

cerapotta

ceramic + porous + pottery

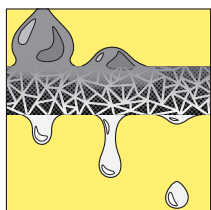
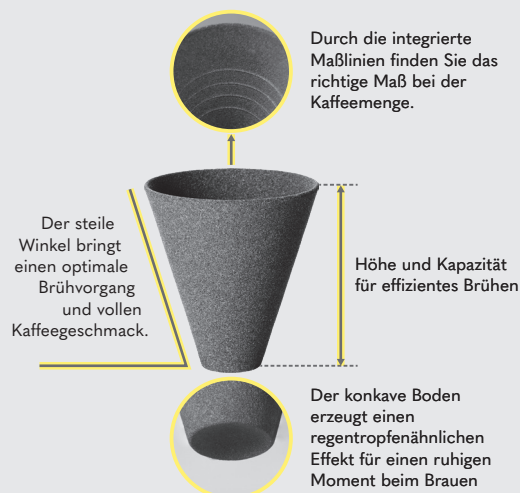
Sauberes Wasser durch poröse Keramik

Ein gesunder Körper benötigt Wasser zum Leben.
 Unser Körper besteht zu 60 % aus Wasser.
 Es versteht sich daher von selbst, dass unser Trinkwasser
 sauber sein und keinen unangenehmen Nachgeschmack haben sollte.

Sorgen Sie für den besten Geschmack mit cerapotta,
 einem porösen Keramikfilter
 mit traditioneller japanischer Technologie.

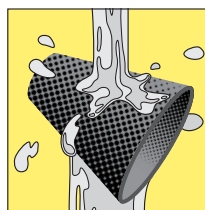
ceramic coffee filter

Regen und Schnee fallen auf die Erde und sickern durch Felsschichten, bevor das Wasser Jahre später wieder in Quellen und Flüssen auftaucht. Der cerapotta-Keramik-Kaffeefilter bewahrt den natürlichen Filtrationsprozess. Er entfernt unerwünschte Verunreinigungen, extrahiert aber den Geschmack der Bohnen, einschließlich der Öle, die dem Kaffee sein reiches Aroma und seine Intensität verleihen. Egal ob Sie starken oder milden Kaffee mögen, der cerapotta bringt den essenziellen Geschmack wie nie zuvor zur Geltung.



Unsichtbare Löcher, die den Unterschied ausmachen

Durch die winzigen, nur 5 µm großen Poren, die dünner als ein menschliches Haar sind, filtert der cerapotta Verunreinigungen und erhält den echten Wassergeschmack. Mit dem richtigen Aufguss schaffen Sie leicht kräftigen oder leichten Geschmack ganz nach Ihren Wünschen. Das reicht für 1 bis 4 Tassen auf einmal, ideal zum Genießen allein oder in Begleitung.



Leichte Pflege

Sie brauchen keine Seife oder Reinigungsmittel: einfach nach der Verwendung abspülen! Bei geringerem Durchfluss oder anhaltendem saurem Nachgeschmack ist der Filter evtl. verstopft und muss gereinigt werden. Sterilisieren Sie ihn durch Erhitzen auf dem Herd oder in der Mikrowelle. Die Materialien sind von Natur aus zur leichten Pflege und Reinigung gegen Fäulnis geschützt.



Save the Earth

Hart im Nehmen gegen Verunreinigungen, sanft zur Umwelt

Wir streben danach, den tiefen Respekt der Meister ihres Handwerks in diesem Produkt zu vermitteln. cerapotta lässt sich wiederverwenden, verursacht somit weniger Müll gegenüber Papierfiltern. Materialüberstände recyceln wir ebenso in der Produktion und verringern damit weiterhin die Umweltbelastung. Einfache, aber mittelfristige Nutzung: der cerapotta ist der Beginn einer neuen Ära des Kaffeegenusses.



Made in Japan

Japanische Tradition und Technologie vereint

Hasami-Porzellan wird seit 400 Jahren in Nagasaki hergestellt. Der cerapotta vereint diese traditionellen Techniken mit der neuesten modernsten Technologie. Formen, Trocknen und Brennen erfolgen immer noch in den Händen von Handwerksmeistern wie früher. Die Textur der Keramik, der Klang beim Filtern des Wassers und die angenehmen Aromen passen perfekt zur japanischen Ästhetik.

