

Caffettiera espresso "Moka Alessi" AAM33

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffettiera espresso è l'ultima vera "invenzione" dei vari procedimenti per fare il caffè in uso sul nostro pianeta. Caratterizzata dalla velocità di esecuzione, dalla quantità ristretta e dalla concentrazione di profumo e di gusto della bevanda prodotta, ottenute grazie al passaggio dell'acqua che compie un percorso dal basso verso l'alto (fig. 2) attraverso il caffè macinato, essa è considerata non solo il simbolo del "caffè all'italiana" ma anche il tipico modo di fare il caffè nel paese dell'area mediterranea. La Caffettiera espresso "Moka Alessi" è stata disegnata da Alessandro Mendini nel 2011.



Questa Caffettiera è prodotta in fusione d'alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico e il pomolo sono in resina termoplastica. L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle parti interne della caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con la caffettiera in alluminio si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le caffettiere espresso in acciaio inossidabile. Per le sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile da fattori atmosferici: se la caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugare prima di riporla smontata in ambiente asciutto e di fare un caffè a perdere prima dell'uso, in modo da eliminare eventuali cattivi sapori. Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si possono formare macchie di ossidazione sul corpo della caffettiera, soprattutto se non viene usata spesso: queste macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

ATTENZIONE

- Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni. Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.

• Tenete la caffettiera lontano dalla portata dei bambini quando è in funzione o quando è ancora calda.

• Questa caffettiera è destinata esclusivamente all'uso domestico: utilizzatela solo per preparare il caffè.

• Posizionate la caffettiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.

• Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.

• Dopo l'uso, prima di aprire la caffettiera, attendete che sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.

• Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.

• Non usate la caffettiera senza acqua nella caldaia, per non danneggiarla irreversibilmente.

• Ponete sempre la caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguato e, in caso di uso su gas, tenete la fiamma a un livello medio/basso, per evitare di danneggiare la finitura superficiale della caffettiera e per ottimizzare il consumo di gas.

• Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.

• Ricordate di pulire periodicamente il microfilto superiore della caffettiera per evitare che si otturi.

• Quando riempite la caldaia fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Descrizione della Caffettiera

Questa Caffettiera è prodotta in pressofusione di alluminio. È composta di (fig. 1):

- A caldaia
- B valvola di sicurezza
- C filtro ad imbuto
- D microfilto superiore
- E guarnizione in gomma siliconica
- F contenitore superiore
- G coperchio
- H manico in resina termoplastica
- I pomolo in resina termoplastica

Questa Caffettiera può essere utilizzata su fornello a gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica ma non su piastre ad induzione eletromagnetica. Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze.

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la Caffettiera all'interno con acqua e detergente liquido per piatti. Sciacquate con cura sotto acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla Caffettiera il sapore metallico.

Come usare la Caffettiera

RIEMPISTE la caldaia con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 3). INSERITE la caldaia nella caldaia (fig. 4) e inserite il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e livellate senza premere troppo (fig. 4). Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatica ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore.

CONTROLLATE che il microfiltro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore.

AVVITATE il contenitore superiore sulla caldaia (fig. 5) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la Caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa. METTETE la Caffettiera sulla fonte di calore. Posizionate in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa (fig. 6). Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si annerasca in modo antestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica.

Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonna centrale del contenitore, TOGLIETE la Caffettiera dal fuoco. Non tocate le superfici calde della Caffettiera, usate sempre il manico. APRITE il coperchio e mescolate lentamente, con un cucchiaio, in modo che il caffè sgorghi per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorghi successivamente. VERSATE il caffè nelle tazzine.

Attenzione: Ricordate che lasciare la Caffettiera con la caldaia senza più acqua sul fuoco la danneggerà irreparabilmente.

Come prendersi cura della Caffettiera

Prima di aprire la Caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che sia raffreddata. Sciacquate le varie parti della Caffettiera sotto acqua corrente e asciugate con cura.

Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la Caffettiera non va mai lavata con detergente.

Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la Caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie: i detergenti, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irreparabilmente la finitura superficiale della Caffettiera.

Description of the Espresso Coffee Maker

This Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- C filter funnel
- D upper filter plate
- E rubber gasket
- F upper body
- G lid
- H handle in thermoplastic resin
- I knob in thermoplastic resin

Ricambi

In caso di usura, smarramento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:

- C filtro ad imbuto
- D microfilto superiore
- E guarnizione in gomma siliconica

"Moka Alessi" AAM33 Espresso Coffee Maker

Designed in the early 30s, the Espresso Coffee Maker is the last true "invention" among the various coffee-making methods in use on our planet. Characterised by quick preparation, concentrated volume and the intense aroma and flavour of the coffee produced by water flowing vertically upwards through the ground coffee (fig. 2), it does not just symbolise Italian coffee, but has also become the typical coffee-making method in all the European countries of the Mediterranean basin. The "Moka Alessi" Espresso Maker was designed by Alessandro Mendini in 2011. The Coffee Maker is made of cast aluminium, an excellent heat conductor. The handle and knob are made of thermoplastic resin.

