



CELÝ SVĚT PRO MILOVNÍKY KÁVY

PŘÍPRAVA

Kromě přípravné nádoby **EMPOT GR 2** nebo **GR 4** budete potřebovat:

- ✔ rychlovarnou konvici nebo možnost ohřevu vody na 100 °C (sporák, mikrovlnná trouba atd.)
- ✔ Zrnková káva dle vašeho výběru (POZOR: datum pražení nejvýše 2 týdny, datum mletí maximálně 24 hodin), Další informace viz www.empot.cz
- ✔ Mlýnek na kávu se stupněm nastavení „EMPOT-jemný“ – minimálně stupeň mletí moka v pražírnicích.
- ✔ Pokud však máte připravenou mletou kávu, neměla by být mleta před více než 24 hodinami (podrobnosti viz www.empot.cz).
- ✔ EMPOT-míchací tyčinka nebo lžička na cappuccino
- ✔ Šálek na kávu dle vlastního výběru (standardní 150 - 160 ml) nebo stolní nádobí

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

- ① Připravte si čistou nádobu EMPOT a naplňte ji předepsaným množstvím mleté kávy
GR2 = 14 - 15 g nebo **2 lehce** vrchovaté lžice nebo **GR4 = 21 - 22 g** nebo **3 lehce** vrchovaté lžice (mleté kávy se stupněm mletí „EMPOT- jemný“)
- ② Přiveďte vodu k varu (**510 ml EMPOT GR2** nebo **750 ml EMPOT GR4**)
- ③ Mletou kávu v nádobě EMPOT zalijeme 2/3 množstvím vroucí vody
- ④ EMPOT-míchací tyčinkou nebo lžičkou na cappuccino odspodu promíchejte, než se vytvoří max. viditelná pěna
- ⑤ Nyní doplňte zbytek vody (s konečným množstvím vody můžete ovlivnit intenzitu podle vaší osobní chuti – méně vody v EMPOTU = intenzivnější chuť)
- ⑥ nechte odstát přibližně 4 minuty a poté si vychutnejte pravý požitek z kávy

Vezměte prosím na vědomí!

- ✔ nemíchejte bezprostředně před podáváním
- ✔ konvici nevyprazdňujte nachýlením nad úhel 90°
- ✔ nejlépe vyprázdníte váš EMPOT, je-li snížené dno nádoby stále zčásti pokryté tekutinou

Dodržení postupu plnění nádoby je důležité pro rozvinutí nejjemnějších chutí u různých druhů kávy. Rozdíly v množství mleté kávy, nebo množství vody omezují srovnatelnost. (Podrobnosti viz také www.empot.cz).

NÁSLEDNÁ OPATŘENÍ

- ✔ Po použití EMPOT-kávovaru nádobu důkladně vypláchněte studenou vodou.
- ✔ Poté dejte nádobu do myčky na nádobí, spodní stranou vzhůru. Přímo pod držadlem je malý vypouštěcí otvor pro odtok oplachové vody.
- ✔ Pokud není k dispozici myčka na nádobí, opláchněte nádobu ve vlažné vodě a vyčistěte ji mycí houbou na nádobí.
- ✔ Na rozdíl od jiných kávovarů v EMPOTU nezůstávají žádné zbytky, které by mohly ovlivnit následný chuťový požitek. Pro srovnání rozmanitosti chutí, by jste měli zároveň použít hned několik nádob EMPOT, pro přípravu různých druhů kávy současně.

PODROBNOSTI A VÍCE INFORMACÍ POD WWW.EMPOT.CZ

MATERIÁLOVÉ VLASTNOSTI

Materiál:

Tvrký porcelán
- bez zápachu a chuťově neutrální, odolný proti bakteriím

Složení:

- Kaolin 50%
- Křemen 25%
- Živec 25%
(bez kostního popela nebo pergamitu)

Materiálové vlastnosti:

Absorpce vody	<0,1 %
Barva	bílá
Odolnost proti odření a poškrábání	velmi tvrdá, 8 Mohs (diamant = 10 Mohs)
Uvolňování olova	bez olova

Provozní omezení:

Vhodné do mikrovlnné trouby	ANO
Mytí v myčce na nádobí	ANO
Vhodné k použití v troubě	do 280°C

Vyrobeno v Německu udržitelnou výrobou. (Zobrazit podrobnosti www.empot.cz)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem

Voda:

EMPOT GR2

510 ml max. objem (do bodu přetečení)
2 hrnky (ca. 250ml) nebo 3 šálky*
14 – 15 g (nebo 2 mírně vrchovaté lžičce)
na 2 hrnky nebo 3 šálky*

EMPOT GR4

680 ml max. objem (do bodu přetečení)
4 šálky*
21 – 22 g (nebo 3 mírně vrchovaté lžičce)
pro přípravu 4 šálků*

Rozměry

Šířka (přes rukojet):

150 mm

168 mm

Hloubka:

100 mm

128 mm

Výška (s víčkem):

100 mm (130 mm)

128 mm (153 mm)

Objem rezervoáru:

25 ml

40 ml

* 1 standardní šálek = 150–160 ml



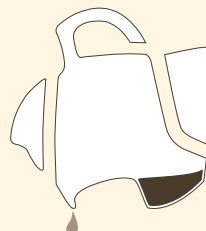
1. Nasypte jemně mletou kávu



2. Zalijte vroucí vodou, zamíchejte a nechte usadit sediment



3. Kávu servírujte



4. Vyprázdnit (úhel max. 90°)

PODROBNOSTI A VÍCE INFORMACÍ POD WWW.EMPOT.CZ