

EN - Milk frothing pitcher // FR - Pichet à lait
ES - Jarra de leche // IT - Brocca per latte

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



DE - Einfaches Abmessen durch integrierte Skala mit Maximalstand, um Überschäumen zu vermeiden.

EN - Easy measuring thanks to integrated scale with maximum mark to avoid over-foaming.

FR - Mesure facile grâce à l'échelle intégrée avec un repère maximum pour éviter la surmousse.

ES - Fácil de medir gracias a la escala de medición integrada con nivel máximo para evitar el exceso de espuma.

IT - Facile da misurare grazie alla scala di misurazione integrata con livello massimo per evitare la sovrasciuma.



DE - Feinporiger und gleichmäßiger Milchschaum, dank geschwungenem Kännchen, das die Milch optimal zirkulieren lässt.

EN - Fine-pored and smooth milk foam, thanks to curved jug that allows the milk to circulate optimally.

FR - Mousse de lait fine et onctueuse, grâce au pichet incurvé qui permet au lait de circuler de manière optimale.

ES - Espuma de leche fina y homogénea, gracias a la jarra curva que permite que la leche fluya de forma óptima.

IT - Schiuma di latte fine e omogenea, grazie alla brocca curva che permette al latte di fluire in modo ottimale.



DE - Komfortable und flexible Handhabung, dank des schlanken Griffes mit ergonomisch geformter Griffmulde.

EN - Comfortable and flexible handling, thanks to the slim handle with ergonomically shaped recessed grip.

FR - Manipulation confortable et flexible, grâce à la poignée fine et ergonomique.

ES - Manejo cómodo y flexible, gracias al mango delgado con agarre ergonómico.

IT - Manipolazione comoda e flessibile grazie all'impugnatura sottile con presa ergonomica.

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia



DE - Problemlose Reinigung von Hand. Auf Grund der Beschichtung nicht geeignet für die Spülmaschine.

EN - Hassle-free cleaning by hand. Not suitable for the dishwasher due to the coating.

FR - Facile à nettoyer à la main. Pour préserver le revêtement, ne le lavez pas au lave-vaisselle.

ES - Fácil de limpiar a mano. Debido a que no es apto para el lavavajillas.

IT - Facile da pulire a mano. Perché non è non lavabile in lavastoviglie.

Inspirationen für Latte Art Motive

EN - Inspirations for latte art motifs // FR - Inspiration pour motifs latte art
ES - Inspiración para los diseños de Latte Art // IT - Ispirazioni per disegni di latte art



DE - Herz
EN - Heart
FR - Cœur
ES - Corazón
IT - Cuore



DE - Tulpe
EN - Tulip
FR - Tulipe
ES - Tulipán
IT - Tulipano



DE - Rosetta
EN - Rosetta
FR - Rosetta
ES - Rosetta
IT - Rosetta



DE - 350ml bzw. 500ml Milchschaum sind jeweils ausreichend für ca. 2 bzw. 3 Tassen Cappuccino.

EN - 350ml resp. 500ml milk foam are suitable for approx. 2 resp. 3 cups of cappuccino.

FR - 350ml ou 500ml de mousse de lait conviennent pour environ 2 à 3 tasses de cappuccino.

ES - 350 ml o 500 ml de espuma de leche son suficientes para unas 2 ó 3 tazas de capuchino.

IT - 350 ml o 500 ml di schiuma di latte sono sufficienti per circa 2 o 3 tazze di cappuccino.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.de

EN - Milk frothing pitcher // FR - Pichet à lait
ES - Jarra de leche // IT - Brocca per latte

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



DE - Elegantes Milchkännchen aus mattiertem Edelstahl mit schwarzer Beschichtung.

EN - Elegant milk frothing pitcher made of matt stainless steel with black coating.

FR - Élégant pichet à lait en acier inoxydable mat avec revêtement noir.

ES - Elegante jarra de leche de acero inoxidable mate con revestimiento negro.

IT - Elegante brocca per il latte in acciaio inossidabile opaco con rivestimento nero.



DE - Mühelose Aufschäumen von cremigem Milchschaum und das Gestalten von kreativen Latte Art Motiven.

EN - Effortless frothing of creamy milk foam and designing creative latte art motifs.

FR - Permet de faire mousser sans effort une mousse de lait crémeuse et de concevoir des motifs créatifs de latte art.

ES - Haz una espuma cremosa y sin esfuerzo y crea tus propios diseños de Latte Art.

IT - Prepara una schiuma cremosa e senza sforzo e crea i tuoi disegni di latte art.



DE - Perfekt für das filigrane Zeichnen von Latte Art Motiven, durch die spitz geformte Präzisionstülle, die ein kontrolliertes Ausgießen ermöglicht.

EN - Perfect for filigree drawing of latte art motifs, due to the pointed precision-spout that allows controlled pouring.

FR - Parfait pour dessiner en filigrane les motifs de latte art, grâce au bec pointu de précision qui permet un versement contrôlé.

ES - Perfecto para hacer con delicadeza los diseños de Latte Art, gracias a la boquilla en forma de pico puntiagudo que permite verter de forma más precisa y más controlada.

IT - Perfetto per realizzare delicatamente disegni di latte art, grazie al beccuccio a punta che permette un versamento più preciso e controllato.

Bedienungsanleitung für Aufschäumen mit der Dampfdüse einer Kaffeemaschine



1.

