

## IONIC Coffee Pot

Brühkaffeekanne aus Porzellan mit doppeltem Spezialfilter. Der äussere Mantel des Filters ist aus Edelstahl, die feinen Löcher werden mit einem Laser herausgearbeitet, darüber hinaus gibt es im Inneren ein zusätzliches, feines Filtersieb mit Maschen. Diese Kombination sorgt für hervorragenden Filterkaffee, zubereitet und serviert in der Kanne. Der Porzellandeckel mit Silikonring hält den Filter beim Herausheben fest. Wir empfehlen den Kaffee im Filter in der Kanne zu belassen. Bei Tests hat das „Infusionsystem“ – die Aufbereitung von Kaffee ähnlich dem von Tee, sehr gute Standzeitbewertungen erhalten. Der Kaffee wird nicht bitter und das Porzellan hält den Kaffee länger heiss.

Praktische und einfache Handhabung. Auch beim Spülen. Alle Teile können Sie bedenkenlos in die Spülmaschine geben.

Der IONIC Coffee Pot ist auch für die kalte Aufbereitung von Kaffee zu empfehlen. Einfach den Kaffee in der Kanne kalt aufgiessen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Ein Coldbrew für Geniesser.

IONIC Coffee Pot ist in 2 Grössen jeweils in weissem Porzellan erhältlich:

0.5l ca. 2-3 Tassen

1.0l ca. 6-8 Tassen

Wir empfehlen Ihren IONIC Coffee Pot wie folgt zu verwenden:

Bild 1: Für guten Kaffee benötigen Sie frisches Wasser von 92°-94°, möglichst frischen Kaffee, Ihren IONIC Coffee Pot, einen Löffel zum umrühren und eventuell eine Waage oder Sie messen den Kaffee mit einem Löffel ab.

Bild 2: Beim „Infusion-Coffee“ können Sie verschiedene Mahlgrade und Kaffeemengen ausprobieren. Je nach Ihrem Geschmack, Tageszeit oder Laune. Experimentieren Sie ein wenig. Für den Anfang sollten Sie mittel – grob gemahlene Kaffeepulver verwenden. Pro Tasse ca. 6-8g – ein Kaffeelöffel sind ca. 3-4g. Wir haben für uns herausgefunden, je nach Kaffeesorat und Mahlgrad, benötigt man ca. 30 – 45g Kaffee. Wenn Sie fein gemahlene Kaffee verwenden, benötigen Sie eher weniger als bei grob gemahlenem Kaffeepulver.

Bild 3: Das Kaffeepulver im Filter ist in der Porzellankanne und wird mit heissem Wasser übergossen. Je nach Kaffeesorat kann es eventuell etwas schäumen. Durch das Rühren mit einem langen Löffel entweichen die Gase schneller und man kann in 2 – 3 Zügen den Kaffee aufbrühen.

Bild 4-6: Deckel drauf und ca. 3-4 Minuten den Kaffee ziehen lassen. Nun können Sie servieren und genießen. Genauso praktisch und einfach wie die Zubereitung ist das Reinigen vom IONIC Coffee Pot. Den Kaffee grob ausklopfen und den Filter unter klarem Wasser spülen. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

