



Cocinar hace bien

Cafetera Italiana

Categoría: Bazar | Código: 60050208

Descripción

La Cafetera Italiana Essen permite preparar hasta 500 ml de café de manera rápida y sencilla. Fabricada en acero inoxidable, permite que puedas usarlas en cocinas a gas, eléctricas e inducción. Además, tiene un tratamiento PVD negro en la parte superior que brinda una capa súper dura y resistente a la corrosión, el desgaste y los rayones. Todos sus filtros internos son de acero inoxidable y fáciles de limpiar.

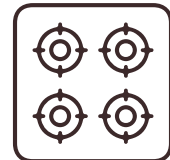
Datos técnicos

Rendimiento



Gran capacidad de 500ml, permite preparar más café que las cafeteras tradicionales

Cocina



Apto para cocinas a gas, eléctricas e inducción.

Fácil y duradero



No necesita filtros de papel ni cápsulas. Solo café molido, agua y una fuente de calor.

Pico vertedor

Permite verter el café con facilidad.

Bisagra

Permite abrir y cerrar la cafetera.

Asa

Fabricada en acero inoxidable y soldada al cuerpo de la cafetera, permite un cómodo agarre.

Válvula de seguridad

Actúa como un sistema de protección que libera el exceso de presión dentro de la cafetera, evitando accidentes.

Fabricado en Acero inoxidable con tratamiento PVD negro

Este acero posee un tratamiento que brinda una capa súper dura y resistente a la corrosión, el desgaste y los rayones.

Base de acero inoxidable

Resistente a la corrosión y fácil de limpiar.

Color disponible

 Negro



Ideal para



Café diario



Viajeros



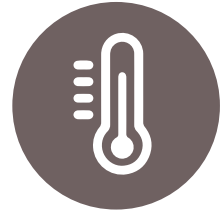
Complementar postres

Cafetera Italiana

Características



Materiales duraderos y de primera calidad Essen.



Conserva el calor, ayudando a mantener la temperatura del café por más tiempo una vez preparado.



Fabricado en acero inoxidable ofrece mayor durabilidad, resistencia a la corrosión y compatibilidad con todo tipo de cocinas, incluso inducción

Cuidados e higienes



Lavar con agua tibia y detergente. No apto para lavado en lavavajillas.

Advertencias



Lavar con agua caliente, esponja y detergente. No apto para lavavajillas.

No lavar con paños, esponjas o materiales abrasivos.

Remover y lavar frecuentemente los aros de silicona del interior de la cafetera.



No dejar restos de café por largos períodos de tiempo. Evita la formación de hongos y malos olores.

Evite fuegos fuertes que superen el diámetro de la base.

Evite colocar el asa sobre el fuego directo.



No recalentar el café en la cafetera. No guardar junto a elementos cortantes.

Manipular con cuidado y extrema precaución al utilizar. Evitar quemaduras.

Modos de uso

1

Desenroscar las dos piezas de la cafetera. Llenar el depósito inferior de agua a temperatura ambiente. El nivel de agua no debe superar la válvula de seguridad (el tornillo del lateral de la cafetera).

2

Agregar el café molido en el filtro hasta el borde. Remover el exceso. EL café no debe compactarse.

3

Enroscar las dos piezas de la cafetera.

4

Colocar la cafetera con la tapa cerrada sobre la hornalla a fuego mínimo. Puede utilizar cocina a gas, eléctrica o inducción.

5

Luego de escuchar el burbujeo del café, apagar la hornalla y aguardar hasta que el café suba.

6

Se recomienda revolver la preparación, servir.