

Aromakanne
Aroma-pot

Design: Daniel Eltner





Entwicklung: Goran Huber Design: Daniel Eltner
Development: Goran Huber Design: Daniel Eltner

Aromakanne Aroma-pot

Design: Daniel Eltner



Design trifft Tradition. Der Designer Daniel Eltner griff die seit 100 Jahren bestehende Form der Kaffeefilter auf und gab ihnen eine neue gestalterische Qualität. Ohne die traditionelle Funktion und das Geheimnis des unverfälschten Aromas zu ignorieren, formte Daniel Eltner eine überzeugende Neuinterpretation. Der H&D Award 2016 bestätigt seine ausgezeichnete Arbeit an diesem Produkt.

Handwerklich perfekt umgesetzt wurde der Entwurf von den Porzellanexperten der Bayreuther Porzellanfabrik Walküre, die in der Herstellung von Porzellankaffeefiltern auf mehr als 100 Jahre Erfahrung verweisen kann.

Design meets tradition. The designer, Daniel Eltner continued the over 100 year old shape of coffee filters and gave them a all new creative quality. Daniel Eltner formed a compelling fresh interpretation, without disregarding the secret of the genuine aroma and traditional function. The H&D 2016 award acknowledges his excellent performance on this product.

With over 100 years experience of producing porcelain coffee filters, the experts of porcelain factory Walküre converted the draft technically perfect.



Aromakanne
Aroma-pot



999 035
Aromakanne
Aroma-pot
0,35 l
920 g



999 035
Kaffeefilter
Porcelain filter
240 g



999 040
Wassergießer
Water jug
350 g

Unkomplizierte Zubereitung für puren Kaffeegenuss
Simple preparation for pure coffee pleasure

Kanne und Wassergießer vorwärmen.
Wasser kochen und auf 92° - 96° C
abkühlen lassen (nicht mehr sprudeln).

[1]
Vorwärmwasser aus der Filterkanne und
dem Wassergießer entleeren.

[2]
18 g Kaffee grob mahlen. Gemahlene Kaffee
im Porzellanfilter gleichmäßig verteilen.

[3]
Das erhitzte Wasser in den Wasser-
gießer bis zum Knick eingießen.

[4]
Den Kaffee mit etwas Wasser anfeuchten
und ca. 20 Sekunden quellen lassen.

[5]
Das restliche Wasser im Gießer in gleichmäßi-
gem Strahl langsam über dem Kaffee verteilen.

[6]
Porzellandeckel auf Kanne mit Filter aufsetzen
und den fertigen Filterkaffee in die Tassen
füllen, ohne dass Deckel oder Filter entfernt
werden müssen.

Prewarm coffee pot and water jug.
Boil water and leave to cool down
to about 92° - 96° C.

[1]
Empty out the preheating water of
coffee pot and water jug.

[2]
Use 18 g course-grind coffee and distribute
evenly into the porcelain filter.

[3]
Ingrain heated water into the water jug,
all the way up to the buckling.

[4]
Moisten the coffee powder and let
it soak about 20 seconds.

[5]
Dispense remaining water slowly
over the coffee powder.

[6]
Place lid on top of the coffee pot,
including filter. Pour out the fresh brewed
coffee without removing filter and lid.