

**ANLEITUNG SLOW DRIP COLD BREW -
TIPPS FÜR MEHR GENUSS & FREUDE**



 Manual & Tips (English)



 French Manuel Tips



 Italiano Istruzioni



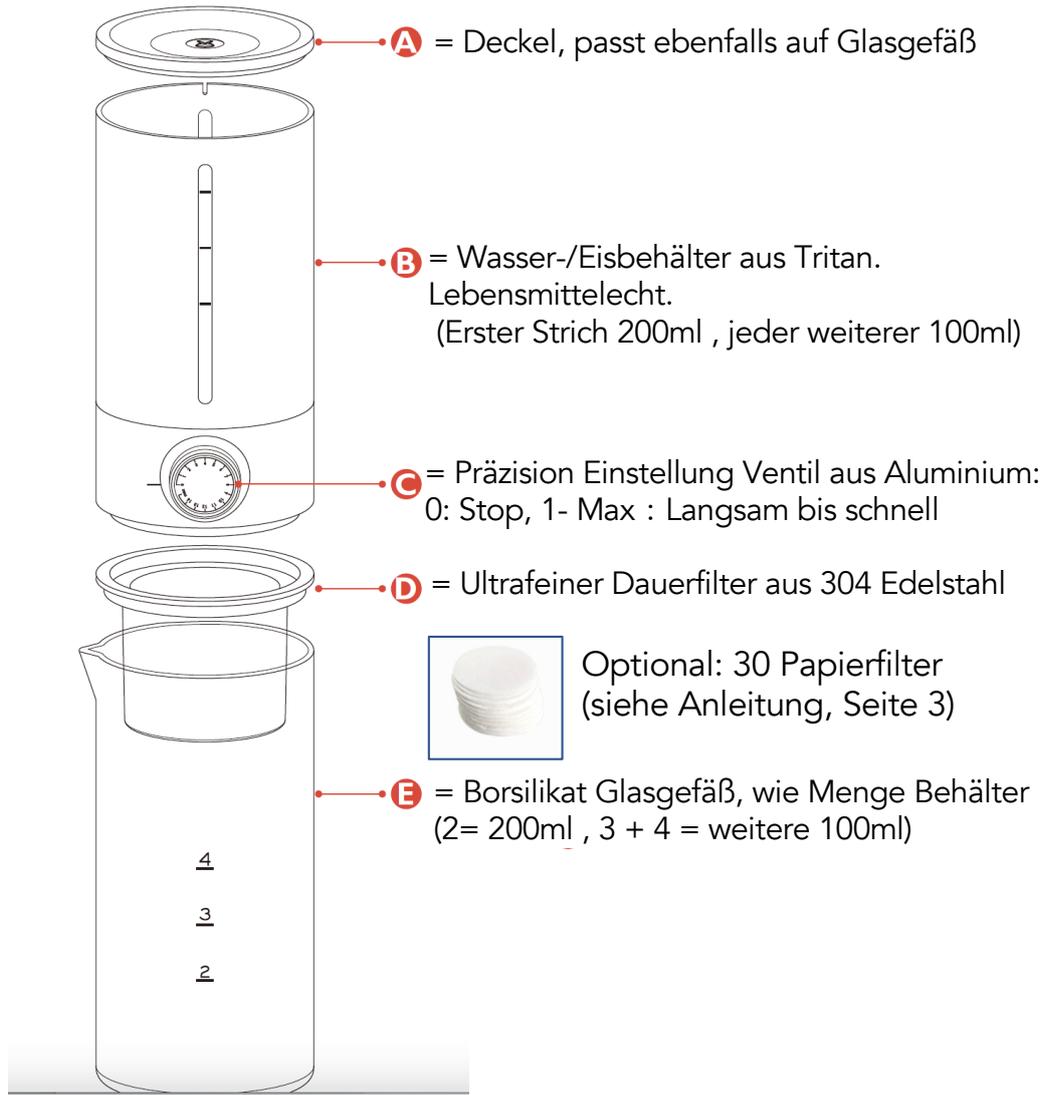
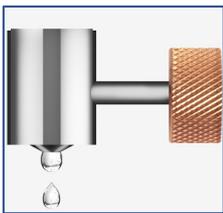
 Spagnolo Manual

3 Vorteile Slow Drip Cold Brew gegenüber Full Immersion Brühmethode

- ✓ Weich, süßlich, weniger Coffein, Bitter oder Säuerlich
 - Wasser schwimmt nicht 12 – 18 Stunden im Kaffeemehl.
- ✓ Kaffee- und Wassermenge kann variiert werden.
- ✓ Schnelleres Brühen, je nach Kaffeemenge und Tropfgeschwindigkeit 2-4 Stunden,
 - statt 12- 24 Stunden

ANLEITUNG SLOW DRIP COLD BREW

Inhalte und Bezeichnung



Reinigung & Pflege

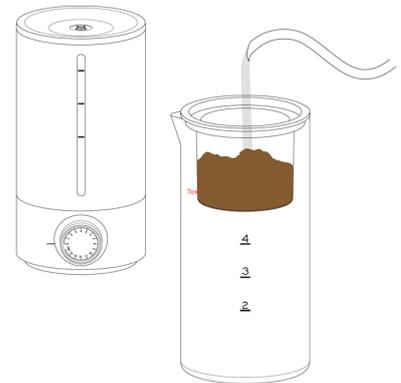
- Wasser-/Eisbehälter Handwäsche: Keine Metallbürsten/scharfe Reinigungsmittel verwenden
- Alle anderen Teile sind Spülmaschinenfest

