

## Vad är en Perkulator och hur används den?

---

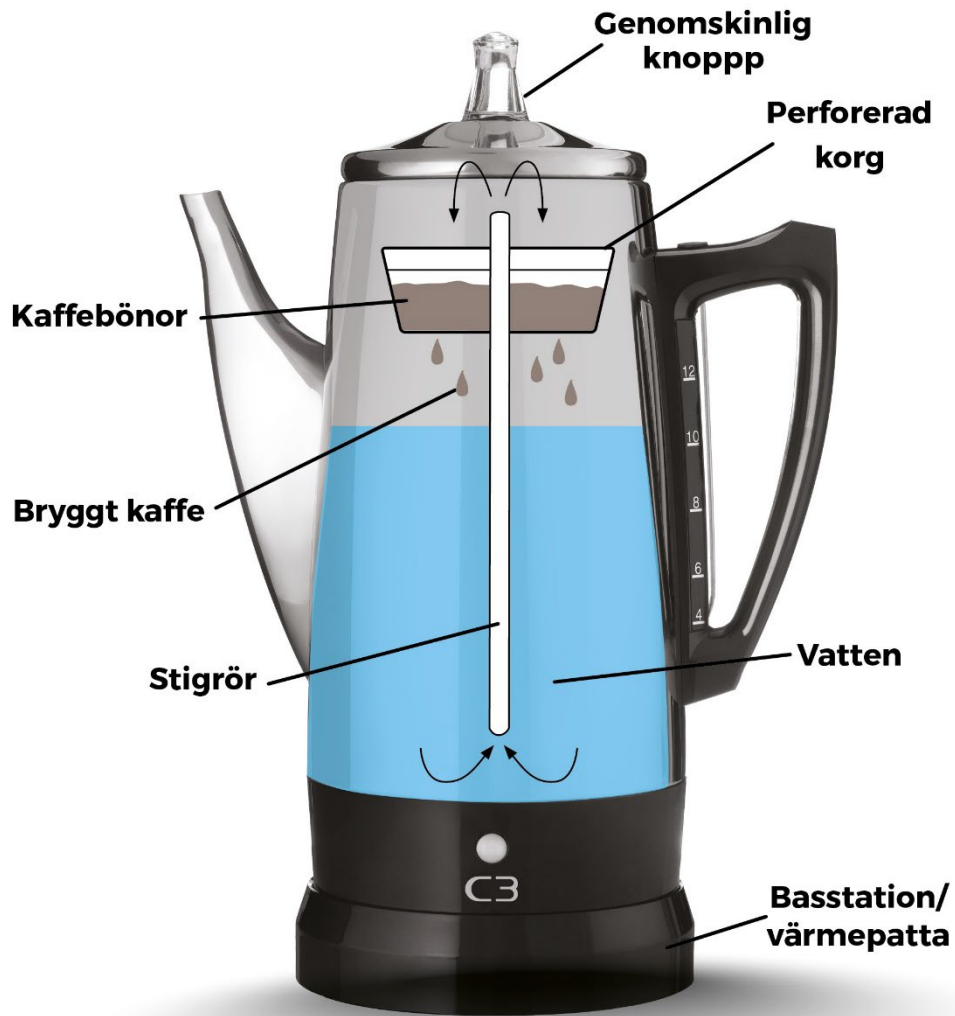
### Vad är en Perkulator och vad är skillnaden mot en Kaffebryggare?

Precis som en kaffebryggare värms vattnet upp till rätt temperatur och passerar genom kaffebönorna. En Perkulator påminner om gamla tekniken när man kokade kaffe. Den kommer med ett så kallat stigrör som leder det varma vattnet upp i kannan som sedan passerar jämnt fördelat igenom kaffepulvret. Denna process upprepas flera gånger under en brygning vilket innebär, tillskillnad från en vanlig kaffebryggare, att hela mängden kaffepulver används full ut och resulterar i en tydligare och aromrikare kaffesmak. Perkulatorn säkerställer så att vattnets temperatur är densamma genom hela tillagningsprocessen, när kaffet är klart varmhålls det automatiskt i ca 30 minuter. Då kaffet är bryggt i en metallkanna hålls kaffet varmt och gott under en längre tid efter brygning om man jämför med en vanlig kaffebryggare med glaskanna, dessutom bränns inte kaffet fast.

### Så här används en C3 Perkulator

1. Fyll på önskad mängd vatten (inom Perkulatorns kapacitet)
2. Fyll på grovmalt kaffe i kaffebehållaren, mängden bestämmer styrkan.
3. Sätt Perkulatorkannen på basstationen och tryck på strömbrytaren.
4. Nu börjar vattnet värmas upp.
5. När trycket är tillräckligt stort börjar vattnet stiga upp igenom stigröret och går hela vägen upp i perkulatorlocket.
6. Vattnet landar sedan på locket till kaffebehållaren där det fördelas jämnt och rinner ner i kaffepulvret i kaffebehållaren.
7. Vattnet passerar sedan ut igenom kaffebehållaren, som även fungerar som ett kaffefilter.
8. Eftersom vattnet svalnar något under tiden det filtrerats börjar processen om igen. Detta pågår tills allt vatten har korrekt temperatur och gör att kaffet får en tydligare och aromrikare smak.
9. Brygningstiden är ca 10 minuter, tiden varierar beroende på hur många koppar som tillagas. Då en kaffebryggare enligt europeisk lag max får vara i gång i 40 minuter innebär det att där sedan är ca 30 minuters varmhållningsfunktion. Efter detta hålls kaffet ändå varmt och gott under en längre tid.

NOTERING: Då kaffe till en vanlig kaffebryggare är finmalet kan det ibland ge en besk och vass smak då en Perkulator vanligtvis behöver mindre kaffepulver. Kaffe till en Perkulator ska helst vara grovmalt. Finmalet kaffe filtreras heller inte lika bra i kaffefiltret vilket gör att det kan bli mer sump i kaffet. Det blir alltid lite sump i botten av en Perkulator.



Värmekälla