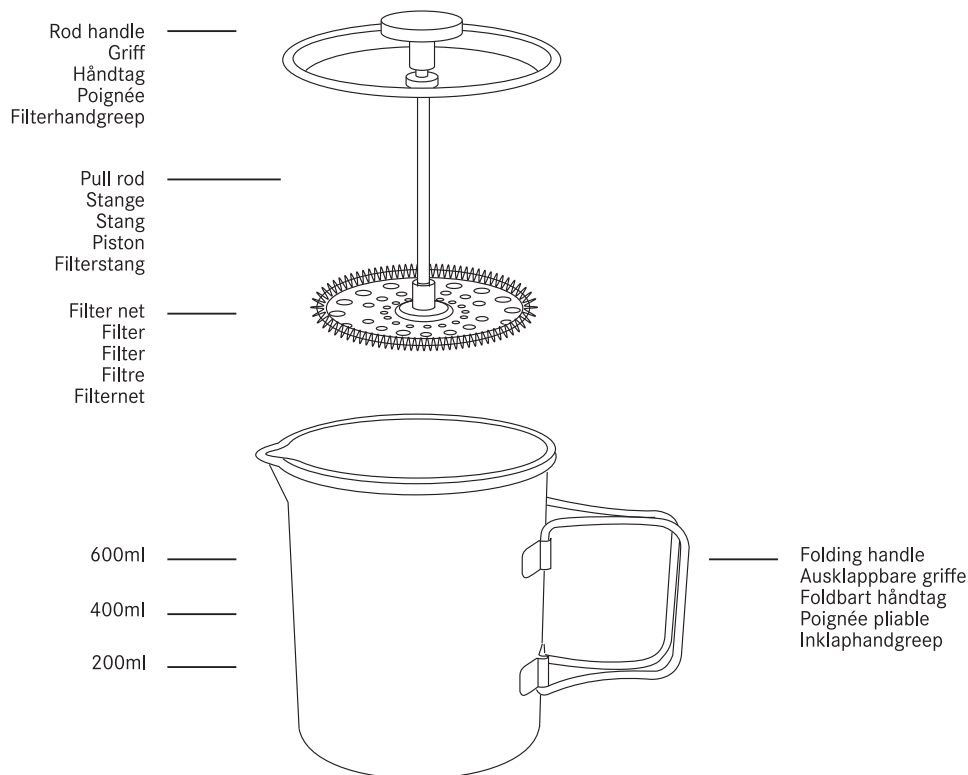


# SETTLEMENT COFFEE PRESS



## UK · Settlement coffee press instruction

1. Place ground coffee to suit your taste into your coffee press.
2. Pour hot water over the coffee – we recommend 80-92 °C.
3. Place the lid on top and allow the coffee to brew for about 5 minutes.
4. Slowly press down the filter rod handle until the filter reaches the coffee grounds.
5. Pour the coffee and enjoy

## DE - Anleitung Kaffeepresse

1. Stellen Sie den gemahlten Kaffee nach Ihrem Geschmack in die Kaffeepresse
2. Gießen Sie heißes Wasser über den Kaffee – wir empfehlen 80-92 Grad
3. Legen Sie den Deckel auf die Oberseite und lassen Sie den Kaffee für ca. 5 Minuten ziehen
4. Den Griff langsam nach unten drücken, bis der Filter den Kaffeesatz erreicht hat
5. Gießen Sie den Kaffee aus und genießen Sie ihn.

## DK · Stempelkande instruktion

1. Placer kaffekværn i bunden af din stempelkande.
2. Hæld varmt vand over kaffen – Vi anbefaler 80-92 °C
3. Sæt låget på din stempelkande og lad kaffen stå i ca. 5 minutter.
4. Filter håndtaget presses nu langsomt ned, indtil den møder bunden.
5. Server og nyd kaffen

## FR · Instructions pour la cafetière à piston

1. Introduisez la quantité de café moulu souhaitée dans votre cafetière à piston.
2. Versez de l'eau chaude sur le café. Nous vous recommandons une température de 80 à 92 °C.
3. Placez le couvercle sur la cafetière à piston et laissez le café infuser pendant environ 5 minutes.
4. Appuyez doucement sur la poignée du piston jusqu'à ce que le filtre entre en contact avec le café moulu.
5. Versez le café et dégustez-le

## NL - Instructies koffiepers

1. Vul uw koffiepers naar smaak met gemalen koffie.
2. Giet warm water over de koffie - we raden 80-92 °C aan.
3. Plaats het deksel en laat de koffie doorlopen gedurende ongeveer 5 minuten.
4. Druk de filterhandgriep langzaam omlaag tot aan de gemalen koffie.
5. Giet de koffie uit en geniet.
5. Gießen Sie den Kaffee aus und genießen Sie ihn