

nordwik

Manual for Stove top Percolator from Nordwik

Svenska

1. Fyll perkulatorn med önskad mängd kallt vatten.
2. Sätt filterkammaren på röret och placera dem i perkulatorn. Röret har en stor rund fot (som en upp-och-nedvänd tratt). Den foten ska stå på kannans botten, så att själva filterkammaren hamnar högt upp, med det småhåliga locket på ovasidan.
3. Ta av locket från filterkammaren, och tillsätt önskad mängd grovmalet kaffe (perkulatorkaffe). Sätt på locket på filterkammaren igen.
4. Placera perkulatorn på en värmekälla, och se till att locket på perkulatorkannan är stängt.
5. När vattnet i perkulatorn börjar koka så kommer bubblorna med vattenånga som bildas i botten av kannan fångas upp av foten med sin upp-och-nedvända trattform. Trycket kommer göra att vattenångan skjuter den lilla mängd vatten som finns i röret rakt uppåt. Där träffar vattnet den transparenta knoppen på kannans lock, för att sedan falla ned på filterkammarens lock. Vattnet droppar ned på det malda kaffet, och hamnar till sist nere i kannan igen - nu som bryggt kaffe.
6. Mängden vatten som far genom röret och upp till knoppen vid varje tillfälle är väldigt liten. Det räcker alltså inte att vatten skjuts upp genom röret bara en enda gång, utan processen behöver pågå i några minuter. Vatten upp genom röret, träffar knoppen, genom filterlocket, genom det malda kaffet osv. Ju längre du låter processen pågå, ju starkare kaffe. Så låt perkulatorn stå och bubbla en stund på spisen, tills du genom knoppen börjar se att vätskan som kommer upp inte längre är transparent som vanligt kranvatten, utan börjar bli brun som kaffe. Då är det klart för servering!

För varje gång som en liten mängd vatten skjuts upp genom röret och träffar kannans knapp så hörs ett trevligt bubblande ljud, något som många förknippar med just den här bryggtekniken.

English

1. Fill the percolator with desired amount of cold water.
2. Attach the filter chamber to the tube and place them in the percolator. The tube has a large foot (shaped as an upside-down funnel). That foot should stand on the bottom of the pot, so that the filter chamber is located above, with its lid full of small holes on top of it.
3. Take off the filter chamber's lid, and add desired amount of coarse ground coffee (percolator coffee). Put the filter chamber lid back on.
4. Place the percolator on a heat source, and make sure that you have closed the lid of the pot.
5. When the water begins to boil, steam bubbles forming on the bottom of the pot will become trapped in the funnel. A little bit of pressure builds, and the steam will force the water that was in the tube upwards. This tiny amount of water will go straight up until it hits the knob of the pot. There it falls down on the filter chamber's lid, drips through the coffee grounds and ends up in the bottom of the pot again - now as brewed coffee!
6. The amount of water bubbling up through the tube each time is just tiny, so the process needs to be repeated over and over again for a few minutes in order for the water in the pot to be transformed into brewed coffee. The longer you let it boil like this, the stronger the coffee will become. So let the percolator work for a couple of minutes and look at the knob of the pot to determine when the brewing is done. First it will just be transparent water showing, and after a short while the liquid splashing against the knob will be brown. Then you know that the coffee is ready to be served.

Each time the water is pushed up through the tube and hits the knob of the pot, there will be a bubbling sound, something many people find pleasing and which is very significant to this particular method of brewing coffee.