

Outside/Front



Ceramic POUR OVER COFFEE DRIPPER

Brew robust coffee
in five minutes

USE INSTRUCTIONS

1 Cup



1 Boil filtered water in a separate vessel, preferably a slow-pouring kettle. Prepare about twice the amount you will need for your cup of coffee.

Insert the paper filter into the dripper and place it evenly over your favorite coffee mug.

2 For optimal taste, slowly pour boiling water through the filter to rinse away any paper taste and preheat the dripper and mug. When the water has filtered through, remove the dripper and discard the water. Replace the dripper with prepared filter over your mug.

3 Add fresh, medium to medium-fine ground coffee to the filter (2 TBS. per 6 oz. of water, or to desired taste). Level the surface of the coffee and make a small indentation in the middle.

4 Slowly pour hot water (200°F is optimal) into the center indentation of coffee until all of the grounds are wet; let it rest for 30-45 seconds. The coffee will swell and bloom as it begins releasing flavor and aroma from the grounds. Continue gently pouring hot water in a circular motion starting at the center and moving in and out. Keep the water flow as steady as possible to maintain a consistent volume throughout the process, making sure not to overflow the dripper. Allow about 2-3 minutes for this process to ensure optimal flavor extraction.



En céramique ENSEMBLE DRIPPER VERSEUR À CAFÉ

Infuser un café robuste
en cinq minutes

MODE D'EMPLOI

1 Tasse



1 Faire bouillir l'eau filtrée dans un récipient séparé, de préférence une bouilloire où le café coule lentement. Préparer environ deux fois la quantité dont vous avez besoin pour votre tasse de café. Insérer le filtre en papier dans le dripper et le mettre uniformément sur votre tasse de café préféré.

2 Pour un goût optimal, verser lentement l'eau bouillante à travers le filtre pour enlever le goût de papier et préchauffer le dripper et la tasse. Lorsque l'eau traverse le filtre, retirer le dripper et jeter l'eau. Remplacer le dripper avec le filtre que vous avez préparé sur votre tasse.

3 Ajouter du café frais au filtre, moulu moyen à moyennement fine (environ 2 cuillères à soupe par 6 oz d'eau, ou selon le goût). Nivelier la surface du café et faire une petite encoche au milieu.

4 Verser lentement l'eau chaude (environ 200 ° F idéalement) dans l'échancrure de centre du café jusqu'à ce que tous les restes de café soient humides, puis laisser reposer pendant 30 à 45 secondes. Le café s'entille et s'épanouit alors qu'il commence à libérer la saveur et l'arôme des restes de café. Continuez à verser doucement de l'eau chaude dans un mouvement circulaire en partant du centre. Garder le flux d'eau aussi stable que possible afin de maintenir un volume constant tout au long du processus, veillant à ne pas trop remplir le dripper. Compter environ 2-3 minutes pour ce processus afin d'assurer l'extraction de saveur optimale.



Cerámica JUEGO DE CAFETERA DE GOTEO

Preparar un buen café
en cinco minutos

INSTRUCCIONES DE USO

1 Taza



1 Hierva agua filtrada en una vasija separada, preferiblemente en una tetera de vertido lento. Prepare aproximadamente el doble de la cantidad que necesita para su taza de café. Inserte el papel de filtro dentro de la vasija de goteo y colóquela uniformemente sobre su taza favorita.

2 Para un sabor óptimo, vierta lentamente agua hirviendo a través del filtro para enjuagar cualquier sabor a papel y precalentar la vasija de goteo y la taza. Cuando se haya filtrado el agua completamente, retire la vasija de goteo y descarte el agua. Vuelva a poner la bandeja de goteo con el filtro preparado sobre su taza.

3 Añada café molido fresco, de grano medio a medio fino (2 cucharadas por cada 6 onzas de agua, o hasta el sabor deseado). Nivele la superficie del café y haga una pequeña muesca en el medio.

