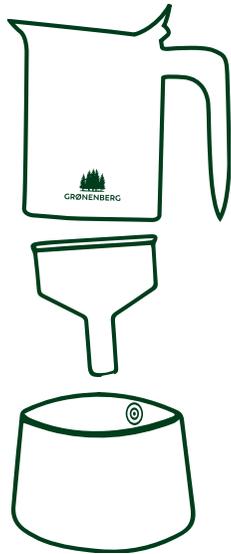




HOW TO
Espressokocher

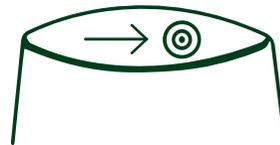
Schritt für Schritt zu deinem perfekten espresso



Schritt 1

Espressokocher auseinander drehen.

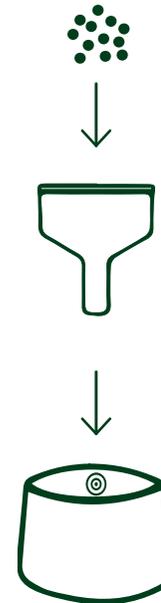
Tipp: Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir dir, deinen Kocher einmal mit Wasser auszuspülen.



Schritt 2

Den Kessel bis kurz unterhalb des Ventils mit Wasser befüllen.

Tipp: Für einen noch besseren Geschmack deines Espressos, nutze vorgewärmtes Wasser.



Schritt 3

Sieb einsetzen und mit Kaffeepulver befüllen. Wichtig hierbei: den Kaffee glatt streichen aber nicht festpressen.

Tipp: Nutze feines, aber nicht zu feines Kaffeepulver. Stufe 4 von 10 mit unserer manuellen Kaffeemühle.



Schritt 4

Espressokocher auf den Herd stellen, bis der Kaffee aus dem Steigrohr brodelt.

Tipp: Mittlere Herdstufe verwenden und den Espressokocher zum Hitzeschutz an den Rand der Herdplatte stellen.

faq's

Warum kommt bei der Zubereitung kein Kaffee oben an?

Das kann verschiedene Gründe haben. Vielleicht hast du zu feines Kaffeepulver verwendet – so wäre der Widerstand zu hoch und der Kaffee schafft es nicht nach oben aufzusteigen. Vielleicht hast du deinen Espressokocher nicht richtig zusammen gebaut? Wenn beispielsweise das flache Sieb mit der Wölbung nach oben sitzt, kann zu viel Luft am Gewinde entweichen, was die Zubereitung behindert. Vielleicht hast du deinen Espressokocher länger nicht gereinigt? In diesem Fall kann es sein, dass sich das Steigrohr oben mit altem Kaffeesatz zugesetzt hat und einfach verstopft ist. Hier bitte gründlich mit warmem Wasser durchspülen oder gegebenenfalls erstmal einweichen lassen.

Warum verfärbt sich der Boden meines Kessels dunkel?

Mit großer Sicherheit tut er das, weil er zu lange zu viel Hitze ausgesetzt ist. Bitte achte darauf, den Espressokocher immer nur auf maximal halber Hitze zu verwenden und ihn vom Herd zu nehmen, sobald der Kaffee durchgelaufen ist. Mit leichten Verfärbungen kannst du den Kessel weiterhin bedenkenlos nutzen. Sollte hier mal ein größeres kleines Unglück passieren, haben wir Kessel in allen Größen im Ersatzteillager.

Warum pfeift das Ventil meines Espressokochers?

Es kann gut sein, dass der Espressokocher zu viel Hitze ausgesetzt ist. In diesem Fall erfüllt das Ventil einfach seinen Job, indem es zu deinem Schutz im Kessel einen Druckausgleich bewirkt. Es hilft, einfach die Hitze zu reduzieren. Ist das oft der Fall, kann es passieren, dass die Qualität des Ventils nachlässt und dauerhaft beschädigt ist. Auch hier findest du Ersatzteile in unserem Ersatzteillager.

Warum kann der Griff des Espressokochers heiß werden?

Ein Espressokocher in einwandfreiem Zustand, kann bei richtiger Verwendung auf einem Induktions- oder E-Herd nicht heiß werden. Falls er doch heiß wird, melde dich bei uns – wir geben dir Tipps für die richtige Anwendung.

Bei der Verwendung eines Espressokochers auf einem Gasherd kann, je nach Flammengröße, die starke Hitzezufuhr von außen den Griff erwärmen. Bitte nutze in diesem Fall ein Tuch o.Ä. als Hitzeschutz.

Warum verformt sich der Edelstahl-Kessel?

Edelstahl ist ein Werkstoff, der sich verformen kann. Wird er zu schnell oder stark erhitzt, kann er sich verformen und zum Beispiel nicht mehr korrekt (flach/mit vollem Kontakt) auf der Herdplatte aufliegen (vor allem bei Induktion sehr wichtig).

Wann sollte ich den Espressokocher vom Herd nehmen?

Bitte den Kocher gegen Ende der Zubereitung (hört man an den Geräuschen des Kochers > Zischen, es kommt immer mehr Luft statt Kaffee aus dem Steigrohr) direkt vom Herd nehmen! Dies hat zwei Gründe: Erstens: Der Kaffee verbrennt, Zweitens: Da zu diesem Zeitpunkt nur noch wenig Restwasser im unteren Wasserbehälter ist, kann der Boden des Kochers durch die Hitze oxidieren (sieht manchmal aus wie Rost) oder sogar beschädigt werden.