Technische Daten

- Füllmenge: über 400 ml
- Abmessung 320 x 80 cm (L x B)
- Gewicht: 489 gr

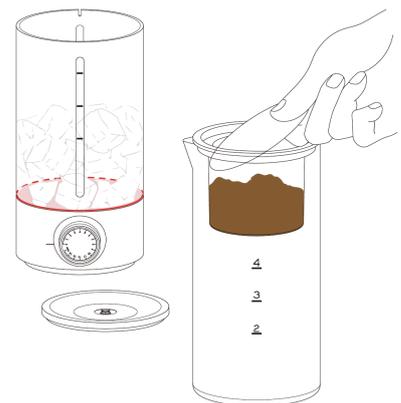
ANLEITUNG SLOW DRIP COLD BREW

1. Einfüllen gemahlene Kaffee in den Behälter (D).
2. Gleichmäßig leicht mit ein wenig Wasser. den gemahlene Kaffee befeuchten.
3. Mitgelieferten flachen Metallfilter auf den Filter legen

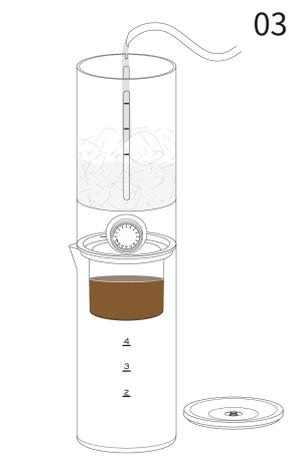


3. Einfüllen Eis* in das Gehäuse, unterstützt die gleichmäßige Verteilung des Wassers auf den Kaffee

Optional Papierfilter: Wenn kein Eis, dann unterstützt ein Papierfilter die gleichmäßige Verteilung oder verringert Kaffeeöle und -ablagerungen



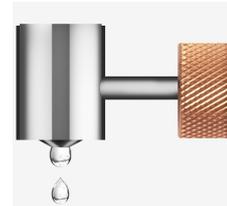
4. Fügen Sie kaltes gefiltertes Wasser hinzu. Erster Strich 200ml , jeder weiterer 100ml.



5-SCHRITTE ANLEITUNG SLOW DRIP COLD BREW

5. Exaktes Einstellen der Tropfgeschwindigkeit:
Drehen des Ventils nach links. Jederzeit
nachjustieren möglich.

- 0: = Stop
- 1- Max: Langsam bis Schnell



- Nun warten, je nach Füllmenge. 2-4 Stunden für den Sud.
- Verwenden Sie nach dem Brühen den passenden Deckel auch für die Kanne.

05



Extraction reference:
 4 400ml
 3 300ml
 2 200ml

TIPPS SLOW DRIP COLD BREW

- ✓ Unsere Empfehlung Mahlgrad: Mittel – Mittel Fein
- ✓ Möglichst frisch gemahlener Kaffee
- ✓ Alle Kaffeesorten sind möglich, möglichst hochwertigen Kaffee
- ✓ Verwenden Sie Eiswürfel* für eine gleichmäßige Verteilung des Wassers
- ✓ Vor dem ersten Genuss umrühren, damit die Aromen spürbar werden.
- ✓ Kühlschrank bis zu 3 Tage frisch und bis zu 5 Tage haltbar

*Unsere Empfehlung für robuste
Eiswürfelform aus Edelstahl 18/8



ORIENTIERUNGEN ZUM PROBRIREN SLOW DRIP COLD BREW

Hier möchten wir Ihnen Orientierungen zum Probieren geben, um noch mehr Geschmack & Freude an unserem Slow Drip Cold Brew zu erhalten.

Mahlgrad - wir empfehlen Medium/Medium Fein



Filtermenge and gemahlene Kaffee

- Espressotassen: 40-60ml (4-6 cl)
- Kaffeetassen bis zu 120ml (12cl)
- Caffè-Latte-Tassen 250-300ml (25-30cl)

120ml (12cl). - 1 Kaffeetasse - 7-10gr Kaffeemehl. - 1 Drip/Sekunde

Varialben: Gestalten Sie Ihren eigenen Geschmack

- Stärkere oder feineren Mahlgrad
- Langsamere oder schnellere Tropf Geschwindigkeit am Ventil
- Äderung Kaffeemehl im Verhältnis zum Wasser

REZEPTIDEEN

A) Basics, mischen mit Milch, Zucker oder Eis

B) Cold Brew Tonic

- 6 cl Cold Brew
- 12 cl Tonic Water
- 1 Orangenscheibe
- Eiswürfel

C) Gingered Cold Brew

- 6 cl Cold Brew
- 14 cl Ginger Ale
- 2 cl Orangensaft
- Eiswürfel

D) Black Russian

- 4 cl Cold Brew
- 2 cl Wasser
- 2 cl Vodka
- 2 cl Sahne



E) Cold Brew mit Limonade

F) Cold Brew mit Mineralwasser und eventuell Zucker



Dreiklang – be smart® ist eine deutsche Marke

Wir bieten smarte Produkte, die die Kriterien Innovation, Design und Nachhaltigkeit vereinen.

Das ist unser Dreiklang mit schönen, nützlichen und nachhaltigen Produkteangebot die das Leben smarter zu gestalten.

Immer und überall, egal wo Du bist, genussvollen Tee und Kaffee zubereiten.

Ob Zuhause, im Büro oder Unterwegs immer das volle Aroma genießen.

Einfuhr und Distribution:
Selection-Trade FFM GmbH
Gervinusstrasse 10, 60322 Frankfurt, Germany
op@selection-trade.de