



E SPRES SI NE



ANCAP
100% Made in Italy

Cos'è un'Espressina Ancap?

Una moka per eccellenti caffè all'italiana con parte superiore in vera porcellana.

Questo significa :

- Migliore sviluppo dei principi aromatici
- Mantenimento del calore
- Possibilità di abbinare le tazze con la stessa personalizzazione della moka

Composta da:

- Corpo in porcellana
- Parti metalliche in acciaio
- Guarnizione in silicone
- Ghiera in alluminio* (Aladino-AlìBabà-Golf-Pinocchio)

Espressina Classic: Da usarsi sempre con corpo in porcellana e caldaia insieme. L'espressina classic ha la possibilità di abbinare tazzine con decorazioni uguali alla parte in porcellana.

What is Espressina Ancap?

It is a Moka for excellent coffees italian style. Top in hard porcelain, fired at 1400° and zero porosity.

This means:

- *More taste*
- *Long lasting temperature*
- *Possibility of matching with the decoration of the cups*

Composta da:

- *Porcelain body*
- *Metal parts in stainless steel*
- *Silicon Gasket*
- *Aluminium ring ** (Aladino-AlìBabà-Golf-Pinocchio)

Espressina of Ancap exists in several shapes and capacity and in two main version:

- *Espressina Classic*: to be used always with porcelain body and boiler together. *ESPRESSINA CLASSIC* has the possibility to match cups with same decorations as porcelain body of *Espressina*



***ALADINO**
X2 COD. 39284
X4 COD. 39180



DARLING
X2 COD. 20527
X4 COD. 39945



NICOLE
X4 COD. 39064



***ALIBABÀ**
X2 COD. 39352



CARINA
X4 COD. 26584



CHERIE
X2 COD. 39179
X4 COD. 39062



GIOTTO
X2 COD. 38955
X4 COD. 38960



***GOLF**
X2 COD. 39103

La Moka
si veste di
porcellana

The Moka dresses in
porcelain



***PINOCCHIO**
X2 COD. 39351



VIENNA
X4 COD. 40657

*** Ghiera in alluminio / Aluminium Ring**

Fare il caffè con l'Espressina Classic

How to make Espresso with Classic version



1. Riempite con acqua la caldaia fino a metà valvola di sicurezza.

Fill up water until height of security valve.



2. Riempite il filtro con caffè facendo attenzione a non pressare troppo la polvere. La macinazione del caffè è importantissima scegliete quindi un caffè adatto.

Put ground coffee into filter, do not press too much, use only special Espresso Grind.



3. Avvitare saldamente la caldaia alla parte superiore in porcellana.

Put on porcelain pot and close up firmly.



4. Mettere sul fuoco. Una fiamma bassa permetterà di ottenere un caffè più cremoso. Prima di spegnere la fiamma attendere che il caffè sia uscito del tutto.

To obtain typical Espresso "Cream", boil only with small flame. Once the coffee has risen switch off the gas or electric plate. Leaving the espresso coffee maker on a flame or hot plate after coffee has risen may cause damage. Close flame immediately when espresso has risen completely.



5. A questo punto il caffè è pronto per essere servito caldissimo e con tutto il suo aroma. Mescolate accuratamente. Usate sempre la presina per sollevare il coperchio.

Now, coffee is ready to be served with all its aroma. Mix carefully, using always a protection for taking the lid and handle: they are HOT. Serve Espresso very hot! (Caution: Porcelain handle might be hot!)

ATTENZIONE: Il prodotto non va tenuto sul fuoco senza acqua all'interno della caldaia. Lavare il prodotto solo quando lo stesso si è completamente raffreddato, onde evitare che shock termici provochino fratture della porcellana.

WARNING: Please, never heat the boiler without water inside and wash ESPRESSINA only once it has completely cooled down in order to avoid thermal shocks and following fractures on porcelain.

Espressina
d'Ancap

Classic



6. La parte in porcellana dell'Espressina non cede e non assorbe alcun tipo di sostanza, potete quindi lasciare il caffè dentro l'Espressina che ne manterrà inalterato a lungo l'aroma e il calore. Il nostro ultimo consiglio è di servire sempre il caffè in tazzine di vera porcellana, infatti per le caratteristiche intrinseche del materiale, la vera porcellana è ideale per mantenere gusto, aroma e calore della bevanda.

Espresso might be kept for some time in the porcelain pot, maintaining perfectly aroma and fragrance. Always serve Espresso in special espresso cups made of heavy, thick porcelain. Only using correct cups, Espresso maintains taste, temperature and aroma.

COLLEZIONE 2025



BE-E
HAPPY!
YOU ARE NEVER TOO SMALL
TO MAKE A DIFFERENCE



DECORATE / DECORATED
WORK IN PROGRESS !

ATTENZIONE: la garanzia del prodotto italiano è data solo dal marchio MADE IN ITALY: i marchi seguiti dalla sola parola ITALY comunicano semplicemente la nazionalità dell'Azienda e non l'origine del prodotto. **Solo il prodotto marcato MADE IN ITALY è un vero prodotto italiano!.**

Caution: warranty of Italian product is given only by "MADE IN ITALY". Mistrust of brands indicating only ITALY instead of MADE IN ITALY; this means only that the firm is Italian. Only products with MADE IN ITALY in the backstamp are really Italian products.



Ancap S.R.L.

via Libia, 1 - 37066 Sommacampagna (Verona) Italy, Tel. + 39 045 8293088 - fax + 39 045 515495
commerciale@ancap.it
export@ancap.it
www.ancap.it