aromi

Kahvinkeitin | Percolator 1,5 L



Käyttöohjeet
Bruksanvisning
Instructions for use

Pisla Oy
Viitasaari, Suomi Finland
pisla.fi

aromi

Aromi-keitin valmistaa kahvin klassisella perkolaattorimenetelmällä, joka takaa täyteläisen ja tuoksuvan tuoreen kahvihetken. Prosessi perustuu vedenkierron ja höyryn yhteisvaikutukseen. Menetelmä tuo esiin kahvin parhaat maut ja aromit tehden mausta pehmeän.

Käyttöohjeet – näin onnistut:

1 Raikas vesi:
- Täytä pannu kylmällä vedellä.
- Maksimitäyttömäärä 1,1 L.

2 Oikea kahvilaatu:
- Käytä pannukarkeaa kahvia (pannujauhatus).

3 Annostelu:
- Annostele kahvi teräksiseen kahvisäiliöön.
- Yksi mitta kahvia kupillista kohti.

4 Kuumennus:
- Aseta keitin liedelle. Kun vesi alkaa kiehua ja kuulua “pulputusta”, vähennä lieden tehoa.

5 Haudutus:
- Sopiva pulputusaika on noin 2–5 minuuttia.
- Tämän jälkeen kahvi on valmista nautittavaksi.

HUOM! Paina kaataessasi peukalolla kahvan yläosasta kiinni, jotta kansi ei pääse putoamaan.
Perkolaattori sopii käytettäväksi kaikilla liesityypeillä.
Puhdistus onnistuu helposti astianpesukoneessa.

aromi

Aromi-perkulator brygger kaffet med den klassiska perkulatormetoden som ger en fyllig och väldoftande fräsch kaffestund. Processen bygger på samspelet mellan vattencirkulation och ånga. Metoden framhäver kaffets bästa smaker och aromer och gör smaken mjuk.

Bruksanvisning – så här lyckas du:

1 Friskt vatten:
- Fyll pannan med kallt vatten.
- Maximal fyllnadsmängd 1,1 l

2 Rätt kaffekvalitet:
- Använd grovmalet kaffe (kokmalet).

3 Dosering:
- Dosera kaffet i den rostfria kaffebehållaren.
- Ett mått kaffe per kopp.

4 Uppvärmning:
- Ställ bryggaren på spisen. När vattnet börjar koka och det hörs ett ”bubblande” ljud, sänk värmen på spisen.

5 Haudutus:
- Lämplig bubblingstid är cirka 2–5 minuter.
- Därefter är kaffet klart att avnjutas.

OBS! Tryck med tummen på övre delen av handtaget när du häller, så att locket inte faller av.
Perkulatorn passar för alla typer av spisar.
Den kan enkelt rengöras i diskmaskinen.

aromi

The Aromi percolator makes coffee using the classic percolator method, which guarantees a full-bodied and aromatic moment of fresh coffee. The process is based on the combined effect of water circulation and steam. This method brings out the best flavours and aromas of the coffee, and produces a soft taste.

Instructions for use – how to do it:

1 Fresh water:
- Fill the pot with fresh cold water.
- Maximum filling volume 1.1 L.

2 The right coffee quality:
- Use coarsely ground coffee.

3 Measuring:
- Measure the coffee into the steel filter basket.
- One measure per cup of coffee.

4 Heating:
- Place the percolator on the stovetop. When the water starts to boil and you hear a “bubbling” sound, reduce the heat.

5 Brewing:
- The appropriate brewing time is about 2–5 minutes.
- After this, the coffee is then ready to be enjoyed.

PLEASE NOTE! When pouring, press the top of the handle with your thumb to prevent the lid from dropping.
The percolator can be used on all stovetop types.
The products are dishwasher safe.