

INSTRUCTIONS

COLD BREW COFFEE INSTRUCTIONS

- Place ground coffee beans in the Brew Core. For best results, use fresh roasted, coarsely ground coffee. The core is designed to hold ½ lb or 16 tbsp of coffee, which is good for brewing in 40 oz. of water.
- Insert core inside pitcher and slowly pour a small amount of water over the ground coffee to dampen. Once coffee is damp, slowly fill the remainder of the pitcher with water to cover grounds or up to the top of the windows in the Brew Core. Be careful not to allow ground coffee to overflow from the core. The recommendation is to use a 5-to-1 water to coffee ratio. For each 16 tbsp (1 cup) of coffee, use 40 oz. of water (5 cups). Be careful not to overfill pitcher with water, be sure to know the capacity of your pitcher. Once pitcher is full, you may stir grounds until fully saturated with water.
- Tighten lid and place in refrigerator to cold brew for 24 hours. For ultimate flavor extraction, stir grounds during brewing process.
- Remove Brew Core from coffee before pouring or mixing. Easily screw off bottom to release used coffee grounds. Always remember to remove Brew Core before pouring coffee.
- To enjoy the best cold brew coffee, creamer (or cream substitute), sugar, water and ice can be added to taste.

Cold brew coffee can be stored up to 14 days.

COLD BREW TEA INSTRUCTIONS

- Place loose leaf tea (recommended) or tea bag(s) directly into Brew Core.
- Insert Brew Core inside pitcher and pour 1 cup of cool water over tea slowly to dampen. Once tea is damp, slowly fill the remainder of the pitcher with water to cover leaves or up to the top of the windows in the core. Be careful not to allow tea to overflow from the core.
- Tighten lid and place in refrigerator to cold brew. Tea brews in 4 – 10 hours.
- Remove Brew Core from tea before pouring or mixing. Easily screw off bottom to release used tea leaves. Always remember to remove Brew Core before pouring tea.
- Serve and enjoy the best iced tea. Tea can be stored up to 7 days in the refrigerator.

HOT TEA BREWING INSTRUCTIONS

- Place loose leaf tea (recommended) or tea bag(s) directly into Brew Core. Adjust to taste; for stronger flavor add more tea as desired.
- For hot brewing, use the water at 180°F (80°C). **CAUTION: HOT WATER! Never use boiling water as it will burn the tea.** Allow water from kettle to stop boiling and settle at least 30 seconds before pouring into pitcher. Pour hot water over the tea up to top of windows in the Brew Core.
- For hot brewing, cap from pitcher must remain off for a minimum of three (3) minutes while brewing, to allow steam to escape. Brew for 3 - 5 minutes, to taste.
- Remove Brew Core and enjoy perfectly brewed tea.

Caution is required when handling hot water.

For best results, follow tea manufacturer recommended water temperature and time for optimal steeping.

NOTE: If pitcher can be used with ice. Try putting ice in a clean Brew Core when ready to serve your tea. This will allow you to remove the ice later, to prevent further diluting the tea, if desired.

INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LE CAFÉ INFUSÉ À FROID

- Mettre les grains de café moulu dans le Cœur d'infusion. Pour de meilleurs résultats, utiliser le café fraîchement torréfié moulu grossièrement. Le cœur est conçu pour contenir ½ lb ou 16 cuillères à soupe de café, ce qui est bon pour une infusion dans 40 oz d'eau.
- Insérer le cœur à l'intérieur du pichet et verser *lentement* une petite quantité d'eau sur le café moulu afin de le mouiller. Une fois que le café est humide, remplir *lentement* le reste du pichet d'eau pour couvrir le marc de café ou jusqu'à la partie supérieure des fenêtres du Cœur d'infusion. Veiller à ne pas permettre au café moulu de déborder du cœur. On vous recommande d'utiliser un mélange de 5 parties d'eau pour 1 partie de café. Pour chaque 16 cuillères à soupe (1 tasse) de café, utiliser 40 oz de l'eau (5 tasses). Soyez prudent de ne pas trop remplir le pichet d'eau, assurez-vous de connaître la capacité de votre pichet. Une fois que le pichet est rempli, vous pouvez remuer le marc de café jusqu'à ce qu'il soit saturé d'eau.
- Serrer le couvercle et mettre au réfrigérateur pour infuser à froid pendant 24 heures. Pour l'extraction ultime de la saveur, mélanger le marc de café lors de l'infusion.
- Retirer le Cœur d'infusion du café avant de verser ou de mélanger. Dévisser facilement le fond pour libérer le marc de café. Se rappeler de toujours retirer le Cœur d'infusion avant de verser le café.
- Pour profiter du meilleur café infusé à froid, ajoutez un crémier à café (ou un substitut à la crème), du sucre, de l'eau et de la glace selon votre goût. Le café infusé à froid peut être conservé jusqu'à 14 jours.

