

 Taller
Живи со Вкусом!

Френч пресс





Благодарим Вас за выбор посуды TalleR!

Традиционный английский стиль посуды TalleR – это, прежде всего, лаконичность форм и продуманность деталей, чувство меры. Его выбирают истинные приверженцы традиций и качества, независимо от культурных ценностей.

Имея богатый опыт производства с использованием передовых технологий, компания TalleR LTD придает особое значение качеству своей продукции, поэтому тщательно контролирует используемые материалы и весь технологический процесс при изготовлении каждой партии.

Сегодня в ассортименте компании TalleR LTD представлена высококачественная посуда из нержавеющей стали, алюминия, чугуна, бамбука, силикона и цинкового сплава.

Особое место в ассортименте компании занимает посуда из нержавеющей стали, для ее производства используется высококачественная сталь марки 18/10. Данная сталь широко

известна в мире благодаря своей прочности, устойчивости к коррозии и отсутствию вредных соединений при контакте с продуктами и зарекомендовала себя как идеальный материал для кухонной посуды.

Из нержавеющей стали в ассортименте TalleR представлены: посуда для приготовления, столовые и кухонные принадлежности, наборы ножей, а также различные аксессуары.

Все больше людей, начиная с домохозяек и заканчивая профессиональными поварами, попадают под обаяние выразительной, одновременно строгой и роскошной красоты посуды TalleR и отдают предпочтение ее качеству и экологичности.

Большой популярностью пользуются коллекции посуды TalleR из литого алюминия с антипригарным покрытием и чугуна. Посуда из алюминия быстро и равномерно нагревается, а благодаря новейшему покрытию Teflon® Platinum Plus имеет превосходные антипригарные свойства. Чугунная посуда долго сохраняет тепло и незаменима для блюд, требующих длительного тушения и томления.

Силикон – это еще один материал, который в последнее время становится востребованным

TalleR – это высококачественная посуда, сочетающая в себе функциональность и изысканность дизайна.

у покупателей. Благодаря широкому диапазону рабочих температур – от -20°C до 220°C силиконовые формы TalleR могут использоваться как в духовых шкафах и микроволновых печах, так и в холодильниках и морозильных камерах. С их помощью можно приготовить не только сладкую выпечку, но и всевозможные запеканки, тушеные блюда. Сохраняя пластичность даже при отрицательных температурах, силикон делает легким приготовление десертов изысканных форм из желе, мармелада, шоколада, а также холодных закусок – заливного и студня.

Каждый найдет в ассортименте TalleR идеальную посуду для приготовления любимого блюда.

С посудой TalleR готовить вкусную и здоровую пищу легко и приятно, а, следуя простым рекомендациям по уходу и эксплуатации, Вы сохраните ее привлекательный вид и функциональность на долгие годы.

Уход за френч-прессом

Перед первым использованием посуды TalleR удалите с нее все ярлыки и этикетки и вымойте ее в горячей воде с мягким моющим средством. Тщательно сполосните посуду и вытрите насухо.

TalleR рекомендует использовать для заваривания среднелистовые

и крупнолистовые чаи или кофе грубого помола. Чем мельче частицы завариваемого вещества, тем большее усилие будет необходимо для того, чтобы опустить пресс-фильтр.

Для перемешивания напитка рекомендуется использовать пластиковую, или деревянную ложку. Металлические ложки могут поцарапать или повредить стекло колбы.

Опускайте пресс-фильтр медленно и равномерно. Следите, чтобы поршень двигался вертикально. Не давите слишком сильно на стержень поршня. Если поршень

не опускается вниз под легким давлением, вытащите его из колбы, перемешайте напиток, после чего снова вставьте поршень и медленно опустите его вниз под легким давлением.

Не прикасайтесь к колбе голыми руками в процессе заваривания напитка. Беритесь только за ручку френч-пресса. Переносите френч-пресс и разливайте напиток по чашкам, повернув его сливом «от себя» и придерживая крышку за ручку.

Для сохранения превосходного внешнего вида посуды TalleR рекомендуется использовать

специальные моющие средства для изделий из стекла и нержавеющей стали.

Как правило, после использования френч-пресса достаточно просто вытряхнуть из него остатки заварки и промыть колбу и пресс-механизм под струей теплой воды. Если сетка фильтра забилась, то рекомендуется разобрать пресс-механизм и промыть каждую деталь.

