

Une excellente cafetière électrique

Nous avons exposé à maintes reprises que la préparation d'un bon café exigeait certaines précautions pour que tout l'arôme de la poudre passe dans le breuvage obtenu. Ainsi, il est recommandé d'utiliser une eau non bouillante afin que son action ne soit pas trop brutale. Il faut en outre, que cette eau soit maintenue, du commencement à la fin de l'opération, à une température convenable.

La cafetière électrique représentée ci-dessous, répond parfaitement à ces conditions, grâce à ses allures de chauffe différentes. La poudre étant placée dans un tamis *ad hoc* situé à la partie supérieure, l'eau est versée dans le bas de la cafetière. Un tube traverse l'ensemble de bas en haut. L'appareil comporte trois bornes, auxquelles on relie les trois conducteurs du cordon spécial sur lequel est placé un combinateur. On place celui-ci dans la position de chauffage rapide ou très rapide, et, dès que l'eau monte dans le tube et commence à arroser le tamis, on place le

combinateur dans la position de chauffage modéré. Le premier arrosage s'effectue ainsi à une température de 90° et le deuxième, à 95° environ. Au bout de huit à douze minutes (suivant la force du café à obtenir), on arrête le chauffage.

On peut d'ailleurs utiliser un fil à deux conducteurs : il suffit de déplacer une des fiches sur deux des trois bornes de la cafetière.

Le café n'étant pas pressé dans le tamis, on obtient ainsi un arôme parfait et une utilisation complète de la mouture.



LA CAFETIÈRE ÉLECTRIQUE « PERCO »