INSTRUCTIONS D'INFUSION À FROID

- Placer le thé en vrac (recommandé) ou un (des) sachet (s) de thé directement dans le Cœur d'infusion.
- Insérer le Cœur d'infusion dans le pichet et verser lentement une tasse d'eau fraîche sur le thé pour le mouiller. Une fois que le thé est humide, remplir lentement le reste du pichet d'eau pour couvrir les feuilles ou jusqu'à la partie supérieure de la vitre dans le cœur. Veiller à ne pas permettre au thé de déborder du cœur.
- Serrer le couvercle et mettre au frigo pour une infusion à froid. Le thé est infusé en 4-10 heures.
- Retirer le Cœur d'infusion du thé avant de verser ou de mélanger. Dévisser facilement le fond pour libérer les feuilles de thé utilisées. Se rappeler de toujours retirer le Cœur d'infusion avant de verser le thé.
- Servir et déguster le meilleur thé glacé! Le thé peut être stocké dans le frigo jusqu'à 7 jours.

INSTRUCTIONS D'INFUSION À CHAUD

- Placer le thé en vrac (recommandé) ou un (des) sachet (s) de thé directement dans le cœur d'infusion. Ajuster à votre goût ; pour une saveur plus forte, ajouter plus de thé au besoin.
- Pour l'infusion à chaud, utiliser l'eau à 180 ° F (80 ° C). **ATTENTION : EAU CHAUDE ! Ne jamais utiliser d'eau bouillante pour ne pas brûler le thé.** Laisser calmer l'ébullition au moins 30 secondes avant de verser dans le pichet. Verser l'eau chaude sur le thé jusqu'à la partie supérieure de la vitre dans le Cœur d'infusion.
- Pour l'infusion à chaud, retirer le bouchon du pichet pour un minimum de trois (3) minutes lors de l'infusion, pour laisser échapper la vapeur. Laisser infuser pendant 3 - 5 minutes, selon le goût.
- Retirer le Cœur d'infusion et savourer un thé parfaitement infusé.

La prudence est requise lors de la manipulation d'eau chaude.

Pour de meilleurs résultats, suivre les recommandations du fabricant du thé sur la température de l'eau et le temps d'infusion optimal.

À NOTER : Le pichet peut être utilisé avec de la glace. Essayez de mettre de la glace dans un Cœur d'infusion propre au moment de servir votre thé. Cela vous permettra de retirer la glace plus tard, pour éviter de diluer davantage le thé, si désiré.

INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR CAFÉ FRÍO

- Coloque granos de café molido en la base de preparación. Para mejores resultados, utilice café tostado, molido grueso. El núcleo está diseñado para sostener ½ libra o 16 cucharadas de café, que es bueno para la preparación en 40 onzas de agua.
- Inserte el núcleo dentro de la jarra y vierta *lentamente* pequeña cantidad de agua fría sobre el café para humedecerlo. Una vez que el café este húmedo, llene *lentamente* el resto de la jarra con agua hasta cubrir el núcleo o hasta la parte superior de las ventanas en la base de preparación. Tenga cuidado de no permitir que café se desborde de la base. La recomendación es usar un agua de 5 a 1 proporción de café. Por cada 16 cucharadas de café (1 taza), utilizar 40 onzas de agua (5 tazas). Tenga cuidado de no sobrellenar jarra con agua. Una vez que la jarra está llena, puede mezclar hasta que este completamente saturado con el agua.
- Apriete la tapa y coloque en el refrigerador para la preparación fría durante 24 horas. Para obtener el mejor sabor extracción, revolver el grano de café durante el proceso.
- Retire el núcleo de preparación para café antes de verter o mezclar. Desatornille fácilmente la parte inferior para liberar los granos de café utilizada.
- Para disfrutar el mejor café frío, crema o sustituto de crema, azúcar, agua y hielo se pueden agregar al gusto.

