



Temperature Safe Glass POUR OVER COFFEE SET

Brew robust coffee
in five minutes

20 oz.

USE INSTRUCTIONS



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 set in place over the carafe. For optimal taste, slowly pour boiling water through the filter to rinse away any paper taste and preheat the components. When the water has filtered through, remove the dripper and discard the water from the carafe. Replace the dripper with wet filter over the carafe.

2

Add fresh, medium to medium-fine ground coffee to the filter (approximately 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.

3

Slowly pour hot water (approximately 200°F is best) into the center indentation of coffee until all of the grounds are wet, then let it rest for 30 – 45 seconds. The coffee will swell and bloom as it begins releasing flavor from the grounds. Continue gently pouring 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.

4

When you have finished pouring the desired amount of water into the dripper and soaked the grounds evenly, let the remaining water filter through into the carafe. Remove the dripper and discard the paper filter. That's it! You're ready to enjoy a truly superb, full-bodied and delightfully fresh cup of coffee made just the way you love it.



Verre résistant aux températures extrêmes ENSEMBLE DRIPPER VERSEUR À CAFÉ

Infuser un café robuste
en cinq minutes

0,6 L

MODE D'EMPLOI



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 en place sur la carafe. Pour un goût optimal, verser lentement l'eau bouillante à travers le filtre pour enlever le goût de papier et préchauffer les composants. Lorsque l'eau traverse le filtre, retirer le dripper et jeter l'eau de la carafe. Remplacer le dripper avec un filtre humide sur la carafe.

2

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.

3

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'enfle et s'épanouit alors qu'il commence à libérer la saveur des restes de café. Continuer à verser doucement de l'eau 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.

4

Lorsque vous avez terminé de verser la quantité désirée d'eau dans le dripper et de tremper les restes de café uniformément, laissez filtrer l'eau qui reste dans la carafe. Retirer le dripper et jeter le filtre en papier. Ça y est! Vous êtes prêt à profiter d'une tasse de café vraiment superbe, corsé et délicieusement frais à votre goût.



Vidrio refractario JUEGO DE CAFETERA DE GOTEO

Preparar un buen café
en cinco minutos

0.6 L

INSTRUCCIONES DE USO



1

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

2

Añada café molido fresco, de grano medio a medio fino (aproximadamente 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.

3

Vierta lentamente agua caliente (aproximadamente a 200°F es mejor) 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 de la molienda. Continúe vertiendo agua 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.

4

Cuando haya terminado de verter la cantidad deseada de agua dentro de la vasija de goteo y haya empapado el café de forma uniforme, permita que el resto del agua se filtre y caiga dentro de la garrafa.

Retire la vasija de goteo y elimine el filtro de papel. ¡Eso es todo! Ahora está listo para disfrutar de una deliciosa taza de café fresco, con todo el cuerpo, preparada de la forma que a usted le encanta.



Vidrio refractario JUEGO DE CAFETERA DE GOTEO

Preparar un buen café
en cinco minutos

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Lávese bien con agua tibia y jabón.
- Enjuague bien con agua limpia, y luego séquelo con una toalla o déjela secar al aire.

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 la lave mientras aún está caliente.

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 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.

¡Visítanos: www.primulaproducts.com

Filtros de papel



Garrafa

Vasija de goteo

Epoca
INTERNATIONAL, INC.

Boca Raton, FL 33487
Hecho en China

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



Verre résistant aux températures extrêmes 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 la carafe est encore chaude.

GUIDE GÉNÉRAL D'INFUSION DE CAFÉ

Saveur et force personnalisées selon la vitesse à laquelle vous versez l'eau chaude (rapidement pour une infusion plus sombre). Nous vous recommandons d'utiliser des filtres en papier écrus 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 www.facebook.com/PrimulaProducts et postez vos moments extraordinaires.

¡Visitez-nous: www.primulaproducts.com

Filtres en papier



Dripper

Carafe

Epoca
INTERNATIONAL, INC.

Boca Raton, FL 33487
Fabriqué en Chine

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



Temperature Safe Glass POUR OVER COFFEE SET

Carafe, dripper, and
four No.2 paper filters

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 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 set. 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

Paper filters



Dripper

Carafe

Epoca
INTERNATIONAL, INC.

Boca Raton, FL 33487
Made in China

BPA FREE
MICROWAVE AND DISHWASHER SAFE.