

## Cafetera exprés "La Cupola" 9095

Diseñada a principios de los Treinta, la cafetera Exprés es la última verdadera "invención" entre los diferentes procedimientos para hacer el café que se emplean en nuestro planeta. Caracterizada por la velocidad de ejecución, la cantidad reducida y la concentración de aroma y gusto de la bebida producida – conseguidas por el paso del agua que cumple un recorrido de abajo hacia arriba (Fig. 2) a través del café molido – se considera no sólo como el símbolo del "café al modo italiano" sino también como la manera típica de hacer el café en los países europeos del área mediterránea.

La Cupola ha sido diseñada por Aldo Rossi en 1985.

Está realizada en fundición de aluminio, el mango es de poliamida, el depósito de agua lleva en la base un disco de aluminio grueso cuya función es la de proteger de la llama aprovechando al máximo el calor. La composición se detalla en la Fig. 1.

Está disponible en tres versiones: de 30 cl para seis tazas, de 15 cl para tres tazas y de 7 cl para una taza.

### ATENCIÓN

El aluminio, el metal en el que está realizada La Cupola, es un excelente conductor de calor y proporciona al café exprés un gusto característico debido a la formación progresiva en las paredes internas de la cafetera de una capa fina de café; en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con La Cupola puede definirse con más cuerpo y más redondo que el del café realizado con las cafeteras exprés de acero inoxidable.

Por sus características físicas el aluminio, respecto del acero, es más fácil de atacar por parte de factores atmosféricos: si la cafetera no se utiliza a diario recomendamos guardarla desmontada en un entorno seco y preparar un café a desechar antes del uso, para eliminar eventuales malos sabores.

Además, recuerde que, en condiciones especiales de humedad ambiental, pueden producirse manchas de óxido en el cuerpo de la cafetera no utilizada desde hace mucho tiempo: dichas manchas no perjudican la preparación de un buen café.

CÓDIGOS BB9095 – CB9095

El material de revestimiento de las cafeteras La Cupola en versión colorada (códigos BB9095 – CB9095) se ha estudiado especialmente para revestir objetos destinados a un uso doméstico. Sometido a choques al azar, asegura una buena adherencia al material sobre el que está aplicado y lo protege de la acción oxidante de la posible humedad ambiental. Para su mantenimiento, le recomendamos que siga las instrucciones de uso a continuación, recordando que la exposición a fuentes de calor excesivas o el uso de detergentes que contienen abrasivos puede alterar el acabado superficial de la cafetera, sin perjudicar su uso normal.

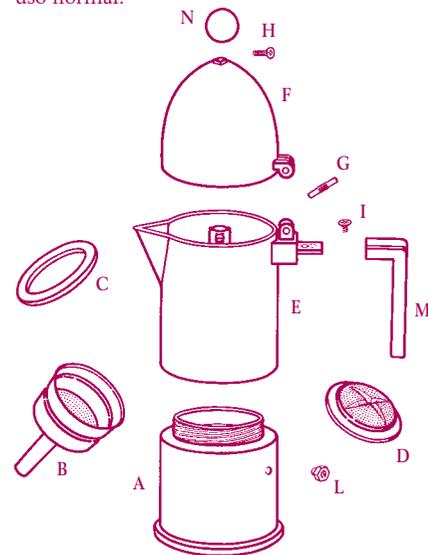


Fig. 1

### Instrucciones

**ANTES DEL PRIMER USO**, hay que limpiar con cuidado el interior de la cafetera con agua corriente y detergente para platos. Haga unos cuantos cafés a desechar para quitar a la cafetera el sabor metálico.

### PARA EL USO

**LLENE** el depósito de agua (A) con agua fría sin sobrepasar el borde interior de la válvula de seguridad (Fig. 3). Introduzca en el depósito de agua (A) el filtro de embudo (B).

**LLENE** con café molido el filtro de embudo (B) hasta el borde y nivele sin presionar demasiado (Fig. 4). Le recomendamos que

utilice café no demasiado molido de manera que al agua, al hervir, no le cueste pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor.

**CONTROLE** que la placa del filtro (D) y la guarnición (C) estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior (E).

**Enrosque** el contenedor superior (E) en el depósito de agua (A) (Fig. 5) hasta que se cierre completamente.

**PONGA LA CAFETERA** sobre la fuente de calor. De utilizar sobre un fuego de gas, recomendamos mantener la llama muy baja (Fig. 6). Lo cual permite conservar bien la guarnición de caucho, no quemar el mango de plástico y evitar que el aluminio se ponga negro de manera antiestética.