El café frío puede almacenarse por hasta 14 días en el refrigerador.

INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN DE TÉ FRÍO

- Coloque las hojas sueltas de té (recomendado) o las bolsas de té directamente en el núcleo. La jarra tiene capacidad de 14 tazas de agua y 12 cucharadas de hojas sueltas cuando el núcleo está en su lugar.
- Inserte el núcleo dentro de la jarra y vierta lentamente 1 taza de agua fría sobre el té para humedecerlo. Una vez que esté mojado el té, llene lentamente el resto de la jarra hasta cubrir las hojas o arriba de la ventanita del núcleo. Teniendo cuidado de no permitir que el té se desborde del núcleo.
- Coloque la tapa y coloque la jarra en el refrigerador para la preparación en frío. El té estará listo en 4 a 10 horas.
- Retire el núcleo colado de té antes de verter o mezcla. Desatornille fácilmente la parte inferior para soltar las hojas de té utilizadas. Siempre recuerde remover el núcleo antes de verter el té.
- ¡Sirva y disfrute del mejor té helado! El té puede guardarse hasta por 7 días en el refrigerador.

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR TÉ CALIENTE

- Coloque las hojas sueltas de té (recomendado) o las bolsas de té directamente en el núcleo. Ajuste al gusto; si desea un sabor más fuerte, coloque más té.
- Para preparación en caliente, use el agua a 80 °C (180 °F). **PRECAUCIÓN: ¡AGUA CALIENTE! Nunca use agua hirviendo ya que eso quemaría el té.** Permita que el agua de la tetera deje de hervir y que se asiente por lo menos durante 30 segundos antes de verterla en la jarra. Vierta el agua caliente sobre el té hasta la ventanita del núcleo de preparación.
- Para la preparación en caliente, debe retirar la tapa de la jarra por lo menos 3 minutos durante la preparación, para permitir que escape el vapor. Prepare el té de 3 a 5 minutos, a su gusto.
- Retire el núcleo de preparación y disfrute de un té perfectamente preparado.

Es necesario tener precaución cuando se utilice agua caliente.

Para mejores resultados, siga las recomendaciones del fabricante del té sobre la temperatura del agua y el tiempo ideal para el remojo.

NOTA: Si la jarra se puede utilizar con hielo. Ponga hielo en el núcleo de preparación limpio cuando se disponga a servir el té. Esto le permitirá quitar el hielo más adelante y evita que se diluya el té, si lo desea.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca lo utilice en el microondas ni en la estufa
- Fabricado en plástico seguro para alimentos
- Resistente a olores, sabores, manchas y agrietado
- No lo coloque en agua hirviendo
- **No es un juguete – Mantener fuera del alcance de los niños pequeños y mascotas**

ANTES DEL PRIMER USO

Lave a mano con agua caliente y jabonosa

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Seguro para utilizar en la bandeja superior del lavaplatos

CONSEJOS

Si las hojas de té o granos de café se salen del núcleo por alguna derrama accidental, puede usar el mismo núcleo para filtrar las hojas de té o granos de café. Una vez terminada la preparación, retire el núcleo de la jarra, gire y saque el fondo y límpielo. Use el núcleo de preparación para filtrar fácilmente directo en una taza; pasar la bebida por el filtro por segunda vez elimina cualquier exceso de hojas o granos de café.

Infundir sabor de fruta fresca en su té agregando fruta fresca con té de hojas en la base de preparación y dejarlo preparar en frío durante toda la noche. Hierbas y especias pueden añadirse también durante la preparación café frío.

GLOSARIO

El método de infusión en frío extrae un mejor sabor mediante la infusión en agua fría por un periodo de 4 a 10 horas para té, y 24 horas para café.

MyBev

Interchangeable cores™

GIRE Y LEVANTE PARA INTERCAMBIAR TODOS LOS NÚCLEOS

MyBev es un sistema con patente en trámite de núcleos intercambiables. Todos los productos MyBev aceptarán núcleos intercambiables de cualquier otro producto MyBev. Único al sistema MyBev, todos los productos permiten que los núcleos sean insertados sin removiendo la parte superior. Busque el logotipo MyBev y haga a MyBev su sistema de bebida.