DE - Fülle das Kännchen bis zur max. Markierung mit kalter Milch. Das Volumen der Milch verdoppelt sich beim Aufschäumen.

EN - Fill the pitcher with cold milk up to the max. mark. The volume of the milk doubles during frothing.

FR - Remplissez le pichet de lait froid jusqu'à la marque maximale. Le volume du lait double pendant la phase de moussage.

ES - Llena la jarra con leche fría hasta la marca de máximo. El volumen de la leche se duplica durante el espumado.

IT - Riempire la brocca di latte freddo fino al segno massimo. Il volume del latte raddoppia durante la schiumatura.



2.

DE - 1. Ziehphase - Tauche die Spitze der Dampfdüse leicht in die Milch ein (ca. 1 cm) und schalte den Dampf ein. Wandere mit dem Kännchen nach unten, sodass die Spitze kontinuierlich nahe an der Oberfläche ist, während sich das Volumen vergrößert.

EN - 1. Foaming phase - Dip the tip of the steam wand slightly into the milk (approx. 1 cm) and switch on the steam. Move the pitcher down so that the tip is continuously close to the surface as the volume increases.

FR - 1. phase de moussage - Plongez la pointe de la buse à vapeur dans le lait (environ 1 cm) et mettez la vapeur en marche. Déplacez le pichet vers le bas de manière à ce que la pointe soit continuellement proche de la surface au fur et à mesure que le volume augmente.

ES - 1. Fase de espumado - Sumergir ligeramente la punta de la varilla de vapor en la leche (aproximadamente 1 cm) y encender el vapor. Mueve la jarra hacia abajo para que la punta esté continuamente cerca de la superficie a medida que aumenta el volumen.

IT - 1. Fase di schiumatura - Immergere leggermente la punta del beccuccio del vapore nel latte (circa 1 cm) e accendere il vapore. Muovi la brocca verso il basso in modo che la punta sia continuamente vicina alla superficie man mano che il volume aumenta.



3.

DE - 2. Rollphase - Sobald sich das Volumen vergrößert hat, tauche die Spitze etwas tiefer in die Milch, um den Schaum mit der Milch zirkulieren zu lassen.

EN - 2. Texturing phase - Once the volume has increased, dip the tip a little deeper into the milk, to allow the foam to circulate with the milk.

FR - 2. phase de texturation - Une fois que le volume a augmenté, plongez l'embout un peu plus profondément dans le lait, pour permettre à la mousse de circuler avec le lait.

ES - 2. Fase de balanceo - Una vez que haya aumentado el volumen, sumerge la punta un poco más en la leche, para permitir que la espuma circule con la leche.

IT - 2. Fase di oscillazione - Una volta che il volume è aumentato, immergere la punta un po' di più nel latte, per permettere alla schiuma di circolare con il latte.



4.

DE - Schalte die Dampfdüse aus, sobald das gewünschte Volumen erreicht ist und die Außenwände des Kännchens zu heiß für die Hände werden.

EN - Turn off the steam wand as soon as the desired volume is reached and the outer walls of the pitcher become too hot for your hands.

FR - Arrêtez la buse vapeur dès que le volume souhaité est atteint et que les parois extérieures du pichet deviennent trop chaudes pour vos mains.

ES - Apaga la boquilla de vapor en cuanto se alcance el volumen deseado y las paredes exteriores de la jarra estén demasiado calientes para tus manos.

IT - Spegner l'ugello del vapore non appena si raggiunge il volume desiderato e le pareti esterne della brocca sono troppo calde per le mani.



5.

DE - Halte den Milchschaum durch leichtes hin und her schwenken in Bewegung und klopfe das Kännchen leicht auf die Arbeitsfläche, bevor du eingießt.

EN - Keep the milk foam moving by gently swinging the pitcher back and forth, and tap it lightly on the countertop before pouring.

FR - Gardez la mousse de lait en mouvement en balançant doucement le pichet d'avant en arrière, et tapez-le légèrement sur le comptoir avant de le verser.

ES - Mantén la espuma de la leche en movimiento girándola suavemente de un lado a otro y golpea ligeramente la jarra sobre la superficie de trabajo antes de verter el contenido.

IT - Mantenere la schiuma di latte in movimento facendola roteare delicatamente da un lato all'altro e battere leggermente la brocca sulla superficie di lavoro prima di versare il contenuto.



6.

DE - Achte beim Ausgießen des Milchschaumes darauf, nicht zu viel Schaum auf einmal auszugießen. Für Latte Art Motive halte das Kännchen nah an der Kaffeoberfläche, um zu zeichnen.

EN - When pouring the milk foam, be careful not to pour too much foam at once. For latte art designs, hold the pitcher close to the surface of the coffee to draw.

FR - Lorsque vous versez la mousse de lait, veillez à ne pas verser trop de mousse d'un coup. Pour les motifs latte art, tenez le pichet près de la surface du café pour dessiner.

ES - Al verter la espuma de leche, ten cuidado de no verter demasiada espuma de una vez. Para hacer los diseños de Latte Arte, mantén la jarra cerca de la superficie del café donde lo quieras dibujar.

IT - Quando si versa la schiuma di latte, fare attenzione a non versare troppa schiuma in una volta sola. Per fare disegni di Latte Art, tenere la brocca vicino alla superficie del caffè dove si vuole disegnare.