

Kuparinen turkkilainen kahvipannu – Cezve / Ibrik

Perinteinenturkkilainen kahvipannu (cezve), joka soveltuu autenttisen turkkilaisen kahvin valmistukseen.

- Sähkö ja kaasuliedelle

Tuotenumero:
Hinta: 15,00 € alv. 0%
Tuoteosastot: Kahvinkeittimet

Tuotekuvaus

Perinteinen käsintaottu kuparinen turkkilainen kahvipannu (cezve), joka soveltuu autenttisen turkkilaisen kahvin valmistukseen. Pannu johtaa lämpöä erinomaisesti ja tuottaa kahviin luonnollisen, täyteläisen vaahdon. Pitkä kahva takaa turvallisen käytön ja helpon kaatamisen. Sopii sähkö- ja kaasuliedelle (ei induktio, ellei välilevyä käytetä). **Tuotetiedot** • Materiaali: kupari + messinki / puukahva • Tilavuus: noin 1–2 kupillista • Käsintyöstetty pinta • Helppo puhdistaa (ei konetiskiin) • Soveltuu perinteisen turkkilaisen kahvin valmistukseen **Käyttöohje** 1. Lisää kylmä vesi (1 kuppi/henkilö). 2. Lisää 1 tl erittäin hienoksi jauhettua kahvia per kuppi. 3. Lisää sokeri halutessa. 4. Kuumenna miedolla lämmöllä. 5. Kun vaahto nousee, nosta pannu pois liedeltä. 6. Kaada kuppeihin – anna purujen laskeutua ennen nauttimista.

© 2024 Restarama