



Zaparzacz Moka VINZER®

Moka to wywodzące się z Włoch zaparzacze do kawy przeznaczone przede wszystkim do użytku domowego. Dzięki nim w sposób prosty i szybki przygotowujesz aromatyczną kawę bardzo podobną do espresso.

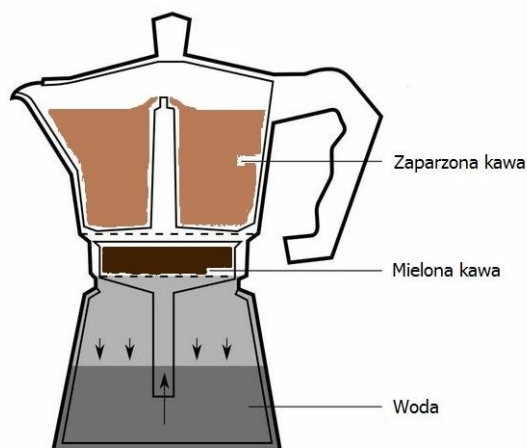
1. Budowa.

Zaparzacz Moka w wersji klasycznej włoskiej są wykonane z aluminium (w Vinzer modele 89385-89390) ale dostępne są też wykonane ze stali nierdzewnej (modele 89391-89393), których dodatkową zaletą jest działanie na kuchence indukcyjnej. Składają się przede wszystkim z trzech elementów: zbiorniczka na wodę, pojemniczka na zmieloną kawę z filtrem i górnego dzbanka na napar.

2. Używanie.

Do zbiorniczka wlej wodę mniej więcej do 3/4, do miejsca gdzie jest zawór. Do filtra wsyp zmieloną kawę po czym umieść na zbiorniczku i przykręć górny dzbanek. Tak przygotowany zaparzacze stawia się na źródle ciepła. Napój powstaje, gdy woda z dolnego zbiorniczka pod wpływem ciśnienia przepływa przez sitko z kawą i filtr wypływając w górnej części przypominającej dzbanek.

Czas zaparzania to około 1-2 minut od momentu gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę. Poznamy ten moment po charakterystycznym bulgotaniu. Po tym czasie należy wyłączyć źródło ciepła i po chwili (uważając na gorący dzbanek i napar!) można przelać kawę do filiżanki.



3. Bezpieczeństwo i zdrowie

Zbiornik na wodę zawsze zabezpieczony jest zaworem, chroniącym przed nadmiernym wzrostem ciśnienia. Ciśnienie przepływającej wody jednak nie jest zbyt wielkie, nie przekracza 2 barów. Dzięki szybkiemu przepływowi wody nie zawiera wielu szkodliwych substancji wydobywanych z kawy podczas dłuższego parzenia.

Uwaga. Nie rozbieramy na części gorącego zaparzacza przed zalaniem kawy do filiżanek. Po użyciu i ostygnięciu zaparzacza należy pozbyć się "fusów" kawy i obmyć wszystkie części.

Życzymy przyjemnego użytkowania!