

Outside/Front



## POUR OVER COFFEE MAKER

Borosilicate glass cone and stainless steel filter

### USE INSTRUCTIONS



**1** Pre-pour the hot water into the stainless steel filter (paper filters are not required), to wash away any dust or oils, this will also warm up the pour over maker and your mug for a warmer end result. Discard the first pour of water after it has filtered through.

Place 2 tbsp regular ground drip coffee for 10 oz. of water (or to taste) inside filter and place in glass holder. Set Pour over coffee maker on top of any mug or decanter.



**2** Make a divot in the center of the coffee and pour a small amount of hot water directly in the center to wet the grounds and pre-infuse the coffee. Wait 30 sec. for next pour. Begin pouring in a circular motion for approx. 2½ minutes, using a start and stop method. Allow coffee to bloom but do not over fill the cone. Pour just enough water to cover the grounds and slow or stop pouring water to allow water level to lower.



**3** When desired amount of coffee has brewed, stop pouring and let remaining water drip through the filter. Enjoy a delicious full bodied coffee brewed directly in your cup.

### 1 Cup



## CAFETIÈRE POUR OVER

Cône de verre borosilicate et filtre en acier inoxydable

### MODE D'EMPLOI



**1** Verser d'abord l'eau chaude dans le filtre en acier inoxydable (filtres en papier ne sont pas requis), pour laver la poussière ou les huiles. Ceci aidera aussi à réchauffer la cafetière Pour Over ainsi que votre tasse, afin de produire un café plus chaud. Jeter la première coulée d'eau après qu'elle est passée à travers le filtre.

Mettre 2 cuillères de café moulu au goutte à goutte pour 10 oz d'eau (ou selon le goût) dans le filtre et le placer sur le support de verre. Positionner la cafetière Pour Over au-dessus de n'importe quelle tasse ou carafe.



**2** Faire une division dans le centre du café et y verser une petite quantité d'eau chaude afin de mouiller le marc de café et de pré-infuser le café. Attendez 30 secondes et versez à nouveau. Commencer à verser d'un mouvement circulaire pendant environ 2 ½ minutes en utilisant une méthode d'arrêt et de reprise. Laissez fleurir le café, mais ne pas remplir le cône à ras bord. Verser suffisamment d'eau pour couvrir le marc de café et ralentir ou arrêter de verser pour permettre au niveau d'eau de baisser.

Commencer à verser d'un mouvement circulaire pendant environ 2 ½ minutes en utilisant une méthode d'arrêt et de reprise. Laissez fleurir le café, mais ne pas remplir le cône à ras bord. Verser suffisamment d'eau pour couvrir le marc de café et ralentir ou arrêter de verser pour permettre au niveau d'eau de baisser.

### 1 Tasse



## CAFETERA DE VERTIDO

Cono de vidrio de borosilicato y filtro de acero inoxidable

### INSTRUCCIONES DE USO



**1** Vierta el agua caliente en el filtro de acero inoxidable (no se requiere de filtros de papel) para eliminar polvo y aceite. esto también calienta la cafetera de vertido y la taza, ofreciendo un resultado más caliente. Descarte la primera tanda de agua después de que se haya filtrado. Coloque dos cucharaditas de café molido regular por cada 300 ml de agua (o al gusto) dentro del filtro y colóquelo en el sostén de vidrio. Coloque la cafetera de vertido encima de cualquier taza o jarra.

Coloque dos cucharaditas de café molido regular por cada 300 ml de agua (o al gusto) dentro del filtro y colóquelo en el sostén de vidrio. Coloque la cafetera de vertido encima de cualquier taza o jarra.



**2** Haga una depresión en el centro del café y vierta una pequeña cantidad de agua caliente directamente ahí para mojar el grano molido e ir infusionando el café. Espere 30 segundos para vaciar el siguiente charro. Empiece a vaciar con un movimiento circular durante 2 minutos y medio, siguiendo u sistema de siga y paro. Deje que el café florezca pero sin cubrir el cono. Vierta solo el agua necesaria para cubrir el café molido y viértala mas despacio, o deje de verter, para permitir que baje el nivel de agua.

Empiece a vaciar con un movimiento circular durante 2 minutos y medio, siguiendo u sistema de siga y paro. Deje que el café florezca pero sin cubrir el cono. Vierta solo el agua necesaria para cubrir el café molido y viértala mas despacio, o deje de verter, para permitir que baje el nivel de agua.

### 1 Taza

**3** Cuando haya preparado la cantidad deseada de café, deje de vaciar y permita que el agua restante gotee por el filtro. Disfrute de un delicioso café de cuerpo entero preparado directamente en su taza.

inside/Back



## CAFETERA DE VERTIDO

Cono de vidrio de borosilicato y filtro de acero inoxidable

### ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Quite suavemente el cono de vidrio del sostén.
- Lave todos los componentes por separado en agua caliente y jabonosa.
- Enjuague con agua limpia y deje secar.
- Coloque nuevamente el cono de vidrio en el sostén presionándolo firmemente en una superficie plana hasta que el vidrio se asiente firmemente en el sostén.

### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Para lavarla, quite el filtro de acero inoxidable.
- Enjuáguela para quitar los restos del café molido y lávela a mano con agua y jabón.
- Enjuague con agua limpia.
- Déjela secar.
- Puede lavarse en lavavajillas.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No la utilice si está partida o agrietada.
- Manténgala fuera del alcance de los niños.
- No es apta para usarse en microondas.

### GUÍA GENERAL PARA PREPARAR CAFÉ

Controle el sabor y la fuerza con la velocidad a la que vierte el agua (rápido para obtener un café ligero, despacio para una preparación más oscura). Si es necesario usar filtros de papel, recomendamos usar papel sin blanquear para lograr el mejor sabor del café.

La temperatura del agua debe ser de 93°C (200°F) de 2 a 3 minutos. Permita que hierva el agua y espere de 20 a 30 segundos antes de verterla sobre el café.



Filtro de doble cubierta de acero inoxidable



Cono de vidrio de borosilicato resistente al calor El sostén universal se adapta a cualquier taza

Gracias por su compra de la Primula® Cafetera De Vertido. Esperamos que disfrute la calidad de artesanía de este producto maravilloso.



Visítenos: [primulaproducts.com](http://primulaproducts.com)

Nosotros nos gusta en Facebook y publica tus momentos extraordinarios.



Boca Raton, FL 33487 Hecho en China



## CAFETIÈRE POUR OVER

Cône de verre borosilicate et filtre en acier inoxydable

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer délicatement le cône de verre du support
- Laver tous les composants séparément à l'eau chaude savonneuse
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher
- Remonter le cône de verre sur le support en appuyant fermement sur une surface plane jusqu'à ce que le verre soit bien placé sur le support

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Pour nettoyer, enlever le filtre en acier inoxydable.
- Rincer le marc de café et laver les mains à l'eau chaude et savonneuse.
- Rincer à l'eau claire.
- Laisser sécher
- Peut entrer au lave-vaisselle

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser si ébréché ou fissuré
- Tenir hors de portée des enfants
- Ne pas utiliser dans le micro-ondes

### GUIDE GÉNÉRAL D'INFUSION DE CAFÉ

Personnaliser la saveur et la force par la vitesse à laquelle vous versez l'eau chaude (rapidement pour un café léger ou lentement pour une infusion plus foncée). Si vous souhaitez utiliser des filtres en papier, nous recommandons l'utilisation de papier non blanchi pour la saveur de café optimale.

Température de l'eau = 200 ° F (93 ° C) 2-3 min. Amener l'eau à ébullition et attendre 20 - 30 secondes avant de verser sur le café.



Double filtre en acier inoxydable garni



Cône de verre borosilicate résistant à la chaleur Support universel s'adapte à toutes les tasses

Merci d'avoir acheté la Primula® Cafetière Pour Over. Nous espérons que vous apprécierez l'artisanat de qualité de ce produit magnifique.



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

Aimez notre page sur Facebook et postez vos moments extraordinaires.



Boca Raton, FL 33487 Fabriqué en Chine



## POUR OVER COFFEE MAKER

Borosilicate glass cone and stainless steel filter

### BEFORE FIRST USE

- Disassemble the glass cone from the holder
- Wash all components separately in warm soapy water
- Rinse with clean water and allow to dry
- Re-assemble the glass cone in the holder by pressing firmly on a flat surface until glass is seated securely in the holder

### CLEANING INSTRUCTIONS

- To clean, remove the stainless steel filter.
- Rinse out the remaining coffee grounds and hand wash with warm and soapy water.
- Rinse out with clean water.
- Allow it to dry
- Dishwasher safe

### SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use if chipped or cracked
- Keep out of reach of children
- Not suitable for microwave

### COFFEE BREW GUIDE

Customize flavor and strength with the speed at which you pour the hot water (quickly for lighter coffee or slowly for a darker brew). If the use of paper filters is desired, we recommend using un-bleached paper for optimal coffee flavor.

Water Temp = 200°F (93°C) 2 – 3 min. Allow water to boil and wait 20 – 30 sec. before pouring over coffee.



Double lined stainless steel filter



Heat resistant borosilicate glass cone Universal holder fits all mugs

Thank you for purchasing the Primula® Pour Over Coffee Maker. We hope you enjoy the quality craftsmanship of this splendid product.



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

Like us on Facebook and post your extraordinary moments.



Boca Raton, FL 33487 Made in China