

# MANUAL PRENSA FRANCESA - FRENCH PRESS

**French Press**, com design clean e elegante, realçado pela elegância dos acabamentos e os materiais de qualidade superior. Feita em aço inox 18/10 e vidro Boro Silicato. O cabo em nylon não aquece e possui design ergonômico e confortável.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Não leve a cafeteira ao fogão

Verifique se o vidro apresenta riscos, fissuras ou lascas.

Nunca use uma cafeteira que esteja riscada, lascadas ou partida. Caso haja algumas destas situações citadas faça a reposição do vidro antes de usar a cafeteira.

Pegue a cafeteira sempre pelo cabo durante a utilização, o copo de vidro pode causar queimaduras.

Mantenha as crianças afastadas durante a utilização.

Não deixe crianças usarem esta cafeteira.

Utilize apenas utensílios de plástico ou de madeira: as colheres de metal podem arranhar ou lascas o recipiente de vidro e, portanto, causar sua ruptura.

## RISCO DE QUEIMADURAS

Demasiada pressão no embolo pode provocar a saída de líquido quente do inferior da cafeteira.

Não introduza com força.

Rode a tampa para fechar o bico

Use apenas café moído grosso porque a moagem fina pode entupir o filtro e causar demasiada pressão.

Coloque a cafeteira numa superfície resistente ao calor e não escorregadia.

## INSTRUÇÕES DE USO:

Coloque a cafeteira numa superfície seca, lisa e não escorregadia. Segure bem o cabo retire totalmente o embolo da cafeteira.

Despejar café moído ou chá.

Coloque a água quente (não fervente) na cafeteira, e deixe um espaço mínimo de 2,5 cm na parte de cima.

Mexa a mistura com uma colher.

Coloque o conjunto do embolo na parte de cima da cafeteira. Rode a tampa para tapar o bico. Não empure logo para baixo. Deixe o café em infusão durante pelo menos 4 minutos.

Segure bem o cabo da cafeteira virando o bico para longe de si. Usando apenas o peso da mão, aplique uma pressão ligeira sobre o manipulador para poder fazer descer o embolo na parte da cafeteira. Se o filtro entupir ou se a descida do embolo for difícil será preciso retirar o embolo da cafeteira mexer a mistura e mergulhá-lo de novo, lentamente.

Rode a tampa para abrir o bico e sirva o café.



## MANUTENÇÃO

Lave a cafeteira após cada utilização. Não utilize esponja ou detergentes abrasivos.

Os componentes individuais da prensa francesa podem ser lavados na lava louças desde que separadamente:

Para conservar por mais tempo as características do produto, aconselha-se a lavagem à mão.

A fim de evitar a oxidação do produto, é necessário secar bem todos os componentes da cafeteira antes de armazenar.