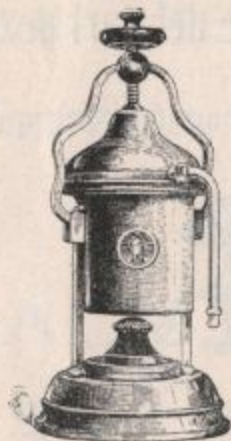


# “IDEALE”

per

## Caffè Espresso



TIPO per  
Famiglia  
Club  
Circoli  
Alberghi  
Pensioni  
Ristoranti

L' "IDEALE", per famiglia, tipo 1912 è la derivata della macchina "IDEALE", precedentemente descritta in questo catalogo.

L' "IDEALE", per famiglia, come il grande modello da cui deriva, offre inalterabili i grandi vantaggi caratteristici di quello, e cioè:

**Economia - Pulizia - Rapidità - Praticità**

**☛ Comodità - Eleganza - Sicurezza ☛**

L' "IDEALE", per famiglia è la più perfetta del genere e non deve mancare dove è sentito il bisogno di una tazza di caffè classico fatto in modo razionale, cioè mediante l'immediato e semplice passaggio del vapore e dell'acqua sulla polvere del caffè, per la conservazione del suo aroma, essendo notorio che il caffè non deve bollire.

L' "IDEALE", per famiglia permette inoltre la preparazione del The, Camomilla ed altre infusioni di erbe mediante la semplice sostituzione di queste alla polvere del caffè.

L' "IDEALE", per famiglia porta la marca di fabbrica qui sotto segnata, munita della relativa istruzione redatta in cinque lingue.



### PREZZI:

“IDEALE”, da 1 tazza . . . L. 12,—

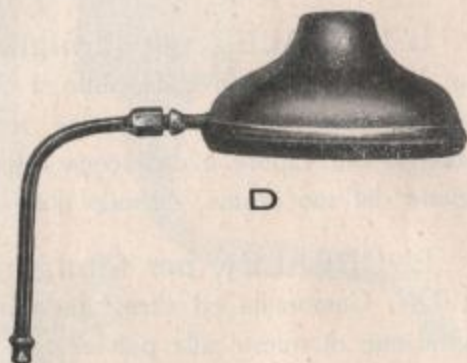
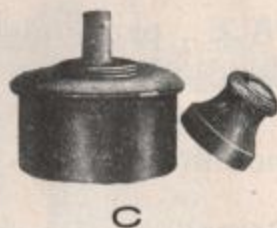
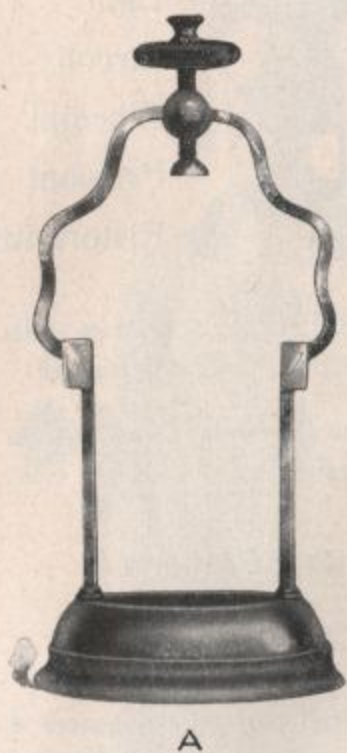
„ „ 2 e 1 tazza . . . „ 16,—

Per spedizioni In Italia aggiungere L. 0.60

*Sconti speciali ai rivenditori*

# Descrizione dei vari pezzi componenti la "IDEALE"

per Caffè Espresso tipo famiglia





# Modo di servirsi dell' "IDEALE", per Caffè Espresso



## L' "IDEALE", si compone delle seguenti parti:

- A** Sostegno della caldaietta, con vite di pressione per ottenere l'ermetica chiusura del coperchio.
- B** Una caldaietta.
- C** Un fornello a spirito.
- D** Un coperchio della caldaietta con tubo di scarico per caffè e foro di scappamento del vapore.

e nell'interno della caldaietta si trovano i seguenti accessori:

- 1** Un portafiltro per il caffè in polvere.
- 2** Un filtrino inferiore separatore dell'acqua.
- 3** Un filtrino superiore per il caffè.
- 4** Un coperchio separatore del vapore.

### Il funzionamento

### dell' "IDEALE",

si ottiene nel modo seguente:

Rallentare la vite di pressione, togliere il coperchio D e la caldaietta B e da questa gli accessori 1, 2, 3, 4.

Messa l'acqua nella caldaietta sino a 5 cm. dall'orlo di questa, rimet-

terla sul sostegno A; introdurre quindi il porta-filtro 1 preventivamente preparato col suo caffè avendo cura che al fondo del porta-filtro vi sia il piccolo filtro 2; al caffè si sovrappone il filtro 3 e su questo il coperchio separatore del vapore 4. — Chiusa la caldaietta col coperchio D si stringe la vite di pressione in modo che il coperchio chiuda ermeticamente e si accende il fornello C.

In breve si raggiungerà l'ebollizione dell'acqua ed il caffè sortirà dal tubetto di scarico direttamente nella tazza da caffè mentre dal foro di scappamento posto sul coperchio sfuggirà il vapore.

Quando il quantitativo di caffè sarà passato nella tazza, spegnere il fornello con l'apposito spegnifiamma.

