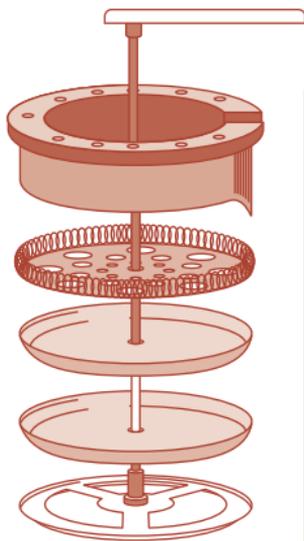


# INTENSITÄ biscuitt

BARISTA  
COLLECTION

PRENSA FRANCESA

MANUAL DO USUÁRIO



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave todas as partes da prensa francesa com água quente e sabão. Enxágue e seque.

Sistema de prensa com filtro de aço inox.



## COMO USAR

*Nota: A prensa francesa mantém os óleos naturais do café que seriam absorvidos pelo filtro de papel comum*



### PASSO 1

Remova a prensa de café. Adicione a quantidade certa de café moído.

*(Sugestão: 80g de pó para 1 litro de água)*



### PASSO 2

Despeje água quente na jarra (cerca de 95 ° C / 203 ° F) e mexa lentamente com uma colher.



### PASSO 3

Verifique se o bico está fechado. Se não estiver, gire a tampa até fechá-lo. Aguarde 3-5 minutos pacientemente.



### PASSO 4

Coloque a prensa de café e pressione suavemente o êmbolo até o fundo da jarra.



### PASSO 5

Para servir o café, gire a tampa até abrir o bico da jarra. Mantenha a mão no topo da prensa quando for servir. Depois, aprecie seu delicioso café.

**ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURA: CASO NÃO SEJAM CUMPRIDAS ESTAS INSTRUÇÕES EXISTE O RISCO DO CAFÉ QUENTE VAZAR PELO BICO OU PELA TAMPÃO DURANTE A Prensagem.**