


**primula**

BREW & TRAVEL™  
**COLD BREW  
GLASS BOTTLE**

Includes:

19 oz. Glass Bottle  
Super Fine Filter  
Neoprene Sleeve

 Like us on Facebook at [www.facebook.com/PrimulaProducts](http://www.facebook.com/PrimulaProducts) and post your extraordinary moments.

 Visit us: [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)



Enjoy the most flavorful cold brew coffee on the go. Cold brewed coffee is on average 65% less acidic and sweeter than conventional hot brewed coffee.

- 19 oz. capacity
- Borosilicate glass bottle
- Superfine stainless steel brew filter with handle for easy removal
- Neoprene sleeve
- BPA free
- Top rack dishwasher safe



**GLASS BOTTLE**

Glass bottle may be used without infuser.

**NEOPRENE SLEEVE**

Insulating sleeve keeps beverage cool.  
Convenient carry strap.

**FILTER**

Removable for cleaning.  
Infuser rests inside the base and screws into place by turning base to the right.




**Epoca**  
INTERNATIONAL, INC.  
Boca Raton, FL 33487  
Made in China


**primula**

BREW & TRAVEL™  
**INFUSION À FROID  
BOUTEILLE EN VERRE**

Comprend :

Bouteille en verre 0,6 L  
Filtre super fin  
Manchon en néoprène

 Aimez-nous sur Facebook à [www.facebook.com/PrimulaProducts](http://www.facebook.com/PrimulaProducts) et postez vos moments extraordinaires.

 Visitez-nous à : [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)



Profitez du café infusion à froid le plus savoureux en route. Le café infusé à froid est en moyenne 65% moins acide et plus sucré que le café classique infusé à chaud.

- Capacité 0,6 L
- Bouteille en verre borosilicate
- Filtre d'infusion en acier inoxydable très fin avec poignée pour faciliter le retrait
- Manchon en néoprène
- Sans BPA
- Peut entrer dans le panier supérieur du lave-vaisselle



**BOUTEILLE EN VERRE**

La bouteille en verre peut être utilisée sans infuseur.

**MANCHON EN NÉOPRÈNE**

Manchon isolant conserve la boisson au froid.  
Bandoulière pratique.

**FILTRE**

Amovible pour le nettoyage.  
L'infuseur repose à l'intérieur de la base et se visse en tournant la base vers la droite.




**Epoca**  
INTERNATIONAL, INC.  
Boca Raton, FL 33487  
Fabriqué en Chine

**primula**

BREW & TRAVEL™  
**INFUSIÓN EN FRÍO  
BOTELLA DE VIDRIO**

Incluye:

Botella de vidrio de 0.6 L (19 oz)  
Filtro súper fino  
Funda de neopreno

 Dale me gusta Facebook [www.facebook.com/PrimulaProducts](http://www.facebook.com/PrimulaProducts) y publica tus momentos extraordinarios.

 Visitenos: [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)



Disfrute el más sabroso café colado frío sobre para llevar. El café colado frío es en promedio un 65% menos ácido y más dulce que el café convencional preparado en caliente.

- Capacidad de 0.6 L (19 oz)
- Botella de vidrio de borosilicato
- Filtro removible súper fino de acero inoxidable con asa para facilitar su extracción
- Funda de neopreno
- Sin bisfenol A
- Puede lavarse en la bandeja superior del lavaplatos



**BOTELLA DE VIDRIO**

La botella de vidrio puede usarse sin el infusor.

**FUNDA DE NEOPRENO**

La funda aislante mantiene fresca la bebida.  
Cómoda correa para llevarlo.

**FILTRO**

Removible para limpiarlo.  
El infusor se coloca dentro de la base y se atornilla en su lugar girando hacia la derecha.



**Epoca**  
INTERNATIONAL, INC.  
Boca Raton, FL 33487  
Hecho en China

## STEP BY STEP INSTRUCTIONS

1. Unscrew base, remove filter. Fill the filter  $\frac{3}{4}$  full with freshly roasted, regular drip ground coffee, approx. 5 - 6 tbsp. depending on your preferred brew strength. For best results, do not over pack filter with coffee.
2. Place filter inside and tighten base cap to bottle.  
Return bottle to upright position and fill with 15 oz. cool water, leaving about 1  $\frac{1}{2}$  inch of air space from the top of the bottle. Use less water for stronger concentrated flavor.
3. Tighten lid and lightly shake to remove any trapped air bubbles from the filter. Place in refrigerator to cold brew for 12 - 24 hours. Gently rock the bottle occasionally from side to side to enhance the brewing process.
4. Remove filter from cold brewed coffee and wash base cap before reattaching it to the bottle. Add creamer (or cream substitute), sugar and ice to taste and enjoy the best cold brew coffee!

## INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

1. Dévisser la base, retirer le filtre. Remplir le filtre aux  $\frac{3}{4}$  avec du café moulu régulier au goutte à goutte fraîchement rôté, env. 5 - 6 cuillères à soupe, selon l'intensité d'infusion désirée. Pour de meilleurs résultats, ne pas remplir le filtre à ras bord.
2. Mettre le filtre à l'intérieur et serrer le bouchon de base.  
Placer la bouteille en position debout et remplir avec 0,44 L d'eau froide, en laissant environ 3,8 cm d'espace du haut de la bouteille. Utiliser moins d'eau pour la saveur concentrée forte.
3. Serrer le couvercle et secouer légèrement pour enlever les bulles d'air piégées dans le filtre. Mettre au réfrigérateur pour infusion à froid pendant 12 - 24 heures. Secouer délicatement la bouteille à l'occasion d'un côté à l'autre pour améliorer le processus de brassage.
4. Enlever le filtre du café infusé à froid et laver le bouchon de la base avant de le rattacher à la bouteille. Ajouter du colorant (ou du substitut de crème), du sucre et de la glace selon votre goût et régalez-vous du meilleur café infusé à froid !

## INSTRUCCIONES PASO A PASO

1. Desatornille la base y quite el filtro. Llene el infusor hasta las tres cuartas partes con café recién tostado y molido regular; aproximadamente unas 5 - 6 cdas. Dependiendo de su preferencia. Para obtener los mejores resultados no apriete demasiado el café en el filtro.
2. Coloque el filtro adentro y apriete la tapa de la base en la botella. Vierta 0.44 L (15 oz) de agua fresca por la parte superior de la botella, dejando 3.8 cm (1  $\frac{1}{2}$  pulg) de aire libre. Utilice menos agua para lograr un sabor más fuerte y concentrado.
3. Apriete la tapa y sacuda ligeramente para eliminar las burbujas de aire que pudiera haber atrapadas en el filtro. Colóquelo en el refrigerador para la preparación en frío de 12 a 24 horas. De vez en cuando, agite suavemente la botella de lado a lado para mejorar el proceso de preparación.
4. Retire el filtro del café frío y lavar antes de colocarlo en la botella. Agregue leche en polvo (o sustituto de crema), azúcar y hielo al gusto. ¡y disfrute del mejor café helado!

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use if glass is chipped or cracked
- Do not use fine ground coffee; it clogs the filter
- Never for microwave or stovetop use
- For cool or cold beverages only
- Odor, taste, stain and crack resistant
- Do not use boiling water
- Not a toy - keep away from small children and pets

## CLEANING INSTRUCTIONS

- Top rack dishwasher safe for glass bottle and filter - hand washing is recommended for lid and base
- It is common for sediment to settle on the bottom of the bottle; it is recommended to wash the base after brewing and before you return the base to the bottle to enjoy your cold brew coffee. The base must be 100% free of grounds before placing back on bottle
- Neoprene sleeve - machine wash cold, drip dry

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser si le verre est ébréché ou fissuré
- Ne pas utiliser de café moulu fin ; il obstrue le filtre
- Ne jamais utiliser dans le micro-ondes ou sur la cuisinière
- Pour les boissons fraîches ou froides seulement
- Résistant à l'odeur, au goût, aux taches et à la fissuration
- Ne pas utiliser d'eau bouillante
- N'est pas un jouet - garder hors de portée des enfants et des animaux

## INSTRUCCIONES DE NETTOYAJE

- La bouteille en verre et le filtre peuvent entrer au panier supérieur du lave-vaisselle - le lavage des mains est recommandé en lavant le couvercle et la base
- Il est commun de trouver des dépôts de sédiment au fond de la bouteille; il est recommandé de laver la base après l'infusion et avant de remettre la base de la bouteille pour profiter de votre café infusé à froid. La base doit être à 100% sans marc de café avant de la remettre sur la bouteille
- Manchon en néoprène - lavage en machine à froid, égoutter

