

Walküre
PORZELLANFABRIK
MADE IN GERMANY

Gravenreutherstr. 5
95445 Bayreuth

Tel.: +49 (0) 9 21-7 89 30 -0
Fax: +49 (0) 9 21-7 89 30 -880

info@walkuere.de
www.walkuere.de

Reinstes Kaffeearoma zum Genießen bietet die Karlsbader Zubereitung mit der Bayreuther Kaffeemaschine. Vom Sieb bis zur Kanne ist sie aus Porzellan gefertigt. Der Geschmack des gebrühten Kaffees ist so absolut rein. Weder eine Filtertüte noch ein metallener Siebträger verfälschen das Aroma der Bohnen. Praktisch: Leicht läßt sich das durchglasierte Karlsbader Doppelsieb reinigen. Und ein weiterer Vorteil: Servieren Sie gleich mit der Kanne.

A combination of the Karlsbad method and the Bayreuth coffee machine ensures pure coffee aroma to delight in. It is made from porcelain, from the filter right through to the pot. This ensures the pure taste of the prepared coffee. The authentic taste of the beans is not spoiled by a filter paper or by a metal filter holder. Useful: can be easily cleaned, thanks to the glazed throughout Karlsbad double filter. A further advantage: you can use the pot to serve the delicious coffee from.



Die Tradition garantiert Qualität. Das feine und durchglasierte Doppelsieb ist das Kernstück und „Geheimnis“ der Kaffeemaschine 699 070. Kein Filter, dafür bestes Aroma.

Tradition guarantees quality. The fine, glazed throughout double filter is the core and the "secret" behind the 699 070 coffee machine. No filter - instead, the best possible aroma.

„Das vollkommene Aroma des Kaffees zu genießen ist eine Kunst“. Darin sind sich die Experten einig. Sie empfehlen als die schonendste Art der Zubereitung die Karlsbader Methode. Unverfälscht wird mit der Bayreuther Kaffeemaschine ganz traditionell nach der Karlsbader Zubereitung gebrüht. Nur so entsteht ein sehr milder Kaffee, der keine Schärfe kennt – ein wunderbar angenehmer und edler Genuss, der erstklassig bekömmlich ist.

The experts agree that "the enjoyment of coffee's perfect aroma is an art". They recommend the Karlsbad method as the most careful way of preparing coffee. Using the Bayreuth coffee machine, the traditional Karlsbad method is used to prepare the coffee in a very traditional way. This is the only way to make a very mild coffee free of any bitterness – a magnificently pleasant, fine culinary delight which is easily digestible.

**GENUSS
CULINARY PLEASURE**



Tradition trifft Moderne. Die Kaffeemaschine 699 070 kleidet das fast 100 Jahre alte Original in ein neues Gewand und bewahrt das bewährte Brühprinzip. Kurz: Ein Genuss für Augen und Gaumen.

Tradition goes modern. The 699 070 coffee machine gives the original - which is almost a century old - a new look, and retains its tried-and-tested principle for making coffee. In a word: a delight to behold and to taste.



**TRADITION TRIFFT MODERNE
TRADITION GOES MODERN**

KAFFEEMASCHINE 699 070 | COFFEE MACHINE 699 070

Walküre
PORZELLANFABRIK
MADE IN GERMANY

**HÄNDLER
DEALERS**

**VORTEIL
ADVANTAGE**

Zur Herstellung der Bayreuther Kaffeemaschine bedarf es einer ganz besonderen Handwerkskunst. Sie wird aus Hartporzellan geformt. Das feine Doppelsieb ist komplett durchglasiert. Seit über einem Jahrhundert wird sie in unserer Porzellanfabrik „Walküre“ gefertigt. Nicht nur hochwertigstes Hartporzellan, sondern das Wissen und die Erfahrung unserer langjährigsten Mitarbeiter sind nötig, um die Bayreuther Kaffeemaschine herzustellen.

A particularly artful skill is required to produce the Bayreuth coffee machine. Formed from hard porcelain, the fine double filter is glazed throughout. It has been produced in our "Walküre" porcelain factory for over a century. The production of the Bayreuth coffee machine requires high-quality hard porcelain coupled with the expertise and the experience of our employees of many years' standing.



Der Tradition verpflichtet. Die Kaffeemaschine 699 070 wird mit – der gleichen Handwerkskunst und Hartporzellan-Qualität gefertigt wie das 100 Jahre alte Original.

Tradition obliges. The 699 070 coffee machine is made with the same artful skill and hard porcelain quality as are used for the century-old original.

QUALITÄT
QUALITY

Guter Kaffee braucht gute Bohnen und ein passendes Wasser. Aber auch die Brühmethode bestimmt im Wesentlichen das Aroma. Mit der Karlsbader Zubereitung in der Bayreuther Kaffeemaschine entscheiden Sie sich für eine sehr schonende Brühung. Sie brauchen für zwei Tassen ca. 16 Gramm Kaffee, für jede weitere Tasse sind je sechs Gramm nötig. Über die Stärke des Kaffees sollte jeder selbst entscheiden. Die Mahlung der Bohnen ist körniger, fast schon grießfein.

To make good coffee, you need good beans and the right water. Yet the preparation method also has an essential effect on the aroma. By combining the Karlsbad method with the Bayreuth coffee machine, you are preparing your coffee in a very careful manner. For two cups, you need approx. 16 grammes of coffee, and 6 grammes for each additional cup. It is up to you to determine your preferred strength. The beans are ground such that they are granular, almost as fine as semolina.

ZUTATEN
INGREDIENTS



Die Tradition setzt die Maßstäbe. Genießen Sie die Qualität des Kaffees nach Karlsbader Methode ganz gleich, ob Sie mit der Original Bayreuther Kaffeemaschine oder der „699 070“ brühen. Der Geschmack überzeugt.

Tradition sets standards. Enjoy the quality of the coffee made according to the Karlsbad method, irrespective of whether you use the original Bayreuth coffee machine of the "699 070". Taste convinces!

Zum Gebrauch der Bayreuther Kaffeemaschine:

- Kein Filterpapier verwenden.
- Die Kaffeebohnen sehr grob grießfein mahlen.
- Das Pulver direkt auf den Doppelfilter geben.
- Den Wasserverteiler aufsetzen und heißes Wasser aufgießen.
- Den Kaffee kurz aufquellen lassen.
- Das Wasser portionsweise nachgießen.
- Den Filteraufsatz abnehmen, servieren und genießen.

How to use the Bayreuth coffee machine:

- Do not use a filter paper!
- Grind the coffee beans such that they are granular, as fine as semolina.
- Add the powder directly to the double filter.
- Position the water distributor and pour on hot water.
- Leave the coffee to swell up briefly.
- Pour on the water portion for portion.
- Remove the filter part, serve. Savour.

ZUBEREITUNG
PREPARATION