En cuanto el café haya salido completamente de la columna central del contenedor (E), saque la cafetera del fuego. Recuerde que dejar la cafetera con el depósito de agua sin agua sobre el fuego produce a la misma daños irreparables.

Le recomendamos que **MEZCLE** lentamente, con una cucharilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después. Vierta el café en las tazas.

### DESPUÉS DEL USO

No abra la cafetera antes de que se haya enfriado.

### PARA LIMPIARLA

No lave el presente objeto en el lavavajillas, pues los detergentes y los aditivos que se emplean durante el ciclo de lavado, al igual que la temperatura del agua pueden arruinar irreparablemente el acabado superficial del mismo.

Aclare todas las piezas de la cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado.

Recuerde que, para no alterar el aroma de su café, la cafetera exprés no se tiene que limpiar nunca con detergente.

Le recomendamos que guarde siempre La Cupola desmontada, en un entorno seco y aireado, lejos de fuentes de humedad, sobre todo de no utilizarse por mucho tiempo.

### ATENCIÓN

Limpie periódicamente con cuidado el interior de la columna, del embudo, de la placa del filtro, de la guarnición de caucho y de su alojamiento. Sustituya las piezas eventualmente desgastadas.

### PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas B, C, D, H, I, L, M, y N se consideran piezas de repuesto. Por ello, de extraviarla o desgastarla, puede comprar

una pieza nueva acudiendo a su tienda de confianza, mencionando el número de código correspondiente. Cafetera de seis tazas: B n° cód. 17703 - C n° cód. 29709 - D n° cód. 17705 - H+N/B n° cód. 24007 - H+N/AZ n° cód. 24011 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24005 - M+I/AZ n° cód. 24009.

Cafetera de tres tazas: B n° cód. 17702 - C n° cód. 29708 - D n° cód. 17704 - H+N/B n° cód. 24006 - H+N/AZ n° cód. 24010 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24004 - M+I/AZ n° cód. 24008.

Cafetera de una taza B n° cód. 17707 - C n° cód. 29710 - D n° cód. 17706 H+N/B n° cód. 24019, - H + N/AZ n° cód. 24018 - L n° cód. 19660 - M+I/B n° cód. 24016 - M+I/AZ n° cód. 24017.

A Depósito de agua - B Filtro de embudo - C Guarnición de caucho - D Microfiltro superior - E Colector con columna interna para la salida del café - F Tapa - G Clavija de latón - H Tornillo pómulo - I Tornillo mango - L Válvula de seguridad - M1 Mango negro - M2 mango azul - N1 Pómulo negro - N2 Pómulo azul.

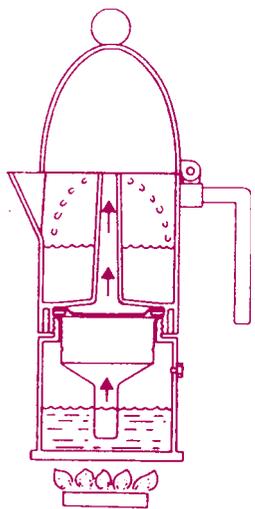


Fig. 2

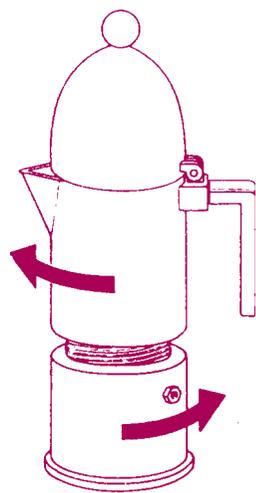


Fig. 5



Fig. 3

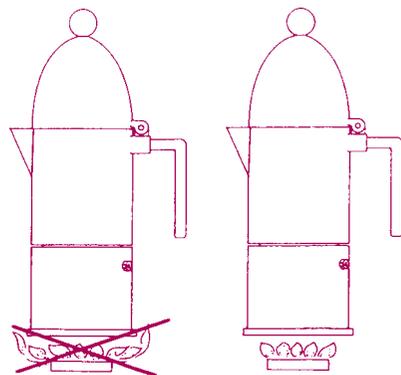


Fig. 6



Fig. 4

**ALESSI**

28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
sac.alessi@alessi.it