Не используйте для чистки посуды TalleR абразивные моющие средства и металлические мочалки во избежание появления царапин и повреждения поверхно-

сти изделий.

Все детали френч-пресса пригодны для мойки в посудомоечной машине.

При мытье посуды в посудомоечной машине рекомендуем вынуть посуду сразу после завершения процесса мытья, чтобы исключить возможность появления на посуде пятен кондиционной влаги.

Минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию белого налета на поверхности посуды. Для их устранения необходимо протереть поверхность посуды мягкой губкой, смоченной лимонным соком, или 5%

раствором уксуса, затем тщательно ополоснуть и высушить.

Избегайте подвергать посуду TalleR резкому перепаду температур. Они могут стать причиной изменения цвета и деформации поверхности металла, а так же снизить прочность стекла

Не используйте стеклянную колбу, при наличии на ней царапин, повреждений или трещин.

Френч-пресс не предназначен для использования в микроволновой печи.

Рекомендации

Рецепты заваривания

Это интересно:

Ежегодно в мире выпивается более 400 миллиардов чашек, а по товарной ценности кофе занимает вторую позицию после нефти.

При покупке кофе TalleR рекомендует обратить внимание:

На зернах кофе не должно выступать капле масла. Чем больше масла снаружи зерна, тем меньше его внутри – тем слабее будет вкус готового кофе. В моносортах зерна должны быть равномерно обжарены и иметь схожий цвет. Если между “половинками” зерна сохранилась мембранка – кофе был обработан влажным способом, он более качественный. Если темнообжаренные зерна имеют матовую поверхность – кофе очень старый и его лучше не покупать. Разливайте кофе в сухие и обязательно подогретые чашки. Не пейте его слишком горячим – оптимальная температура, чтобы не обжечь язык и почувствовать вкус, – около 60°C.

В отличие от крохотных чашечек, в которых подают эспрессо и кофе по-турецки, кофе из френч-пресса принято наливать в довольно большие чашки.

Заварите напиток, как описано в главе «Рекомендации по эксплуатации френч-пресса», используя вместо воды отвар из специй. Для получения отвара добавьте корицу, гвоздику, душистый перец в кипящую воду, дайте покипеть 3-4 минуты. По истечении времени заваривания разлейте напиток по чашкам. Добавьте сахар по вкусу.

В подогретую колбу добавьте приведенные в рецепте ингредиенты. Заварите напиток, следуя описанию в главе «Рекомендации по эксплуатации френч-пресса». По истечении времени заваривания разлейте напиток по чашкам. Добавьте сахар по вкусу. – выделить цветом в каталоге

Кофе от TalleR

Объем френч-пресса
Кофе грубого помола
Какао
Ванильный сахар
Время заваривания

350 мл.	600 мл.	1 л.
3 м.л.* (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
1 ½ м.л. (10 г.)	3 м.л. (21 г.)	4 ½ м.л. (32 г.)
1 щепотка	2 щепотки	3 щепотки
2-3 мин.	3-4 мин.	5-6 м.л. (42 г.)

Кофе «Лондонский»

Объем френч-пресса
Кофе грубого помола
Корица
Гвоздика
Перец душистый
Время заваривания

350 мл.	600 мл.	1 л.
3 м.л. (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
1 палочка	2 палочки	3 палочки
2 шт.	4 шт.	6 шт.
2 шт.	4 шт.	6 шт.
2-3 мин.	3-4 мин.	5-6 мин.

Кофе «Пентонвиль»

Объем френч-пресса
Кофе грубого помола
Апельсиновая цедра
Лимонная цедра
Гвоздика
Время заваривания

350 мл.	600 мл.	1 л.
3 м.л. (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
2 ломтика	4 ломтика	6 ломтика
2 ломтика	4 ломтика	6 ломтика
5 шт.	10 шт.	15 шт.
2-3 мин.	3-4 мин.	5-6 мин.

Это интересно:

Чай необходимо хранить в прохладном, сухом темном месте, желательно в металлической или стеклянной банке. Не рекомендуется хранить чай дольше года во избежание его порчи и потери аромата.

При покупке чая TalleR рекомендует обратить внимание:

Цвет сухого чая должен быть ярким черным у черного чая, зеленым у зеленого, коричневым у оолонга. Тусклые листья – свидетельство низкого качества чая. Сухие чайники высококачественного черного чая должны иметь «искру» - неяркий отблеск, перелив.

