

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



**\* Testé dans nos laboratoires**

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

**\* Tested in our laboratories**

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

**\* Probado en nuestros laboratorios**

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

**\* In unseren Labors getestet**

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

**\* Getest in onze laboratoria**

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel 

# Cafetière à piston / French press / Cafetera de émbolo / French-Press-Kaffeebereiter / French Press



essentiel 



Art. 8011320  
Ref. Cafetière à piston / French press / Cafetera  
de émbolo / French-Press-Kaffeebereiter

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

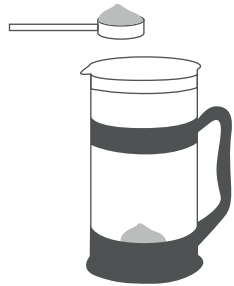
SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

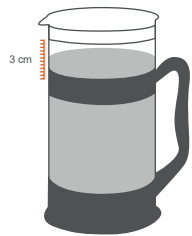


Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing

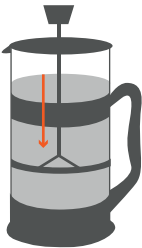
## Utilisez **VOTRE CAFETIÈRE A PISTON**



1. Placez la cafetière sur une surface plane et retirez le piston de la cafetière. Versez le café moulu au fond de la cafetière : comptez une cuillère à café bombée par tasse de 12,5 cl, à ajuster selon les goûts.



2. Versez l'eau frémissante (non bouillante pour préserver les saveurs). Veillez à laisser environ 3 cm pour insérer le piston. Remuez avec une cuillère non métallique pour éviter les chocs sur le verre.



3. Placez le piston sur le haut de la cafetière et laissez infuser de 3 à 5 minutes.
4. Pressez doucement et régulièrement sur le piston jusqu'au fond de la cafetière pour capturer le marc.
5. Versez dans une tasse et dégustez.

## ASTUCES

- Utilisez un café moulu grossièrement : trop fin, il risquerait de ne pas être filtré.
- Un café en grain moulu au dernier moment garde toute sa saveur à l'inverse du café moulu en sachet.
- Afin d'éviter les chocs thermiques, versez une première fois de l'eau chaude, agitez pour réchauffer les parois. Jetez l'eau.
- Une infusion lente permet de mettre en valeur les arômes et libère l'arôme du café.

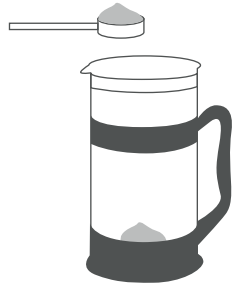
## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Attention à ne pas vous brûler lors de la manipulation de votre cafetière à piston. Munissez-vous de gants de cuisine si besoin.
- N'immergez pas directement la cafetière chaude dans de l'eau froide au risque de provoquer un choc thermique. Laissez toujours refroidir avant de nettoyer l'ensemble.
- Lavez la cafetière avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire, puis séchez à l'aide d'un torchon.
- Manipulez cette cafetière à piston avec précaution.
- **Seule la verseuse en verre est compatible avec le lave-vaisselle.**

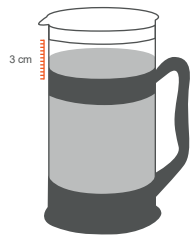
## Caractéristiques **TECHNIQUES**

- Verseuse en verre borosilicate, plastique et inox
- Système de filtration tout inox
- Couvercle en plastique inox et poignée en plastique
- Bec verseur
- Capacité : 1 Litre

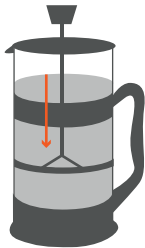
## Use YOUR FRENCH PRESS



1. Place the French press on a flat surface and remove the plunger from it. Pour the ground coffee into the bottom of the French press: allow one heaped teaspoon per 125 ml cup, adjust according to taste.



2. Pour in the simmering water (not boiling, to preserve the flavour). Make sure you leave about a 3 cm gap to insert the plunger. Stir with a non-metallic spoon to avoid bumping the glass.



3. Place the plunger at the top of the French press and leave to brew for 3 to 5 minutes.
4. Press the plunger gently and evenly all the way to the bottom of the French press to capture the grounds.
5. Pour into a mug and enjoy.

