

GIPFEL

INTERNATIONAL

ПРАВИЛЬНАЯ
ПОСУДА

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ФРЕНЧ-ПРЕССОВ



Френч-прессы GIPFEL позволят без лишних усилий заварить вкусный чай или ароматный кофе всего за несколько минут. Впрочем, эксплуатация посуды данного типа обязательно сопряжена с использованием кипятка, а потому соблюдение указанных правил позволит не только продлить срок службы посуды, но и защитить вас от возможных ожогов.

Нарушение указанных ниже правил снимает с продавца обязательства по обмену товара/возврату денежных средств при порче продукции даже в период действия гарантийного талона!



- визуально проверяйте целостность стеклянной колбы на предмет наличия сколов, царапин и других повреждений;



- ни в коем случае не используйте колбы со следами деформации – с огромной долей вероятности она треснет при контакте с кипятком;



- не применяйте чрезмерную силу при давлении на поршень – это также может привести трещине в колбе, что чревато не только порчей посуды, но и ожогами;



- не наливайте воду при заваривании до самого края – в запасе должно быть 2-3 см. В противном случае при погружении поршня часть кипятка выльется из колбы, что также чревато ожогами;



- не нагревайте чайник на плите, микроволновке или в духовке;



- не оставляйте блок пресс-фильтра в заварке длительное время – это пигментирует металл;



- для приготовления кофейных напитков используйте только кофе среднего помола. Кофе тонкого помола может засорить фильтр и создать высокое давление.



Обратите внимание! Для вспенивания молока достаточно залить 3-4 см теплого молока, чтобы получилась густая пена. Для этого достаточно несколько раз поднять и опустить поршень (рукоятку).