipp: Kreisende Bewegungen beim Übergießen des Wassers sorgen für einen besonders guten Geschmack.

Schritt 3

Rühre den Kaffee und das Wasser leicht um, damit sich der Kaffee gleichmäßig verteilt. Setze den Deckel mit dem Stempel auf die French Press, wobei der Stempel oben bleibt.

Tipp: Lasse den Kaffee für den besten Geschmack etwa 4 Minuten ziehen.

Schritt 4

Drücke den Stempel nach der Brühzeit langsam nach unten. Dies trennt den Kaffeesatz vom Kaffee. Gieße deinen frischgebrühten Kaffee in deine Tasse.

Tipp: Um deinen Kaffee warm genießen zu können, verzehre ihn innerhalb 1 Stunde.

faq's

Kann ich die French Press auf dem Herd erwärmen?

Nein. Da unsere French Press doppelwandig isoliert ist, findet die Hitzeübertragung nur sehr stark verlangsamt statt. So würdest du bei dem Versuch, beispielsweise Wasser in der Kanne auf dem Herd zu erhitzen, maximal eine lauwarme Flüssigkeit und einen beschädigten/verfärbten Boden erhalten.

Warum schwappt beim Herunterdrücken des Stempels Kaffee aus der Kanne?

Hier ist Vorsicht geboten, da man sich so schnell verbrühen kann. Bitte achte darauf, dass du niemals zu feines Kaffeepulver verwendest, damit der Widerstand für den Drückstempel nicht zu groß ist. Das Umrühren vor dem Herunterdrücken kann helfen, den Widerstand zu verringern. So kann sich der Kaffeesatz leicht lockern und sich ein Teil davon schon ohne den Drückstempel absetzen. Bitte halte außerdem zur Sicherheit die Öffnung der Kanne beim Herunterdrücken des Drückstempels immer von dir weg.

Wie kann ich die French Press reinigen?

Generell ist die Reinigung von Hand die schonendste Art unsere Produkte zu pflegen. Du kannst aber auch alle Teile deiner French Press einfach und ohne Bedenken in der Spülmaschine reinigen.

Reinige am besten nach jeder Zubereitung auch den Drückstempel, indem du ihn komplett auseinanderschraubst. So kannst du verhindern, dass sich Kaffeereste zwischen den einzelnen Elementen ansammeln.

Bitte beachte, dass nach dem Reinigen alle Teile trocken sind, bevor du sie wieder zusammenbaust.

Wie lange hält das Sieb und wann sollte ich es austauschen?

Dafür gibt es keine pauschale Antwort. Wie lange du ein Sieb nutzen kannst, hängt von der Häufigkeit des Gebrauchs und von der Reinigung ab. Sofern das Sieb nach jeder Nutzung ordentlich gereinigt wird, kann man es gerne länger verwenden.