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No lo utilice si el vidrio está partido o agrietado
- No use café molido fino pues tapa el filtro
- No lo utilice en el microondas ni en la estufa
- Para bebidas frías o frescas solamente
- Resistente a olores, sabores, manchas y agrietado
- No use agua hirviendo
- No es un juguete. Manténgalo alejado de niños pequeños y mascotas

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- La botella y el filtro pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda lavar a mano la tapa y la base
- Es común que los sedimentos se establezcan en la parte inferior de la botella, se recomienda lavar la base después de la preparación y antes de volver la base a la botella para disfrutar de su café con hielo. La base debe estar 100% limpia de grano antes de colocarla a la botella
- La funda de neopreno puede lavarse en lavadora; cuélguela para secarla

## COLD BREW COFFEE RECIPES

### ICED COFFEE

Ingredients:

12 oz. cold brew coffee  
1 oz. milk  
ice & sweetener (optional)

Combine cold brew coffee with milk.  
Add ice and sweetener (optional).  
SHAKE AND ENJOY

NOTE: Cold brew coffee is naturally sweeter due to its low acidity. Sugar or artificial sweetener may not be required.



### ICED CAPPUCCINO

Ingredients:

12 oz. cold brew coffee  
2 oz. milk  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pure vanilla extract  
ice & sweetener (optional)

Combine cold brew coffee with milk.  
Add vanilla. Add ice and sweetener (optional).  
SHAKE AND ENJOY



### ICED MOCHA

Ingredients:

12 oz. cold brew coffee  
1 oz. milk  
1 tbsp. chocolate syrup  
ice (optional)

Combine cold brew coffee with milk.  
Add chocolate syrup and ice.  
SHAKE AND ENJOY



## FROID RECETTES DE CAFÉ

### CAFÉ GLACÉ

Ingredients :

355 ml café infusé à froid  
30 ml lait  
glace et édulcorant (facultatif)

Mélanger le café de l'infusion à froid avec du lait. Ajouter de la glace et de l'édulcorant (facultatif). Secouez et régalez-vous!

À NOTER : Le café infusé à froid semble naturellement plus doux en raison de sa faible acidité. Le sucre ou l'édulcorant artificiel pourrait ne pas être nécessaire.



### CAPPUCCINO GLACÉ

Ingredients :

355 ml café infusé à froid  
60 ml lait  
 $\frac{1}{8}$  cuillère à café extrait de vanille pur  
glace et édulcorant (facultatif)

Mélanger le café de l'infusion à froid avec du lait. Ajouter la vanille. Ajouter la glace et l'édulcorant (facultatif). Secouez et régalez-vous!



### MOKA GLACÉ

Ingredients :

355 ml café infusé à froid  
30 ml lait  
1 cuillère à soupe sirop de chocolat  
glace (facultatif)

Mélanger le café de l'infusion à froid avec du lait. Ajouter le sirop de chocolat et bien mélanger. Ajouter la glace. Secouez et régalez-vous!



## RECETAS DE CAFÉ FRÍO

### CAFÉ FRÍO

Ingredientes:

355 ml (12 oz) de café frío  
30 ml (1 oz) de leche  
hielo y edulcorante (opcional)

Mezcle el café frío con la leche. Agregue hielo y edulcorante (opcional). ¡AGITE Y DISFRUTE!

NOTA: El café frío naturalmente parece más dulce debido a su baja acidez. Puede no ser necesario utilizar azúcar o edulcorante artificial.



### CAPUCHINO FRÍO

Ingredientes:

355 ml (12 oz) de café frío  
60 ml (2 oz) de leche  
 $\frac{1}{8}$  de cucharadita de extracto puro de vainilla  
hielo y edulcorante (opcional)

Mezcle el café frío con la leche. Añada vainilla. Agregue hielo y edulcorante (opcional). ¡AGITE Y DISFRUTE!



### MOKA FRÍO

Ingredientes:

355 ml (12 oz) de café frío  
30 ml (1 oz) de leche, 1 cucharada de jarabe de chocolate  
hielo (opcional)

Mezcle el café frío con la leche. Añada jarabe de chocolate y revuelva bien. Agregue el hielo. ¡AGITE Y DISFRUTE!