4 Vierta lentamente agua caliente (200°F es óptimo) en el centro de la muesca del café hasta que todos los granos estén mojados y deje reposar por 30 - 45 segundos. El café se hinchará y brotará a medida que libera el sabor y el aroma de la molienda. Continúe vertiendo agua caliente suavemente en un movimiento circular, comenzando en el centro y moviéndose hacia adentro y hacia afuera. Mantenga el flujo de agua tan constante como sea posible para mantener un volumen consistente durante todo el proceso, asegurándose de no llenar demasiado la vasija de goteo. Continúe con este proceso por 2 - 3 minutos para garantizar una extracción óptima del sabor.

inside/Back



Cerámica JUEGO DE CAFETERA DE GOTEO

Preparar un buen café en cinco minutos

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Inspeccione la vasija de goteo en busca de grietas o roturas.
- Lave a mano la vasija de goteo con agua caliente y jabonosa. Seque muy bien con una toalla limpia para retirar cualquier residuo de jabón.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Para limpiar, enjuague y lave a mano con agua caliente y jabonosa.
- Enjuague con agua limpia.
- Deje secar.
- Puede lavarse en lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No la utilice si presenta grietas o está rota.
- Manténgala fuera del alcance de los niños.
- Siempre tenga precaución al manejar agua caliente.
- No lave la vasija de goteo mientras aún está caliente.

LIBRE DE BPA
PUEDE USARSE EN MICROONDAS
Y LAVARSE EN LAVAVAJILLAS.

GUÍA GENERAL PARA PREPARAR CAFÉ

Personalice el sabor y la fuerza con la velocidad a la cual vierte el agua caliente (rápido para un café más ligero, o lentamente para un café más oscuro). Recomendamos utilizar filtros de papel sin blanqueador No. 2 para un sabor óptimo del café. Temperatura del agua = 200°F (93°C) 2 - 3 min. Deje hervir el agua y espere por 20 - 30 seg. antes de verterla sobre el café.

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

Visitenos: www.primulaproducts.com



En céramique ENSEMBLE DRIPPER VERSEUR À CAFÉ

Infuser un café robuste en cinq minutes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver soigneusement à l'eau tiède savonneuse.
- Bien rincer à l'eau propre, puis sécher avec une serviette ou à l'air libre.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Pour nettoyer, rincer et laver à la main à l'eau tiède savonneuse.
- Rincer à l'eau claire.
- Laisser sécher.
- Utilisable au lave-vaisselle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser si fissuré ou ébréché.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Être toujours prudent lors de la manipulation de l'eau chaude.
- Ne pas laver lorsque le dripper en céramique est encore chaud.

SANS BPA
UTILISABLE AU MICRO-ONDES
ET DANS LE LAVE-VAISSELLE.

GUIDE GÉNÉRAL D'INFUSION DE CAFÉ

Saveur et force personnalisées selon la vitesse à laquelle vous versez l'eau chaude (rapidement pour le café léger ou lentement pour une infusion plus sombre). Nous vous recommandons d'utiliser des filtres en papier écus pour une saveur de café optimale. Température de l'eau = 200 ° F (93 ° C) de 2 à 3 min. Porter l'eau à ébullition et attendre 20 à 30 secondes avant de verser sur le café.

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

Visitez-nous: www.primulaproducts.com



Ceramic POUR OVER COFFEE DRIPPER

Brew robust coffee in five minutes

BEFORE FIRST USE

- Inspect for any cracks or chips.
- Wash thoroughly in warm, soapy water.
- Rinse well with clean water, then towel or air-dry.

CLEANING INSTRUCTIONS

- To clean, hand wash with warm soapy water.
- Rinse with clean water.
- Allow to dry.
- Dishwasher safe.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use if cracked or chipped.
- Keep out of reach of children.
- Always use caution when handling hot water.
- Do not wash while still hot.

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). We recommend using unbleached No. 2 paper filters 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.

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

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

Visit us: www.primulaproducts.com

