

## CAFETERA FRANCESA/CHOCOLATERA

### ARGUMENTOS DE VENTAS

La Cafetera Francesa/Chocolatera es un utensilio multiuso para preparar bebidas. Úsela sobre la estufa o la Cocina de Inducción para preparar distintos tipos de bebidas calientes, inclusive café, chocolate caliente, té y yerba mate.

Disfrute todos los beneficios de una cafetera francesa, ¡sin necesidad de hervir agua en otro utensilio!

- No se usa filtro, por lo que se conservan aceites esenciales para obtener un café más aromático y rico.
- El método de prensa permite aprovechar al máximo las características del sabor único de los granos de café.
- No usar filtro es más respetuoso del medioambiente.

Prepare más que bebidas deliciosas; cree recuerdos que su familia atesorará por siempre.

Comience una nueva tradición, noche familiar de chocolate caliente.

La Cafetera francesa/Chocolatera rinde hasta 8 porciones grandes por vez, suficiente para toda la familia. Los niños pueden ayudar a sacar espuma al chocolate girando el molinillo que viene incluido.

Hierva y prepare bebidas, caliente el líquido en la Cafetera francesa/Chocolatera sobre la estufa, no tiene que calentarlo en otro utensilio para luego verterlo en otro para prensarlo.



### CARACTERÍSTICAS CLAVE

- El método de prensa conserva más los sabores y aceites esenciales del café recién colado.
- La tapa perforada especial evita que la leche se desborde al hervir cuando se prepara chocolate caliente.
- Tamaño familiar, rinde hasta 8 tazas por vez.
- Incluye molinillo de madera para sacar espuma al chocolate caliente.
- Compatible con inducción

### INSTRUCCIONES DE USO

#### CAFÉ

Consejos:

- Use café molido grueso. También se puede usar café molido fino, pero esto hará que más residuo de café molido pase a través de la malla haciendo que el café quede arenoso.
  - Para facilitar su limpieza, o cuando use café molido muy fino, puede colocar un filtro de papel para café sobre la malla de la tapa del émbolo.
1. Agregue agua hasta la marca de llenado que desee. Ponga el utensilio sobre la hornilla que más se aproxime al diámetro de su base o sobre la Cocina de Inducción. Lleve el agua a hervor. Retire la cafetera de la hornilla y espere a que el agua deje de burbujear.
  2. Agregue café (aproximadamente 1 cucharada rasa por taza de agua). Coloquela tapa del émbolo sobre el recipiente con el émbolo hacia arriba y alinee la flecha ubicada en la tapa con el pico del recipiente. Deje reposar por 4 minutos. Presione la perilla lentamente hacia abajo hasta que el émbolo baje completamente.
  3. No retire la tapa y sirva el café de inmediato o transféralo a un utensilio térmico. Si deja el café en la Cafetera francesa/Chocolatera se pondrá muy fuerte o amargo.

#### CHOCOLATE CALIENTE

La receta para preparar chocolate caliente varía dependiendo del tipo y la densidad del chocolate que se use. Algunas recetas indican que se agregue azúcar. Consulte las instrucciones de preparación del fabricante para saber cuánta leche, chocolate y azúcar debe usar (de ser necesaria).

## CAFETERA FRANCESA/CHOCOLATERA

---

1. Agregue leche fría al recipiente. Introduzca la tapa perforada con el mango del molinillo ubicado en el agujero central. La tapa perforada actúa como guía del molinillo y reduce las salpicaduras de leche mientras se revuelve.
2. Caliente la leche casi hasta el punto de ebullición, revolviendo frecuentemente para evitar que se queme, haciendo girar el mango del molinillo entre las palmas y los dedos de las manos.
3. Retire la tapa perforada levantando el molinillo (también se puede introducir un tenedor o una cuchara en el semicírculo de la tapa perforada para sacarla). Agregue chocolate y azúcar según las instrucciones de preparación. Vuelva a colocar la tapa perforada con el molinillo como se indicó anteriormente, revuelva la mezcla suavemente haciendo girar el mango del molinillo entre las palmas de sus manos hasta que el chocolate y el azúcar se disuelvan por completo.
4. Vuelva a hervir la mezcla y revuelva constantemente.
5. Retire del fuego y saque la tapa perforada y el molinillo. Sírvalo de inmediato o transféralo a un utensilio térmico.

### TÉ

Para mejores resultados, opte por hojas de té.

1. Agregue la cantidad de agua que desee al recipiente y caliéntela de acuerdo con las instrucciones para preparar café.
2. Agregue hojas de té al gusto. Revuelva lentamente lo suficiente para sumergir todas las hojas de té en el agua. Coloque la tapa del émbolo sobre el recipiente con el émbolo hacia arriba y alinee la flecha ubicada en la tapa con el pico del recipiente. Deje reposar de 30 segundos a minutos, dependiendo del tipo de té. Algunos té de hierbas se deben dejar reposar o en infusión hasta por 20 minutos, por lo que debe seguir las recomendaciones del fabricante del té.
3. Empuje lentamente todo el émbolo hacia abajo.
4. No retire la tapa y sirva el té de inmediato o transféralo a un utensilio térmico; de lo contrario las hojas seguirán en infusión y el té se pondrá más fuerte.

### YERBA MATE

1. Siga las instrucciones para preparar té, pero el tiempo de infusión para yerba mate suele ser de 5 a 6 minutos.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Lave la cafetera antes de usarla por primera vez de acuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento, y lávela siempre después de usarla.
- Se puede lavar en el lavavajillas automático en el ciclo heat-dry.
- Precaución: No la use en hornos microondas.
- Lea todas las instrucciones contenidas en el RW139 Uso y Mantenimiento/Garantía.

**PRECAUCIÓN:** Nunca coloque la Cafetera Francesa /Chocolatera en un horno microondas.

## ESPECIFICACIONES

### Fabricación/material:

- Base: Fabricada con una capa de acero inoxidable 304 (18/8) con fondo difusor magnético extra grueso Nutri Plex™.
- Tapa perforada y tapa del émbolo de acero inoxidable 304 (18/8).

### Dimensiones:

- 14 cm x 18 cm (5-1/2"x7")

### Capacidad

- 2,9 L (8 tazas)

Nota: Todas las medidas han sido redondeadas.

## GARANTÍA DE CALIDAD RENA WARE

Diseñado en U.S.A. y fabricado conforme a estrictas especificaciones de fabricación y calidad de Rena Ware. Consulte la Ficha Técnica de Productos RW932 para conocer el país de fabricación.

## GARANTÍA

Rena Ware garantiza que su Cafetera francesa/Chocolatera está libre de defectos de materiales y defabricación durante dos años contados a partir de la fecha de compra. Una garantía vitalicia cubre solo el recipiente y la tapa perforada. Consulte la Garantía impresa RW139 para obtener más información.

## RENA WARE