



VENSAL – бренд-амбассадор активного и здорового образа жизни. Мы демонстрируем любовь к традициям, при этом пропагандируя новаторские подходы к кулинарному мастерству. Как и все французы, мы не игнорируем опыт поколений и элементы практичности.



Приготовление кофе.

Кофе, приготовленный в гейзерной кофеварке – насыщенный напиток. Гейзерная кофеварка состоит из трех ключевых частей – резервуара для воды, сетчатого фильтра и резер-

вуара для кофе. Принцип действия кофеварки основан на вытеснении паром горячей воды из нижней части устройства, которая устремляется вверх по воронке и проходит через сетчатый фильтр с кофе в резервуар для кофе, где и скапливается. Время приготовления 15 мин.

Ингредиенты:

20-30 г кофе
Вода
Сахар по вкусу.
Сливки по вкусу.
0,5 г соли

Способ приготовления:

Пропорции заваривания кофе: 200 грамм кофе на 1 литр воды. Доведите воду до температуры 80-90 °С в обычном чайнике. Использование холодной воды может обернуться металлическим привкусом

напитка либо, добавить в его вкус горечи. Залейте горячую воду резервуар для воды до уровня клапана безопасности. Клапан предназначен для стравливания давления при необходимости. Кофе лучше использовать среднего или крупного помола. Заполните фильтр заготовленным кофе. Не нужно утрамбовывать кофе, иначе вода попросту не сможет перейти в верхний резервуар. Если вы не любите крепкий кофе, то вы можете сократить количество кофе (также примерно в половину). Соедините все части кофеварки и поставьте на медленный огонь. Через несколько минут в основании кофеварки образуется давление, оно вытеснит воду в верхнюю часть, вода, проходя через фильтр, заварит кофе. В верхнем резервуаре накопится готовый напиток. Перелейте напиток в чашку!

Fabriqué pour SAS «Vensal Cooware», 25, place de la Madeleine, 75008, Paris, France
Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквар», 25, площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция
Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Грантэл» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.

www.vensal.ru

@vensal_official



VENSAL is a brand-ambassador of an active and healthy lifestyle. We show love for tradition while promoting innovative culinary excellence. Like all French people, we do not ignore the experience of generations and elements of practicality.



Coffee preparation.

Coffee brewed in a moka pot is a saturated drink. The moka pot consists of three key parts – a water tank, a mesh filter and a coffee tank. The principle of operation of the moka pot is based

on steam displacement of hot water from the bottom of the unit, which rushes up the funnel and passes through the mesh filter into the coffee tank, where it accumulates.

Drink preparation time 15 min.

Ingredients:

20-30 g coffee

Water

Sugar to taste.

Cream to taste.

0.5 g salt

Cooking method:

Coffee brewing proportions:

200 grams of coffee per 1 liter of water.

Bring the water to a temperature of 80-90°C using an ordinary kettle. The

use of cold water may lead to a metallic

aftertaste of the drink or add bitterness to its taste. Pour hot water into

the water tank up to the the safety valve level. The safety valve is designed to relieve pressure if necessary. It is better to use medium or coarse ground coffee. Fill the filter with brewed coffee.

Do not tamp the coffee otherwise, there would be just no opportunity for the water to go to the upper tank. If you do not like strong coffee, then you can reduce the amount of coffee (also about half). Connect all parts of the moka pot and put it on a slow fire. After a few minutes, pressure will build up in the base of the moka pot, and it will force the water to the top; this way, the water passing through the filter will brew the coffee. The finished drink will accumulate in the upper tank.

Pour your drink into a cup!

VENSAL
BON APPÉTIT DE FRANCE