

DREIKLANG

be smart

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION SLOW DRIP COLD BREW -
CONSEILS POUR PLUS DE GOÛT ET DE SATISFACTION**



 Manual & Tips (English)



 French Manuel Tips



 Italiano Istruzioni



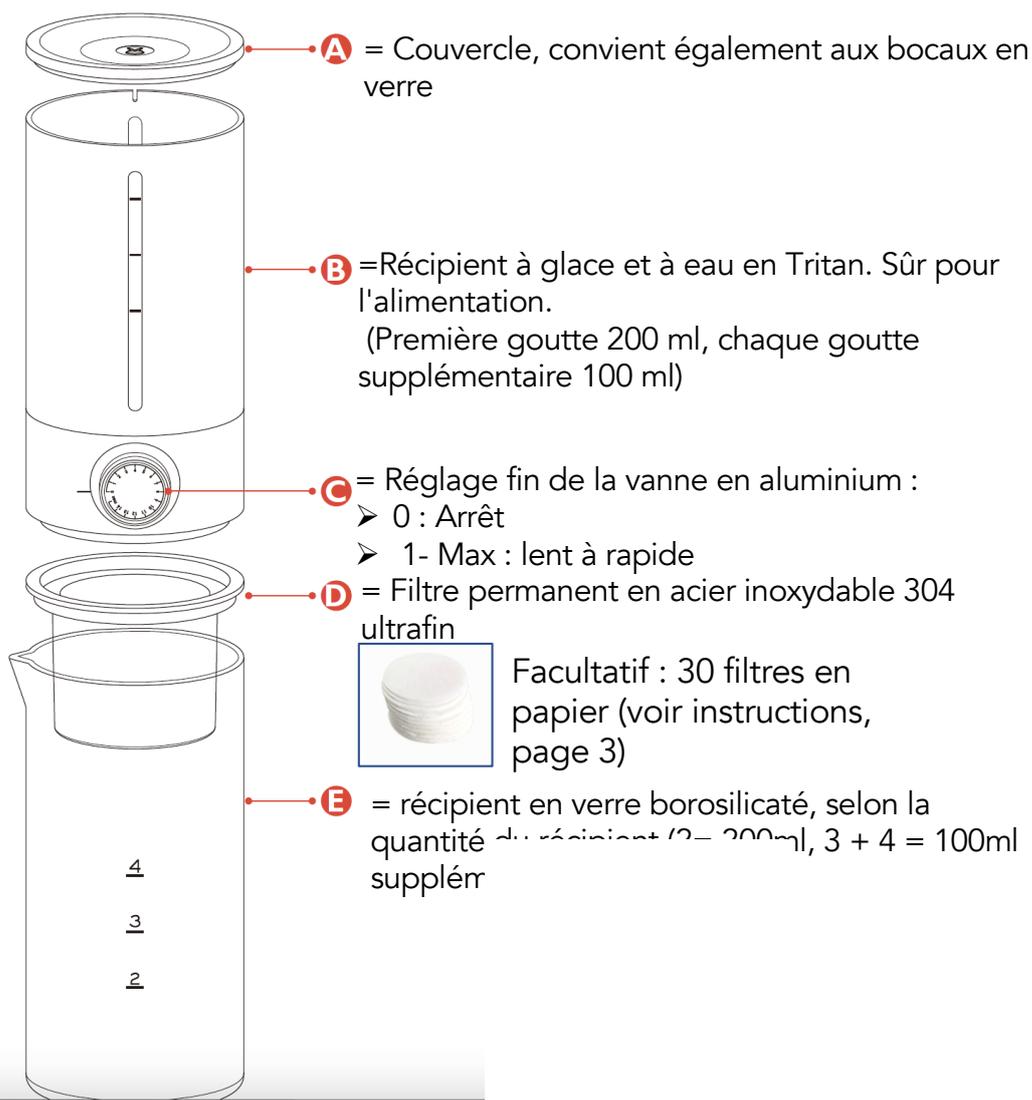
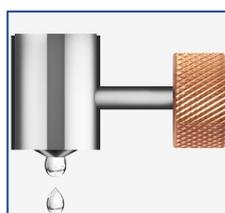
 Spagnolo Manual

3 avantages de la perfusion lente au goutte-à-goutte par rapport à la méthode de perfusion par immersion totale :

