

⚠ Sicherheitshinweise ⚠

Achtung: Heiß!



Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Kanne, wenn sie gefüllt ist, da Verbrennungsgefahr besteht oder Flüssigkeit verschüttet werden könnte. Fassen sie nur am Henkel der Kanne oder am Griff des Deckels an. Für unsachgemäßen Gebrauch übernehmen wir keine Haftung.

In eigener Sache...

Wir sind ein kleines Familienunternehmen aus Magdeburg und möchten Ihnen ein hochwertiges Produkt, bestmöglichen Kundenservice und ein angenehmes Einkaufserlebnis bieten.

Helfen Sie uns, damit auch andere Kunden die richtige Entscheidung treffen können.



Sie sind mit Produkt und Service zufrieden?

Wir freuen uns über eine ehrliche Bewertung auf Amazon. Das geht ganz einfach:

1. Gehen Sie auf die Webseite
<https://www.amazon.de/rvp>
2. Falls sie noch nicht angemeldet sind, werden Sie gebeten, sich bei Amazon einzuloggen
3. Bewerten Sie die praxxim French Press



Etwas hat nicht gepasst?

Sollten Sie nicht zufrieden sein, geben Sie uns bitte die Chance, das Problem für Sie zu beheben. Wir finden eine Lösung!

Schreiben Sie eine E-Mail an info@praxxim.com.

praxxim French Press



8 719327 230923

Vertrieb durch:

Online Marketing
Anne Goldammer
Lassallestraße 17
39114 Magdeburg
Deutschland



Bewertung per
QR Code

 – Praktisches für Sie und Ihn

Benutzerhinweise



praxxim French Press – 1000 ml

**Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen
praxxim French Press!**

Damit sie Ihnen auch in Zukunft viel Freude bereitet, lesen Sie bitte sorgfältig die Benutzerhinweise und bewahren Sie diese auf.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Freude beim Kaffeegenuss.

Lieferumfang:

- 1 French Press aus Edelstahl
- 2 Ersatzfilter

Vor dem ersten Gebrauch – Der 2-Punkte Check

1. Alles fest?

Bitte prüfen Sie, ob beim Stempel der Kanne alles fest genug zusammengeschraubt ist. Eventuell ist ein Festziehen des Filters nötig (siehe auch Punkt „Zusammenbau und Zerlegung“ rechts).

2. Heiß ausspülen!

Aus hygienischen Gründen spülen Sie die French Press bitte vor dem ersten Gebrauch mit kochendem Wasser aus. Alternativ: Reinigen Sie die French Press bei der höchstmöglichen Temperatur in der Spülmaschine.

Fünf einfache Schritte – Für Ihren Kaffeegenuss



1. Verwenden Sie für die 1L French Press ca. 60g grob gemahlenes Kaffeepulver, etwa so grob wie Meersalz. Optimal ist es, frische Kaffeebohnen selbst zu mahlen, z.B. mit der manuellen praxxim Kaffeemühle oder einer elektrischen Mühle auf Stufe 6-7. Füllen Sie das Kaffeepulver in die French Press.

2. Sie benötigen kochendes Wasser. Warten Sie etwa 30 Sekunden, damit es auf die ideale Brühtemperatur von 95°C abkühlt. Gießen Sie dann etwa 150ml in die French Press und rühren Sie um.
3. Füllen Sie nach 30 Sekunden das restliche Wasser ein. Lassen Sie oben etwas Platz, damit der Stempel noch hineinpasst.
4. Setzen Sie direkt den Stempel auf, drücken ihn vorsichtig ca. 1cm herunter und warten Sie 4 Minuten, damit der Kaffee ziehen kann.
5. Drücken Sie den Stempel langsam und gleichmäßig hinunter. Schenken Sie den Kaffee ein. Et voilà: Viel Freude beim Genießen!

Tipp 1: Die praxxim French Press hält den Kaffee bis zu einer Stunde warm. Wir empfehlen dennoch, den Kaffee sofort zu genießen, damit er durch zu langes Ziehen nicht zu bitter wird.

Tipp 2: Variieren Sie mit Kaffeemenge und Ziehzeit, um den idealen Geschmack für sich persönlich herauszufinden.

So wird Ihr Kaffee noch leckerer: www.praxxim.com/kaffeetipps
Verwendungstipps für Kaffeesatz: www.praxxim.com/kaffeesatz

Zusammenbau und Zerlegung

Die French Press wird Ihnen vollständig zusammengebaut geliefert. Der 3-teilige Filter am unteren Ende des Stempels kann für die Reinigung oder zum Austauschen ganz einfach mit der Hand an- oder abgeschraubt werden.

Reihenfolge des Filters: Ganz unten Metallscheibe mit 3 großen Aussparungen, darüber feiner Metallfilter, darüber Metallscheibe mit den vielen runden Löchern.

Achten Sie darauf, dass der Filter für die Benutzung der French Press fest verschraubt ist.

Reinigung – Damit alles wieder schön sauber wird



Reinigung mit der Hand:

1. Entfernen Sie den Kaffeesatz aus der French Press und spülen Sie die Kanne mit Wasser aus.
2. Füllen Sie die French Press etwa zur Hälfte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
3. Bewegen Sie mehrmals den Stempel zügig auf und ab.
4. Schütten Sie das Wasser weg und spülen Sie alles noch einmal mit klarem Wasser ab.
5. Trocknen Sie die Kanne mit einem Geschirrhandtuch oder an der Luft.

Auch die Reinigung in der Spülmaschine ist möglich.

Gründliche Reinigung:

Bei beiden oben beschriebenen Varianten ist es möglich, dass Kaffeerückstände im Filter verbleiben. Um diese zu entfernen, zerlegen Sie den Filter wie oben beschrieben und spülen Sie die Teile einzeln ab.

Tipp: Der Kaffeesatz lässt sich leicht entfernen, wenn Sie die Kanne halb mit Wasser füllen, umrühren und das Wasser schwungvoll in ein Sieb schütten. Dann können Sie den Kaffeesatz im Biomüll oder auf dem Kompost entsorgen.

WICHTIG: Niemals aggressive Reinigungsmittel, Stahlwolle oder harte Bürsten für die Reinigung verwenden.