

# Le secret d'un café parfait à la cafetière italienne

---

## La préparation idéale

- Utilisez une mouture de café intermédiaire, légèrement plus grossière qu'une mouture pour espresso, pour une extraction optimale.
- Remplissez la base avec de l'eau préalablement chauffée pour éviter de brûler le café lors de la montée en température.
- Ne dépassez jamais le bas de la valve de sécurité avec l'eau.
- Répartissez le café uniformément dans le filtre sans jamais le tasser pour faciliter le passage de l'eau.

## Maîtriser l'extraction

- Maintenez un feu doux ou moyen ; une flamme trop forte brûle le café et génère une amertume indésirable.
- Surveillez la sortie du café et arrêtez la chauffe dès que le gargouillis (bruit de vapeur) commence.
- Remuez le café dans la partie supérieure avec une cuillère avant de servir pour homogénéiser la concentration de la boisson.

## Entretien et longévité

- Lavez votre cafetière uniquement à l'eau claire ou tiède ; bannissez le lave-vaisselle et les détergents qui altèrent le métal.
- Nettoyez soigneusement le filtre et la plaque après chaque usage pour éviter l'accumulation d'huiles rances.
- Vérifiez régulièrement l'état du joint en caoutchouc et remplacez-le s'il est durci ou craquelé pour garantir une étanchéité parfaite.
- Assurez-vous que la valve de sécurité reste toujours parfaitement dégagée.