

Benutzerhandbuch

ECOFFEE

Deutsche version



Instructions

| | |
|--|----------|
| <u>Gebruuchsanweisung – Filterkaffeemaschine.....</u> | <u>3</u> |
| <u>Gebruuchsanweisung - Tassenfilter</u> | <u>4</u> |
| <u>Gebruuchsanweisung – Siebträgermaschine.....</u> | <u>5</u> |
| <u>Gebruuchsanweisung – French Press</u> | <u>6</u> |
| <u>Gebruuchsanweisung – Bialetti (Moka Kanne).....</u> | <u>7</u> |
| <u>Weiterverarbeitung</u> | <u>8</u> |

Anleitung - Filterkaffeemaschine

Natürlich kann man unseren Lupinenkaffee auch in Filterkaffeemaschinen benutzen.

Bitte beachten Sie, dass Sie folgende Schritte befolgen, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen:

1. Fügen Sie ein Filtepapier in die Maschine ein
2. Geben Sie Kaffee zum Filterpapier hinzu. Wir empfehlen:
 - **29g** für einen **mediumstarken** Kaffee
 - **32g** für einen **starken** Kaffee
3. Starten Sie den Vorgang
4. Schenken Sie den Lupinenkaffee in eine Tasse ein und geniessen Sie ihn!

Visualisierte Schritte:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)



(SCHRITT 5)

Anleitung - Tassenfilter

Natürlich kann man unseren Lupinenkaffee auch mit einem Tassen-Filter benutzen.

Bitte beachten Sie, dass Sie folgende Schritte befolgen, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen:

1. Legen Sie den Filter in den Aufsatz
2. Fügen Sie den Lupinenkaffee hinzu
- **15- 17g** sind angemessen
3. Lassen Sie das auf 90°C vorgeheizte Wasser hindurch laufen
4. Warten Sie bis das Wasser komplett durchgelaufen ist
5. Geniessen Sie den Lupinenkaffee !

Visualisierte Schritte:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)

Anleitung - Siebträgermaschine

Natürlich kann man unseren Lupinenkaffee auch in Siebträgermaschinen benutzen.

Jedoch ist die Zubereitung etwas anders als bei herkömmlichem Kaffee. Bitte beachten Sie, dass Sie folgende Schritte befolgen, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen:

1. Stellen Sie klar, dass sich noch genug Wasser im Behälter befindet
2. Befühlen Sie den Siebträger mit Kaffeepulver
 - Wir empfehlen nur **1/3** eurer herkömmlichen Kaffeemenge zu benutzen
 - **6-7g** sind angemessen
3. **Drücken Sie das Pulver nicht fest**
 - Ansonsten läuft kein Wasser durch!
4. Starten sie den Vorgang
5. Schenken Sie den Lupinenkaffee in eine Tasse ein und genießen Sie ihn!

Es kann sein, dass weniger Wasser als herkömmlich durchläuft. Wir empfehlen daher mit demselben Satz einen weiteren Durchgang zu starten.

Visualisierte Schritte:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)

Anleitung -French Press

Natürlich kann man unseren Lupinen Kaffee auch in French Press Maschinen benutzen.

Bitte beachten Sie, dass Sie folgende Schritte befolgen, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen:

1. 375 ml Wasser auf 90°C erhitzen (am besten anhand eines Wasserkochers)
2. Befüllen Sie die French Press mit Kaffeepulver. Wir empfehlen:
 - **15 – 17g** für einen **mediumstarken** Kaffee
 - **18 – 20g** für einen **starken** Kaffee
3. Geben sie die Hälfte der Wassermenge hinein und warten Sie 15 sek. Geben Sie nun die 2. Hälfte hinzu und vermischen Sie alles gut anhand eines Löffels
4. Lassen Sie das Kaffee-Wasser Gemisch 3 Minuten ziehen
5. Drücken Sie den Kaffeersatz hinunter
6. Giessen Sie den Lupinenkaffee in eine Tasse und geniessen Sie ihn!

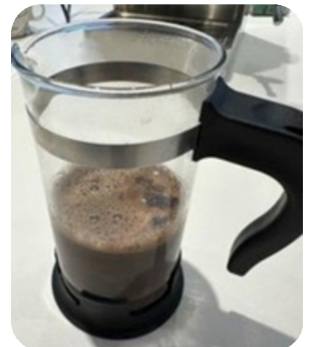
Visualisierte Schritte:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



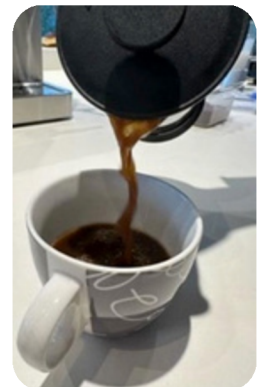
(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)



(SCHRITT 5)



(SCHRITT 6)

Anleitung - Bialetti (Moka)

Natürlich kann man unseren Lupinen Kaffee auch in Bialetti Maschinen benutzen.

Bitte beachten Sie, dass Sie folgende Schritte befolgen, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen:

1. Bialetti mit 375ml Wasser befüllen
2. Befüllen Sie die Maschine mit Kaffeepulver. Wir empfehlen:
 - **18 – 20g** für einen **mediumstarken** Kaffee
 - **21 – 23g** für einen **starken** Kaffee
3. Setzen Sie die Bialetti auf den Herd und schalten Sie diesen ein
4. Warten Sie bis der Kaffee anfängt zu köcheln und leicht zu sprudeln
5. Schenken Sie den Lupinenkaffee in eine Tasse ein und genießen Sie ihn!

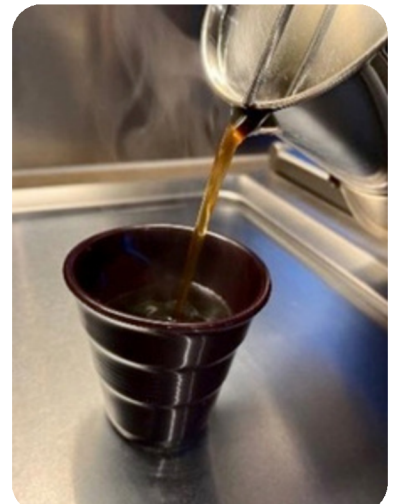
Visualisierte Schritte:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)

Weiterverarbeitung

Man kann den fertigen Kaffee zusätzlich für die Zubereitung von einem Cappuccino oder einem Latte-Macchiato benutzen.

Geheim Tipp : **Barista Hafermilch empfehlen.**



GENIESSSEN Sie Ihren Kaffee !