

primula.

FlavorUp™

Table with 3 columns: PITCHER, COLD BREW CORE, FLAVOR INFUSER. Includes Safety Instructions, Usage Instructions, and Cleaning Instructions for each component.

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.

Look for the MyBev logo and make MyBev your beverage system.

Epoca Boca Raon, FL 33487 Made in China



primula.

FlavorUp™

Table with 3 columns: PICHET, CŒUR D'INFUSION À FROID™, INFUSEUR DE SAVEUR. Includes Consignes de Sécurité, Mode d'Emploi, and Instructions pour le Nettoyage.

MyBev™ Interchangeable Cores™

Turner et soulever pour interchanger tous les cœurs

MyBev™ est un système de cœurs interchangeables en instance de brevet. Tous les produits MyBev acceptent des cœurs interchangeables de tout autre produit MyBev.

Rechercher le logo MyBev et adapter le système de boissons MyBev.

Epoca Boca Raon, FL 33487 Fabriqué en Chine



primula.

FlavorUp™

Table with 3 columns: JARRA, NÚCLEO PARA PREPARACIÓN EN FRÍO, INFUSOR DE SABOR. Includes Instrucciones de Seguridad, Instrucciones de Uso, and Instrucciones de Limpieza.

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.

Busque el logotipo MyBev y haga a MyBev su sistema de bebida.

Epoca Boca Raon, FL 33487 Hecho en China



primula.

FlavorUp™

USO Y RECETAS

RECETAS PARA INFUSIONES CON AGUA

Coloque los ingredientes en el infusor. Inserte el infusor de sabores en la jarra. Llene la jarra de agua. Infundir las frutas durante al menos 4 horas en el refrigerador.

Pruebe las siguientes combinaciones de frutas y experimente con las suyas propias:

Table with 3 columns: FRESA LIMÓN, DURAZNOS Y NARANJAS, MELÓN Y KIWI, LIMÓN PEPINO NARANJA FRESA, FRAMBUESA LIMÓN, PEPINO MELÓN.

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR CAFÉ FRÍO

- 1. Coloque granos de café molido en la base de preparación. Para mejores resultados, utilice café tostado, molido grueso. El núcleo está diseñado para sostener 1/2 libra o 16 cucharadas de café.

INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN DE TÉ FRÍO

- 1. Coloque las hojas sueltas de té (recomendado) o las bolsitas de té directamente en el núcleo.

CONSEJOS

Si las hojas de té o café molido se salen del núcleo por un desbordamiento accidental, puede usar el mismo núcleo para filtrar las hojas de té o granos de café.

primula.

FlavorUp™

USAGE & RECETES

RECETTES INFUSÉES D'EAU

Placez les ingrédients dans l'infuseur. Insérez l'infuseur de saveur dans le pichet. Remplir le pichet d'eau. Infuser les fruits pendant au moins 4 heures au réfrigérateur.

Essayez de suivre les combinaisons de fruits et d'expérimenter avec vos propres combinaisons :

Table with 3 columns: CITRON AUX FRAISES, PÊCHES / ORANGES, MELON D'EAU / KIWI, PÊCHE AUX FRAISES, CHAUX AUX FRAMBOISES, MELON ET CONCOMBRE, CITRON CONCOMBRE ORANGE FRAISE.

INSTRUCTIONS POUR LE CAFÉ INFUSÉ À FROID

- 1. Mettre les grains de café moulu dans le Cœur d'infusion. Pour de meilleurs résultats, utiliser le café fraîchement torréfié moulu grossièrement.

INSTRUCTIONS D'INFUSION À FROID

- 1. Placer le thé en vrac (recommandé) ou un (des) sachet (s) de thé directement dans le Cœur d'infusion.

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.

primula.

FlavorUp™

USAGÉ & RECIPES

INFUSED WATER RECIPES

Place ingredients into the infuser. Insert the Flavor infuser into the pitcher. Fill pitcher with water. Infuse fruits for at least 4 hours in the refrigerator.

Try following fruit combinations and experiment with your own:

Table with 3 columns: STRAWBERRY LEMON, PEACHES/ORANGES, WATERMELON/KIWI, STRAWBERRY PEACH, RASPBERRY LIME, CUCUMBER MELON, LEMON CUCUMBER ORANGE STRAWBERRY.

COLD BREW COFFEE INSTRUCTIONS

- 1. Place ground coffee beans in the Brew Core. For best results, use fresh roasted, coarsely ground coffee. The core is designed to hold 1/2 lb or 16 tbsp of coffee.

COLD BREW TEA INSTRUCTIONS

- 1. Place loose leaf tea (recommended) or tea bag(s) directly into Brew Core.

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.