## TECHNICAL features

- Borosilicate glass, plastic and stainless steel jug
- All stainless steel filtration system
- Stainless steel plastic lid and plastic handle
- Pouring lip
- Capacity: 1 litre

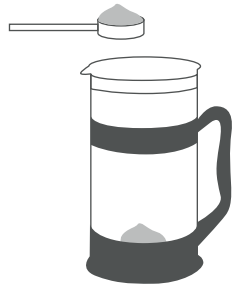
## TIPS

- Use coarsely ground coffee: if it is too fine, it may not filter.
- A coffee bean ground at the last moment retains all its flavour, unlike ground coffee in a bag.
- To avoid thermal shock, pour in hot water initially and shake around to warm the walls. Pour out the water.
- Slow brewing enhances the flavours and releases the aroma of the coffee.

## PRECAUTIONS FOR USE

- Be careful not to burn yourself when handling your French press. Wear kitchen gloves if you need them.
- Do not immerse a hot French press directly in cold water, as this may cause thermal shock. Always allow to cool before cleaning.
- Wash the French press and all the loose attachments using a soft sponge and warm water with washing up liquid. Rinse with clean water and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Handle this French press with care.
- **Only the glass jug is dishwasher-safe.**

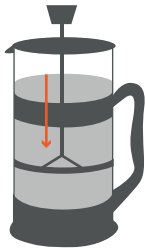
## Utilice SU CAFETERA DE ÉMBOLO



1. Coloque la cafetera sobre una superficie plana y retire el émbolo de la cafetera. Vierta el café molido en el fondo de la cafetera: una cucharadita colmada por cada taza de 12,5 cl, ajustando según el gusto.



2. Vierta el agua a punto de hervir (no hirviendo para conservar los sabores). Asegúrese de dejar unos 3 cm para introducir el émbolo. Remueva con una cuchara no metálica para evitar golpear el vidrio.



3. Coloque el émbolo en la parte superior de la cafetera y deje infusionar de 3 a 5 minutos.
4. Presione suave y uniformemente el émbolo hasta el fondo de la cafetera para bloquear los posos.
5. Vierta en una taza y saboree.

## Características TÉCNICAS

- Jarra de vidrio de borosilicato, plástico y acero inoxidable
- Sistema de filtración totalmente de acero inoxidable
- Tapa de plástico y acero inoxidable y asa de plástico
- Pico para verter
- Capacidad: 1 litro

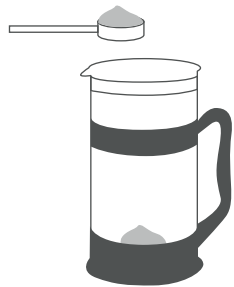
## TRUCOS

- Utilice café molido grueso: si es demasiado fino, puede que no se filtre.
- Un grano de café molido en el momento conserva todo su sabor, a diferencia del café molido y envasado en bolsa.
- Para evitar el choque térmico, vierta una primera vez agua caliente y agite para calentar las paredes. Tire el agua.
- Una infusión lenta realza los aromas y libera el aroma del café.

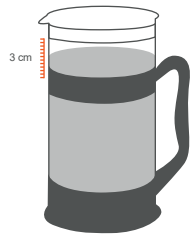
## PRECAUCIONES DE USO

- Tenga cuidado de no quemarse al manipular la cafetera de émbolo. Use guantes de cocina si es necesario.
- No sumerja la cafetera caliente directamente en agua fría, ya que podría provocar un choque térmico. Deje enfriar siempre antes de limpiar.
- Lave la cafetera con una esponja suave, agua caliente y un jabón lavavajillas. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- Manipule la cafetera de émbolo con cuidado.
- Solo es apta para lavavajillas la jarra de vidrio.

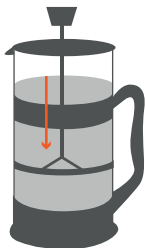
## So benutzen Sie IHREN FRENCH-PRESS-KAFFEEBEREITER



1. Stellen Sie die Kaffeekanne auf eine ebene Fläche und ziehen Sie den Pressstempel heraus. Füllen Sie den gemahlene Kaffee in die Kanne: Verwenden Sie einen gehäuften Teelöffel pro 12,5-Cl-Tasse, die Menge kann je nach Geschmack angepasst werden.



2. Mit siedendem Wasser aufgießen (kein kochendes Wasser verwenden, um das Aroma zu erhalten). Nur bis 3 cm unter den Rand füllen, damit später der Pressstempel eingesetzt werden kann. Rühren Sie den Kaffee mit einem nichtmetallischen Löffel um, um das Glas nicht zu beschädigen.



