

DER DYNAMOMETRISCHE TAMPER

Der dynamometrische Tamper von Nuova Ricambi Srl wurde entworfen um den Kaffee homogen und über die Zeit gleichbleibend zu pressen; Er past sich ohne Schwierigkeit jedem Benutzer an.

EIGENSCHAFTEN

- . Material: Edelstahl mit Basis aus Aluminium /Edelstahl
- . Druck: regulierbar zwischen 11-16 kg.
- . Basisprofil: flach
- . Durchmesser Basis: 57,5 mm / 52,5 mm / 58,3 mm
- . Entworfen und produziert von : Nuova Ricambi srl

VORTEILE

Homogenes und konstantes Pressen des Kaffees

Passt sich dem Benutzer und externen Faktoren (z.B.: Klima) an .

Beschränkt die Eingriffe auf die Regulierung des Mahlgrades einzig auf die durch die klimatischen Beeinträchtigungen notwendigen.

Das Blockiersystem im Inneren des Tampers beschränkt automatisch den auf den Kaffee ausgeübten Druck wodurch eine gleichbleibende Qualität des Espressos gewährt wird.

ALLGEMEINE HINWEISE

- . Der dynamometrische Tamper ist sowohl für den professionellen als auch für den Hausgebrauch geeignet.
- . Es ist empfehlenswert eine Tamper mat oder einen Siebträgerhalter zu verwenden um dem Siebträger eine höhere Stabilität zu verleihen und Beschädigungen der Arbeitsplatte zu vermeiden.

REINIGUNG

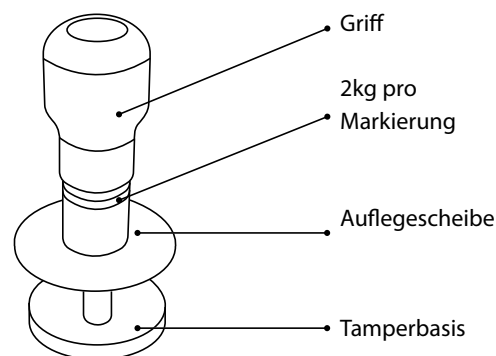
- . Es empfiehlt sich eine tägliche Reinigung mit einem trocken Mikrofaser Tuch zur Vermeidung von Verkrustungen.
- . NICHT IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN.

REGULIERUNG DES DRUCKS

Für den bestmöglichen Gebrauch des dynamometrischen Tampers empfehlen wir den Griff entweder mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Krafteinwirkung auf die Feder zu bestimmen und somit den nötigen Druck auf den gemahlten Kaffee auszuüben.

UM DEN DRUCK ZU VERRINGERN: den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehend wird der untere Rand auf die Ebene der ersten Markierung gebracht und es wird der Mindestdruck von 11kg ausgeübt.

UM DEN DRUCK ZU ERHÖHEN: den Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht erreicht man die maximale Druckausübung von 16kg.



- . Jede Markierung des Tampers entspricht einem Druck von 2 kg mit einer Bandbreite von 11-16kg.
- . DER PRESSER KANN AUF ANFRAGE INDIVIDUELL ANGEPASST WERDEN.