

NOTICE

1. Commencez par verser de l'eau à température ambiante dans la chaudière de la Moka et remplissez-le jusqu'au niveau de la valve de sécurité. Ne dépassez pas ce niveau pour éviter s'avoir un café trop clair.

2. Choisissez maintenant votre mélange de café moulu préféré. Attention ! Le mélange doit être moulu spécifiquement pour la Moka, et pas trop fin. Remplissez généreusement l'entonnoir de la Moka, sans presser le café.

3. Un petit secret ? Réglez sur feu doux et prenez tout votre temps ; pour savourer un bon café, mieux vaut attendre quelques minutes de plus. Lorsque le café est complètement monté dans le collecteur, éteignez le feu.

4. Voici maintenant le moment crucial : le goût. Pour savourer au mieux tous les arômes qui se dégagent, nous vous recommandons de boire votre café dès qu'il est versé dans la tasse.

« Elaboré à titre indicatif sans données techniques du fabricant »