В хорошем чае все чайники должны быть примерно одного размера, в соответствии со стандартом указанным на упаковке. Чем сильнее скручены чайники, тем качественнее сам чай. Свежий чай на ощупь мягкий, если его потереть в пальцах или растереть на ладони, обычно он не растерается легко. Старый чай сухой, и он легко превращается в порошок.

В подогретую колбу добавьте приведенные в рецепте ингредиенты. Заварите напиток, следуя описанию в главе «Рекомендации по эксплуатации френч-пресса». По истечении времени заваривания разлейте напиток по чашкам. Добавьте сахар по вкусу.

Чай от TalleR

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Чай	2 м.л. (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
Корица	2 палочка	3 палочки	4 палочки
Гвоздика	4 шт.	8 шт.	14 шт.
Тертая лимонная цедра	1 м.л.	3 м.л.	5 м.л.
Время заваривания	3-4 мин.	4-5 мин.	6-7 мин.

Чай «Ричмонд»

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Чай	2 м.л. (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
Мед	4 м.л.	12 м.л.	20 м.л.
Перец душистый	4 горошины	12 горошин	20 горошин
Время заваривания	3-4 мин.	4-5 мин.	6-7 мин.

Имбирный чай

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Зеленый чай	2 м.л. (21 г.)	6 м.л. (42 г.)	9 м.л. (63 г.)
Имбирь сухой	¼ м.л.	¾ м.л.	1 м.л.
Время заваривания	3-4 мин.	4-5 мин.	6-7 мин.

Это интересно:

Срок хранения цветков, листьев и травы не должен превышать 1-2 года, срок хранения плодов и ягод — 3-4 года, корней, корневиш и коры 2-3 года

TalleR рекомендует:

Утром пить тонизирующие травяные чаи: с добавками дягиля, листьев земляники, цветков и листьев клевера, лимонника, лаванды, любистoka и т.п.

Вечером пить успокаивающие травяные чаи: с добавками зверобоя, иван-чая, малины, мяты перечной, ромашки, Melissa, первоцвета, листа вишни и т.п.

Зимой - ранней весной лучше пить поливитаминные травяные чаи: с добавками листьев малины, ежевики, черной смородины, крапивы, моркови, плодов шиповника, рябины, барбариса, облепихи, черной смородины и т.п.

Летом травяные чаи готовят только из свежих трав, этот период года надо использовать с максимальной пользой для организма.

Расслабляющий напиток от TalleR

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Цветы жасмина	½ м.л.	1 м.л.	1 ½ м.л.
Листья земляники	1 м.л.	2 м.л.	3 м.л.
Корень валерианы	¼ м.л.	½ м.л.	1 м.л.
Плоды шиповника	1½ м.л.	3 м.л.	5 м.л.
Время заваривания	4-5 мин.	6-7 мин.	9-10 мин.

Тонизирующий напиток от TalleR

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Листья рябины	1 м.л.	2 м.л.	3 м.л.
Листья орешника	3/5 м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Трава черники	3/5 м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Зверобой	3/5 м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Плодоножки морошки	1 щепотка	2 щепотки	3 щепотки
Время заваривания	4-5 мин.	6-7 мин.	9-10 мин.

Витаминный напиток от TalleR

Объем френч-пресса	350 мл.	600 мл.	1 л.
Листья земляники	½ м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Листья ежевики	½ м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Листья черной смородины	½ м.л.	1 м.л.	2 м.л.
Зверобой	1 ½ м.л.	3 м.л.	5 м.л.
Чабрец	1 ½ м.л.	3 м.л.	5 м.л.
Время заваривания	4-5 мин.	6-7 мин.	9-10 мин.



Производитель: Taller LTD (Таллер ЛТД), Площадь Расселла 59-60, Лондон, WC1B, 4HP, Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Поставщик и уполномоченная организация в РФ: ООО «Таллер», 195248, Россия, г. Санкт-Петербург, ул.Бокситогорская, дом 9, лит. В

Сделано в КНР для Taller Ltd (Таллер ЛТД). Контроль осуществлен Taller Ltd (Таллер ЛТД)

Материал: боросиликатное стекло, нержавеющая сталь, пищевой пластик

WWW.TALLER.SU