Busque nuestro adicional accesorio
Núcleo Frío e Infusor de Sabores.



A nosotros nos gusta Facebook
www.facebook.com/PrimulaProducts
y publica tus momentos extraordinarios.

Epoca Boca Raton, FL 33487
Hecho en China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser dans un micro-ondes ou sur une cuisinière
- Fabriqué à partir de plastiques sécuritaires pour les aliments
- Résistant à l'odeur, au goût, aux taches et à la fissuration
- Ne pas placer dans l'eau bouillante
- **N'est pas un jouet – garder hors de portée des enfants et des animaux**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavage à la main dans l'eau tiède savonneuse

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Peut entrer dans le panier supérieur du lave-vaisselle

ASTUCES

Si les feuilles de thé ou le marc de café s'échappent du Cœur d'infusion en raison d'un débordement accidentel, le cœur d'infusion peut être utilisé pour filtrer les feuilles de thé ou le marc de café. Une fois l'infusion terminée, retirer le Cœur d'infusion du pichet, dévisser le fond et nettoyer. Utiliser le Cœur d'infusion pour filtrer à deux reprises directement dans une tasse; en passant à travers le filtre une deuxième fois, on supprime tout excès de feuilles de thé ou de marc de café.

Infuser la saveur de fruits frais dans votre thé en ajoutant les fruits frais coupés avec les feuilles de thé dans le Cœur d'infusion et en le laissant infuser à froid pendant la nuit. Les herbes et les épices peuvent également être ajoutées lors de l'infusion à froid du café.

LEXIQUE

La méthode d'infusion à froid consiste à extraire la saveur par infusion dans l'eau fraîche sur une période de 4 à 10 heures, ou 24 heures pour le café.

MyBev

Interchangeable cores™

TOURNER ET SOULEVER POUR INTERCHANGER TOUD LES COEURS

MyBev est un système de coeurs interchangeables en instance de brevet. Tous les produits MyBev accepteront des coeurs interchangeables de tout autre produit MyBev. Seul les produits du système MyBev permettent aux coeurs d'être insérés par le haut. Rechercher le logo MyBev et adopter le système de boissons MyBev.



Rechercher nos accessoires
Cœur froid et Infuseur de
saveur supplémentaires.



Aimez-nous sur Facebook à
www.facebook.com/PrimulaProducts
et postez vos moments extraordinaires.

Epoca Boca Raton, FL 33487
Fabriqué en Chine

SAFETY INSTRUCTIONS

- Never for microwave or stovetop use
- Made from food safe plastics
- Odor, taste, stain and crack resistant
- Do not place in boiling water
- **Not a toy – keep away from small children and pets**

BEFORE FIRST USE

Hand wash in warm, soapy water

CLEANING INSTRUCTIONS

Top rack dishwasher safe

TIPS

If tea leaves or coffee grounds escape from the Brew Core from accidental overflow, the Brew Core can be used to filter the tea leaves or coffee grounds. After brewing is complete, remove the Brew Core from the pitcher, twist off the bottom and clean. Use the Brew Core to easily double filter directly into a cup, passing through the filter a second time, will remove any excess tea leaves or coffee grounds.

Infuse fresh fruit flavor into your tea by adding fresh cut fruit with tea leaves in the Brew Core and letting it cold brew overnight. Herbs and spices can also be added while cold brewing coffee.

GLOSSARY

Cold Brew Method is extracting flavor through brewing in cool water over a period of 4 - 10 hours for tea, or 24 hours for coffee.

MyBev

Interchangeable cores™

TURN & LIFT TO INTERCHANGE ALL CORES

MyBev is a patent pending system of interchangeable cores. All MyBev products will accept interchangeable cores from any other MyBev product. Unique to the MyBev system, all products allow the cores to be inserted without removing the top. Look for the MyBev logo and make MyBev your beverage system.



Look for our additional accessory
Chill Core and Flavor Infuser.



Like us on Facebook at
www.facebook.com/PrimulaProducts
and post your extraordinary moments.

Epoca Boca Raton, FL 33487
Made in China