

To be folded and placed inside product

FOLD

NO

Slik lager du en perfekt kopp med kaffe

- Varm opp presskannen ved å fylle den med varmt vann
- Tøm og tilsett grovmalt kaffe etter egen smak
- Fukt kaffen med varmt vann og la kaffen "blomstre" i 30 sekunder, og virvle deretter kannen rundt for bedre smak
- Fyll med kokende vann helt opptil 2 cm fra kanten av kannen
- Sett på lokket på presskannen for å holde innholdet varmt mens kaffen trekker seg
- La stå i 4 minutter slik at kaffen blir ferdig trukket
- Trykk forsiktig ned på pressen til den når bunnen av kannen
- Len deg tilbake og nyt en perfekt kopp med kaffe.

Merk: For perfekt smak, lar du det kokende vannet stå i ca. 45 sekunder før du tilsetter det i kaffen.

CZ

Jak připravit dokonalý šálek kávy

- Zahřejte french press tím, že do něj nalijete horkou vodu.
- Horkou vodu vylijte a přidejte do french pressu hrubě mletou kávu podle vlastní chuti.
- Zalijte horkou vodou a kávu nechte po dobu 30 vteřin „rozkvést“, pak zamíchejte, aby se zvýraznila chuť.
- Naplňte vroucí vodou až 2 cm od okraje
- Vložte na french press víko, aby se obsah během louhování udržel teplý.
- Kávu nechte 4 minuty louhovat, aby se vylouhovala úplně.
- Jemně na french press tlačte, dokud nedosáhne dna
- Pohodlně se usadte a vychutnejte si dokonalý šálek kávy.

Poznámka: Pro dokonalou chuť nechte vroucí vodu před přidáním do kávy asi 45 sekund odstát.



© 10/2023 Oase Outdoors. Made in China.



JAVA COFFEE PRESS



UK

How to make a perfect cup of coffee

- Warm the French press by filling with hot water
- Empty and add coarse ground coffee according to personal taste
- Cover with hot water and leave for 30 seconds to bloom, then swirl for enhanced flavour
- Fill with boiling water up to 2cm from the edge of the jug
- Insert the coffee press lid to help keep contents warm while steeping
- Leave for 4 minutes to allow the coffee to fully steep
- Gently push down on the press until it reaches the bottom of the jug
- Kick back and enjoy the perfect cup of coffee.

Note: For perfect taste, allow boiling water to sit for around 45 seconds before adding to the coffee.

To be folded and placed inside product

FOLD

DE

So bereitet man die perfekte Tasse Kaffee zu

- Die French Press mit heißem Wasser vorwärmen.
- Die Kanne entleeren und grob gemahlene Kaffee nach persönlichem Geschmack einfüllen.
- Mit heißem Wasser bedecken und 30 Sekunden ziehen lassen, danach zur Verbesserung des Aromas umrühren.
- Bis 2 cm unter den Kannenrand mit kochendem Wasser auffüllen.
- Damit der Inhalt während des Ziehens warm bleibt, den Deckel der French Press aufsetzen.
- Kaffee 4 Minuten ziehen lassen.
- Die Presse vorsichtig nach unten drücken, bis sie den Boden der Kanne erreicht.
- Zurücklehnen und die perfekte Tasse Kaffee genießen.

Tip: Für den perfekten Geschmack das kochende Wasser ca. 45 Sekunden stehen lassen, bevor es auf den gemahlene Kaffee gegossen wird.

DK

Sådan laver du den perfekte kop kaffe

- Opvarm stempelkanden ved at fylde den med varmt vand
- Hæld vandet ud igen, og tilsæt grovmalet kaffe efter smag
- Start med at lade kaffen bløme ved at dække den med varmt vand. Vent 30 sekunder, og rør herefter rundt for at forstærke smagen
- Fyld kogende vand i kanden op til 2 cm fra kanten
- Anbring stempellåget på kanden for at holde indholdet varmt, mens kaffen trækker
- Lad kaffen trække i 4 minutter for optimal smag
- Tryk forsigtigt stemplet i bund, indtil det når bunden af kanden
- Nu mangler du kun at læne dig tilbage og nyde den perfekte kop kaffe.

Bemærk: For at opnå den perfekte smag, skal du lade det kogende vand stå i ca. 45 sekunder, før du hælder det over kaffen.

FR

Comment préparer une tasse de café parfaite

- Réchauffez la cafetière à piston en la remplissant d'eau chaude
- Videz-la et ajoutez du café grossièrement moulu selon vos goûts
- Recouvrez d'eau chaude, laissez infuser pendant 30 secondes, puis remuez pour plus de saveur
- Remplissez d'eau bouillante jusqu'à 2 cm du bord de la cafetière
- Insérez le couvercle de la cafetière à piston pour garder le contenu au chaud pendant la préparation
- Laissez reposer 4 minutes pour que le café soit bien infusé
- Baissez doucement le piston jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la cafetière
- Installez-vous confortablement et dégustez la tasse de café parfaite

Remarque : pour un goût optimal, laissez reposer l'eau bouillante pendant environ 45 secondes avant de l'ajouter au café.

NL

Zo zet u het perfecte kopje koffie

- Warm de French press op door hem met heet water te vullen
- Leeg hem dan en voeg naar eigen smaak grof gemalen koffie toe
- Overgiet met heet water en laat 30 seconden staan om te laten trekken. Roer dan, voor een betere smaak
- Vul met kokend water tot 2 cm van de rand van de kan
- Plaats het deksel van de French press om de inhoud tijdens het trekken warm te houden
- Laat 4 minuten staan om de koffie ten volle te laten trekken
- Duw de press voorzichtig naar beneden tot op de bodem van de kan
- Relax en geniet van een kopje heerlijke koffie.

Nota bene: Voor de perfecte smaak laat u het gekookte water zo'n 45 seconden staan voordat u het bij de koffie doet.