Aluminium gives espresso a characteristic flavour thanks to the gradual formation of a thin film of coffee on the inner walls of the coffee maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminium coffee maker has a fuller and more rounded flavour than one made with a stainless steel coffee maker. However, due to its physical characteristics, aluminium is much more susceptible to atmospheric impact than stainless steel: if the coffee maker is not used daily it should be disassembled and placed in a dry location. When used again, the first batch of coffee should be discarded in order to eliminate any unpleasant flavour.

Warning: Leaving the Espresso Coffee Maker on the flame when the boiler is empty will damage it permanently.

Caring for your Espresso Coffee Maker

Always wait for the Espresso Coffee Maker to cool before opening or cleaning it. Disassemble the Coffee Maker and rinse all its parts under running water. Dry carefully.

NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees.

After use, dry the Espresso Coffee Maker and place it, disassembled, in a dry and well-ventilated place, especially in case of infrequent use.

DO NOT wash the Espresso Coffee Maker in a dishwasher: the detergents and additives used, and the high temperature reached during the wash cycle, can permanently damage the surface finish and to the safety of.

This espresso maker is intended for home use only: it should only be used for making coffee.

Position the espresso maker so that the jet of steam is directed away from you.

Keep the espresso maker out of reach of young children when in use and while it is still hot.

This espresso maker is intended for home use only: it should only be used for making coffee.

Position the espresso maker so that the jet of steam is directed away from you.

Make sure the espresso maker is properly closed before using it.

After use and before opening the espresso maker, wait until it has cooled down completely or place it under running water.

To avoid being scalded, never touch the hot surfaces of the espresso maker: always use the handle and heat insulating pot holders.

Do not use the espresso maker without water in the boiler, otherwise this could damage it irreparably.

Always place the espresso maker on a suitable diameter ring and, if using it on a gas burner, keep the flame at medium/high level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption.

Replace any worn parts with original spare parts only.

Remember to clean periodically the filter holder of the espresso maker to prevent it from becoming blocked.

When filling the boiler make sure that the water stays below the bottom edge of the safety valve.

Description of the Espresso Coffee Maker

This Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- C filter funnel
- D upper filter plate
- E rubber gasket
- F upper body
- G lid
- H handle in thermoplastic resin
- I knob in thermoplastic resin

Before the first use

Wash it out carefully with water and liquid dish soap. Wash it out carefully with running water. Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

How to use

FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve (fig. 3).

PLACE the filter funnel into the boiler. Fill the filter funnel to the brim with ground coffee and level it by pressing gently (fig. 4). We recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will flow through easily but slowly and extract all the flavour.

MAKE SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body. SCREW the upper body firmly onto the boiler (fig. 5).

Before using the Espresso Coffee Maker, make sure it is correctly closed.

PLACE the Coffee Maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you. If you are using a gas burner, keep the flame low (fig. 6).

This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discoloration of the aluminium.

As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, REMOVE the coffee maker from the flame. OPEN the cover and let the coffee cool down.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

NETTLE the coffee maker, remove the rubber gasket and clean the upper body.

PAR ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des tâches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la Cafetière, surtout lorsqu'elle n'est pas rarement utilisée: ces tâches n'altèrent en rien la préparation d'un bon café.

ATTENTION

- Avant toute utilisation de la cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage. Conservez et conservez la notice pendant toute la durée de vie de la cafetière.
- Fermez la cafetière lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
- Cette cafetière est destinée à une utilisation exclusivement domestique : utilisez-la uniquement pour préparer le café.
- Placez la cafetière de façon que le jet de vapeur ne soit pas dirigé dans votre direction.
- Avant de mettre la cafetière sur la source de chaleur assurez-vous qu'elle soit correctement fermée.
- Une fois le café versé, avant d'ouvrir la cafetière, attendez qu'elle soit complètement froide pour refroidir la poignée.
- Placez toujours la cafetière sur une source de chaleur de diamètre adapté. Sur le gaz, maintenez la flamme à un niveau moyen / bas afin d'éviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
- Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
- Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le micro filtre supérieur de la cafetière pour éviter qu'il se bouche.
- Lorsque vous remplissez d'eau la chaudière, veillez à ce que le niveau se trouve en dessous du bord inférieur de la sécurité de la cafetière.

Nettoyage

Avant d'ouvrir la Cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide. Rincez les différentes parties de la Cafetière sous l'eau du robinet et séchez avec soin.

N'oubliez pas que, pour ne pas altérer l'arôme du café, la Cafetière espresso ne doit jamais être lavée avec un produit détergent.

Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la Cafetière et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée.

Pour le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détersifs, les additifs et les températures élevées peuvent entraîner l'endommagement irrémédiable de la cafetière.

Attention N'oubliez pas que la Cafetière oubliée sur la source de chaleur alors qu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière, sera endommagée irrémédiablement.

Entretien de la Cafetière

Avant d'ouvrir la Cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide. Rincez les différentes parties de la Cafetière sous l'eau du robinet et séchez avec soin.

N'oubliez pas que la Cafetière oubliée sur la source de chaleur alors qu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière, sera endommagée irrémédiablement.