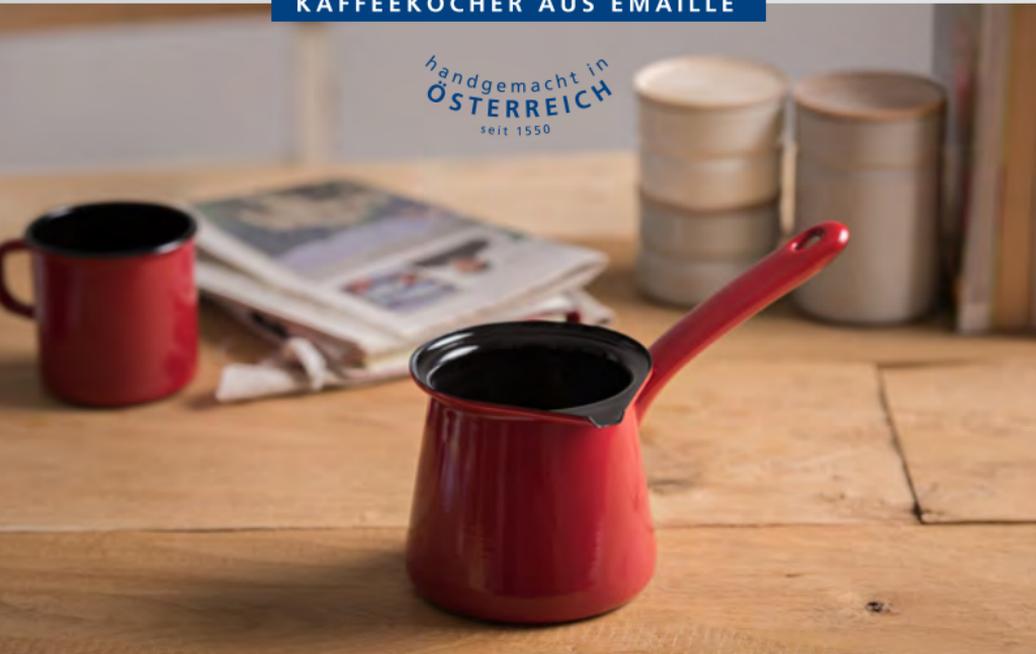




RIESS

KAFFEEKOCHER AUS EMAILLE



handgemacht in
ÖSTERREICH
seit 1550

KAFFEEKOCHER AUS EMAILLE

Türkisblau oder rot? Mokka oder Filterkaffee? Der Kaffeekecher aus Emaille passt sich deiner Kaffeelaune an. Filterkaffee am Morgen und ein starker Mokka nach dem Mittagessen. Ideal für kleine Küchen und toller Blickfang. Der Gebrauch von Topflappen wird wärmstens empfohlen.

FILTERKAFFEE

1. Filter mit Filtertüte und Kaffee aufsetzen.
2. Kochendes Wasser langsam eingießen.
3. Nach Belieben Milch und Zucker dazu und genießen.



MOKKA / ORIENTKAFFEE

Tipp: besonders feingeriebene Kaffeepulver verwenden.

1. Wasser (ca. 50 ml pro Tasse) in den Kaffeekecher geben, Zucker hinzufügen.
2. Umrühren und zum Kochen bringen.
3. Kaffeekecher vom Herd nehmen und Kaffee hinzufügen: pro Person 2 kleine Löffel.
4. Zweimal aufkochen und dazwischen vom Feuer nehmen.
5. Schaum entfernen oder gut eingerühren.
6. Vor dem Servieren einen Löffel kaltes Wasser hinzufügen, damit sich das Kaffeepulver auf dem Boden absetzen kann.
7. Dann, ohne den Kaffee zu filtern in die Tassen gießen.