cerapotta

Nutzung und Pflege Ihres cerapotta

Made in Japan

Verwendung						
<p>Sie machen sich Gedanken wegen des speziellen Materials oder Ihrer Gießtechnik? Ganz ruhig bleiben! Der cerapotta eignet sich perfekt für Anfänger und Profis gleichermaßen.</p>						
Zubereitung	<p>Gießen Sie kochendes Wasser durch den Filter, um die Tasse auszuspülen und zu erwärmen, bevor Sie den Kaffee einschenken. * Kaffeöle können sich bilden und bei wiederholter Verwendung zu Verstopfungen führen. * Vor und nach Verwendung mit heißem Wasser abspülen, um dies zu verhindern.</p>					
	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Bohnenqualität</td> <td>1-2 Tassen</td> <td>Ca. 20-30g (Niveau 1-2 von unten)</td> </tr> <tr> <td>3-4 Tassen</td> <td>Ca. 40-50g (Niveau 3-4 von unten)</td> </tr> </table>	Bohnenqualität	1-2 Tassen	Ca. 20-30g (Niveau 1-2 von unten)	3-4 Tassen	Ca. 40-50g (Niveau 3-4 von unten)
	Bohnenqualität		1-2 Tassen	Ca. 20-30g (Niveau 1-2 von unten)		
		3-4 Tassen	Ca. 40-50g (Niveau 3-4 von unten)			
	empfohlen Mahlen	Mittlere Grobmahlstufe	Filtriert Verunreinigungen heraus und sorgt für ausgewogenen Geschmack. Leicht zu reinigen und verstopft kaum, bietet pures Kaffeearoma.			
		Grobmahlstufe	Ideal für unverfälschten Geschmack. * Nicht für fein gemahlene Kaffee geeignet. Kann zu Verstopfungen führen.			
Heißwassertemperatur	Empfohlene Wassertemperatur 90-95 °C. (Wegen der hohen Brühgeschwindigkeit wird eine höhere Temperatur empfohlen, verglichen mit Standardfiltern.)					
Die Skala	Mit Hilfe der Skala finden Sie die richtige Kaffeemenge. Die erste Linie unten steht für 20 g, jede weitere Linie für zusätzliche 10 g.					
So erhalten Sie einzigartigen Geschmack	Gießen Sie heißes Wasser über die Bohnen und dünsten Sie 30 Sekunden lang.					
Beispiel: Für 2 Tassen (30 g Bohnen / 360 ml heißes Wasser)	Mild	Bei jeder Portion gießen Sie langsam Wasser in kreisförmigen Bewegungen rund um die Filterränder. Der Druck heißen Wassers, das schnell auf den Filter gegossen wird, sorgt für einen milden, erfrischenden Geschmack.				
	Kräftig	Füllen Sie bis zur vierten Linien von unten auf und gießen Sie Wasser in kreisförmigen Bewegungen fünf mal auf. Füllen Sie den Filter bis zur jeweiligen Linie und gießen Sie langsam auf, um einen starken, kräftigen Geschmack zu erhalten.				

Pflege		
<p>cerapotta ist ebenfalls leicht zu reinigen; einfach vor und nach Verwendung abspülen.</p> <p>Das speziell ausgewählte Material ist leicht zu pflegen und verhindert die Oxidation des Getränks. Bitte beachten: Der cerapotta muss nicht mit Küchenreinigungsmitteln gereinigt werden. Dies kann sogar zu einer Aufnahme des Reinigungsmittel führen, die einen seifigen Nachgeschmack zur Folge hat.</p> <p>! Verstopfungen des Filters können zu einem sauren Nachgeschmack und einer Abnahme der Tropfgeschwindigkeit führen. Reinigen Sie den Filter gründlich, falls Sie derartige Probleme beobachten.</p>		
Vorgehensweise, wenn die Tropfgeschwindigkeit nachlässt	Pflege durch Abkochen	Tauchen Sie den Filter ganz unter Wasser und kochen Sie ihn ca. 10 Minuten lang ab. Der Filter sollte beim Sterilisieren aufrecht stehen. * Ansonsten können sich Blasen unten im Topf bilden, welche die vollständige Sterilisierung verhindern.
	Pflege in der Mikrowelle	Tauchen Sie den Filter ganz unter Wasser und lassen Sie ihn ca. 5 Minuten lang bei 500 W/2,5 Minuten lang bei 1.000 W in der Mikrowelle.
	Sie können Natron dem Wasser zur besseren Reinigung hinzugeben (2 EL Pulver auf 1 Liter Wasser). Nach der Reinigung sollten Sie den Filter gründlich mit Wasser spülen und an der Luft trocknen lassen. * Das Produkt kann bei raschem Abkühlen unter laufendem Wasser beschädigt werden. * Darf nicht über einer offenen Flamme gehalten werden.	

ceramic coffee filter

Made in Japan PAT. P

Size (Approx.) $\Phi 100 \times H110\text{mm}$ (Filter) $\Phi 100 \times H5\text{mm}$ (Stand)
 Weight (Approx.) 115g (Filter) 45g (Stand)
 Materials Ceramic (Filter), Polybutylene terephthalate (Approx. 51%), Recycled ceramic (Approx. 49%) (Stand)
 Temperature limit / 140°C (Stand) Dishwasher safe (Stand)
 Do not wash with bleach (Stand)

Package size (Approx.) W115 × D115 × H155mm
 Package weight (Approx.) 275g
 Ref.no. / Jan DP-014 / 4582714120121
 Lot 6

For 1-4 cups



maintenance brush

Made in Japan PAT. P

Size (Approx.) $\Phi 20 \times H210\text{mm}$
 Weight (Approx.) 10g
 Materials Nylon (Brush), Stainless steel (Handle)

Package size (Approx.) W40 × D20 × H225mm
 Package weight (Approx.) 10g
 Ref.no. / Jan DP-012 / 4580122325695
 Lot 6



International / h concept co., ltd.
 Residence Building 8F, KURAMAE JP TERRACE,
 1-3-25 Kuramae, Taito-Ku, Tokyo 111-0051 Japan
www.h-concept.jp kimura@h-concept.jp

for Europe / Kaiko Developments BV
 Wissinkweg27,
 8106 PG Mariënheem, The Netherlands
www.shop-kaiko.nl kaiko@kaiko.nl