3. Setzen Sie den Pressstempel oben auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee 3 bis 5 Minuten ziehen.
4. Drücken Sie den Pressstempel vorsichtig und gleichmäßig nach unten, bis er den Boden der Kanne berührt, um den Kaffeesatz vom Kaffee zu trennen.
5. Gießen Sie den Kaffee in eine Tasse. Jetzt können Sie ihn genießen.

## TECHNISCHE Merkmale

- Kanne aus Borosilikatglas, Kunststoff und Edelstahl
- Filtersystem komplett aus Edelstahl
- Deckel aus Kunststoff und Edelstahl, Henkel aus Kunststoff
- Ausgießer
- Fassungsvermögen: 1 Liter

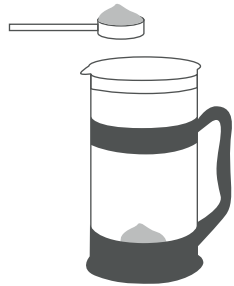
## TIPPS

- Verwenden Sie grob gemahlene Kaffee: Ist der Kaffee zu fein gemahlen, besteht die Gefahr, dass er nicht gut gefiltert wird.
- Bohnenkaffee, der erst im letzten Moment gemahlen wird, behält im Gegensatz zu gemahlenem Kaffee aus der Tüte sein volles Aroma.
- Um einen Temperaturschock zu vermeiden, gießen Sie zuerst heißes Wasser ein und schwenken Sie die Kanne, damit sich die Wände erwärmen. Schütten Sie dann das Wasser weg.
- Langsames Aufbrühen bringt alle Aromen besser zur Geltung und setzt das Kaffeearoma frei.

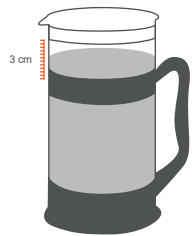
## VORSICHTSMASSNAHMEN

- Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Hantieren mit der French Press nicht verbrennen. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Tauchen Sie die heiße Kanne nicht direkt in kaltes Wasser, da dies zu einem Kälteschock führen kann. Lassen Sie die Kanne immer erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Waschen Sie die Kanne mit warmem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm ab. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles mit einem Geschirrtuch ab.
- Gehen Sie mit Ihrem French-Press-Kaffeebereiter pfleglich um.
- **Nur die Glaskanne ist spülmaschinenfest.**

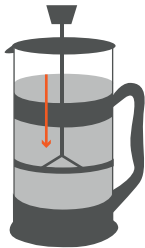
## Gebruik van UW FRENCH PRESS



1. Plaats de koffiekkan op een vlakke ondergrond en haal de zeef uit de koffiekkan. Giet de gemalen koffie op de bodem van de koffiekkan: reken één flinke theelepel per kopje van 12,5 cl en pas aan afhankelijk van uw smaak.



2. Giet het net niet-kokende water erbij (niet kokend om de smaak te behouden). Zorg ervoor dat u ongeveer 3 cm overhoudt om de zeef aan te brengen. Roer met een niet-metalen lepel om het glas niet te beschadigen.



3. Plaats de zeef op de bovenkant van de koffiekkan en laat 3 tot 5 minuten trekken.
4. Druk de zeef zachtjes en gelijkmatig helemaal naar beneden, zodat het koffiedik zich op de bodem van de koffiekkan bevindt.
5. Giet in een mok en geniet van uw koffie.

### TIPS

- Gebruik grof gemalen koffie: te fijne koffie wordt mogelijk niet goed gefilterd.
- Een koffieboon die op het laatste moment wordt gemalen, behoudt al zijn smaak, in tegenstelling tot gemalen koffie in een zak.
- Om een thermische schok te voorkomen, giet een beetje heet water in de kan en schud om de wanden op te warmen. Gooi het water weg.
- Wanneer de koffie langzaam gezet wordt komen de smaken en aroma's van de koffie beter vrij.

### VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK

- Pas op dat u zich niet verbrandt bij het gebruik van de French Press. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Dompel de hete koffiekkan niet direct onder in koud water, want dit kan een thermische schok veroorzaken. Laat de kan altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Maak de koffiekkan schoon met een zachte spons, warm water en wat afwasmiddel. Spoel af met helder water en droog daarna met een theedoek.
- Ga voorzichtig om met deze French Press.
- Alleen de glazen kan is vaatwasmachinebestendig.

## TECHNISCHE kenmerken

- Kan van borosilicaatglas, kunststof en inox
- Filtersysteem volledig van inox
- Deksel van inox en handvat van plastic
- Schenktuit
- Inhoud: 1 liter