



1. Geben Sie zunächst Wasser in Raumtemperatur in den Kessel der Moka und füllen Sie ihn bis auf Höhe des Sicherheitsventils. Nicht über dieses Niveau hinaus befüllen, damit der Kaffee nicht wässrig wird.

2. Wählen Sie dann Ihre bevorzugte gemahlene Kaffeemischung. Achtung! Die Mischung muss einen spezifischen Mahlgrad für Moka haben, der nicht zu fein sein darf. Befüllen Sie den Trichtereinsatz der Moka großzügig, ohne den Kaffee anzudrücken.



3. Ein kleiner Tipp? Stellen Sie den Herd auf niedrigste Stufe und lassen Sie sich Zeit. Um einen ausgezeichneten Kaffee zu genießen, lohnt es, ein paar Minuten länger zu warten. Stellen Sie den Herd ab, wenn der Kaffee vollständig in das Kannenoberteil geflossen ist.

4. Jetzt kommt der entscheidende Moment: der Geschmack. Wir empfehlen, den Kaffee sofort nach dem Eingießen in die Tasse zu trinken, damit Sie alle Aromen schmecken können.

