

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir gratulieren Ihnen herzlich zum Kauf dieses handwerklich gefertigten Milchsäumers. Edles Design, wertvolle Materialien, einfachste Handhabung, ökologische Nachhaltigkeit in Produktion und Einsatz, Langlebigkeit und hervorragende Funktionalität verbinden sich zu Ihrem neuen Freund in der Küche. Für Allergiker: Das Gerät besteht aus Edelstahl, Messing und Weichlot (alle Materialien sind für Trinkwasserversorgung zugelassen), ggf. Chrom- oder Goldoberfläche sowie Buchenholz. Das Gerät ist topaktuell entwickelt, patentiert (2010) und hergestellt in Beedenbostel/Niedersachsen.

Was kann ich schäumen?

Der Schäumer eignet sich hervorragend zum Aufschäumen von Milch, aber auch zum Schlagen von Schlagsahne und Eiweiß. Die Milch sollte vor dem Aufschäumen erwärmt werden, aber nicht kochen. Italienische Profi-Barista nennen als optimale Aufschäumtemperatur 63 Grad; wir empfehlen 40-50 Grad. Die richtige Temperatur erkennt man am Aufsteigen der ersten Dampfwölkchen.

Wie arbeitet der Schäumer?

Stellen Sie den Schäumer aufrecht in den Milchtopf. Nehmen Sie den Griff zwischen beide Hände und versetzen den Schäumer in Hin- und Herdrehung.



Während der Schaum ansteigt, ziehen Sie das Gerät etwas hoch, so dass die Spirale in Richtung Schaumoberfläche wandert. Somit wird der Schaum besonders fein und standfest. Kräftige Drehung am Anfang lässt den Schaum besonders schnell ansteigen. Eventuelle größere Blasen verschwinden komplett, wenn der Schäumer zum Schluss noch einmal sehr langsam gedreht wird.



Wie lange dauert das Schäumen?

Mit einiger Übung gelingt Ihr Schaum in 10 bis 20 Sekunden; nach spätestens 30 Sekunden ist er perfekt.

Wie kann ich den besten handgeschäumten Cappuccino zubereiten?

Fangen Sie mit dem Schäumen erst an, wenn der Kaffee bzw. Espresso schon fertig zubereitet ist. Dann können Sie den Schaum sofort nach dem Aufschäumen mit dem Schäumer in die Tasse ziehen.



Ist noch Schaum im Topf übrig geblieben, so können Sie diesen für späteren Kaffeegenuss wieder verwenden. Wenn Sie ihn noch einmal kurz durchschäumen, wird er genauso perfekt wie beim ersten Mal.

Wie ist der Schäumer zu reinigen?

Den Schäumer unmittelbar nach dem Einsatz unter fließendes Wasser halten, abschütteln, und zurück in den Ständer stellen – fertig! Hartnäckig angetrocknete Milchreste können in Wasser eingeweicht und mit der Spülbürste entfernt werden. Sie können den Schäumer auch in die Spülmaschine legen. Dies ist aber in der Regel nicht nötig. Vergoldete Schäumer gehören nicht in die Spülmaschine. Der Messinggriff wird nach längerem Gebrauch mit einem Poliertuch oder Silberputzmittel wieder auf Hochglanz gebracht.

Was ist beim Ständer zu beachten?

Der Ständer ist aus massivem Buchenholz gedrechselt. Damit seine Oberfläche unempfindlicher gegen Schmutz oder Spritzer wird, ölen Sie ihn leicht ein (übliches Speiseöl) und wischen die Überstände sorgfältig ab. Nehmen Sie dazu den Schäumer aus dem Ständer heraus, da kein Öl an den Griff kommen sollte. So werden Sie jahrelang Freude an Ihrem Ständer haben.

Was muss ich sonst noch beachten?

Falls Sie einen Ring am Finger tragen, nehmen Sie ihn vorsichtshalber ab. Er könnte durch die Riffelung des Griffs beschädigt werden.

Wo sollte ich den Schäumer aufbewahren?

Weil Sie den Milchschaumer täglich benutzen, wird er sicher nicht in der Schublade verschwinden, sondern wird Sie sehr bald selbst auf seinen Lieblingsplatz in der Küche aufmerksam machen. Eine Aufbewahrung im Ständer ist auch für die Oberfläche des Griffs am schonendsten.

Wünschen Sie eine Vorführung?

Schauen Sie sich das aktuelle Video bei YouTube an!

Viel Spaß beim Schäumen wünscht:

www.der-milchschaumer.de

Produktion und Vertrieb:

Martin Praetorius, Am Amtshof 4, D-29355 Beedenbostel