- ✓ Doux, sucré, moins de caféine, d'amertume ou d'aigreur.
- ✓ L'eau ne flotte pas dans le marc de café pendant 12 à 18 heures.
- ✓ Vous pouvez varier la quantité de café et d'eau.
- ✓ Infusion plus rapide, 2 à 4 heures selon la quantité de café et la vitesse d'égouttage,
- ✓ au lieu de 12 à 24 heures

MODE D'EMPLOI SLOW DRIP COLD BREW

Contenu et dénomination



Nettoyage et entretien

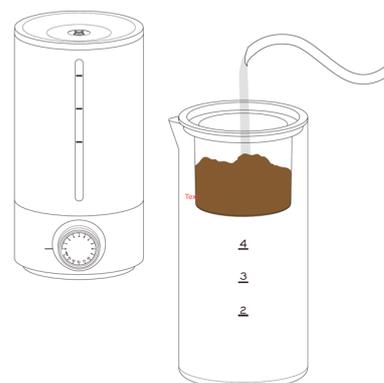
- Récipient d'eau/de glace
Lavage à la main : ne pas utiliser de brosse métallique ni de détergent abrasif.
- Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

- Quantité de remplissage : plus de 400 ml
- Dimensions : 320 x 80 cm (L x l)
- Poids : 489 g

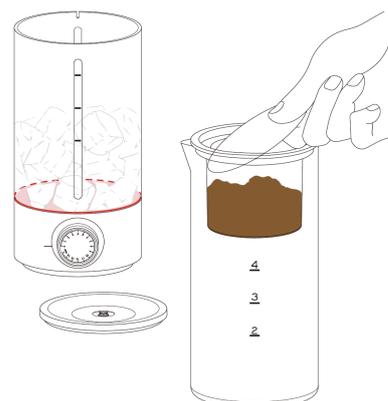
MODE D'EMPLOI SLOW DRIP COLD BREW

1. Placer le café moulu dans le récipient (D).
2. Humidifiez légèrement et uniformément le café moulu avec un peu d'eau.
3. Placer le filtre métallique plat fourni sur le filtre.

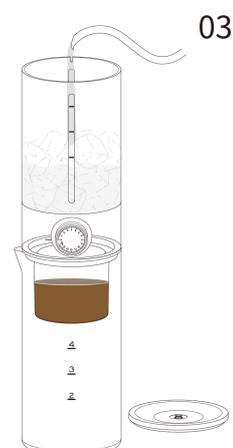


3. Le remplissage de glace* à l'intérieur du récipient favorise une répartition uniforme de l'eau sur le café.

Filtre en papier en option : en l'absence de glace, un filtre en papier favorise une distribution uniforme ou réduit les dépôts d'huile et de café.



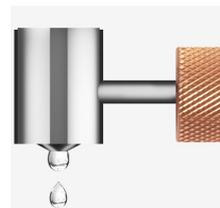
4. Ajouter de l'eau froide filtrée.
La première goutte est de 200 ml, chaque goutte supplémentaire de 100 ml.



INSTRUCTIONS POUR LA PERFUSION LENTE À FROID EN 5 ÉTAPES

5. Réglage précis de la vitesse d'égouttage :
Tourner le robinet vers la gauche. Réglage possible à tout moment.

- 0 : = Arrêt
- 1- Max : lent à rapide



- Attendez maintenant, en fonction de la quantité de remplissage. 2-4 heures pour l'infusion.
- Après l'infusion, utilisez également le couvercle correspondant à la casserole.

05



Extraction reference:
 ☐ 400ml
 ☐ 300ml
 ☐ 200ml

CONSEILS POUR UNE PERFUSION LENTE AU GOUTTE-À-GOUTTE

- ✓ Mouture recommandée : moyenne - moyenne fine
- ✓ Si possible, café fraîchement moulu
- ✓ Tous les types de café sont possibles, de préférence de haute qualité
- ✓ Utiliser des glaçons* pour une répartition uniforme de l'eau
- ✓ Remuer avant la première consommation pour permettre aux arômes de s'exprimer.
- ✓ Conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours, au frais jusqu'à 5 jours.

* Notre recommandation pour des moules à glaçons robustes en acier inoxydable 18/8



LIGNES DIRECTRICES POUR LE PROCESSUS D'INFUSION LENTE À FROID

Nous aimerions vous donner des instructions de dégustation pour obtenir encore plus de goût et de plaisir avec notre Slow Drip Cold Brew.

Niveau de broyage - moyen/moyennement fin recommandé



Quantité de café filtre et de café moulu

- Tasses à espresso : 40-60ml (4-6cl)
- Tasses à café : jusqu'à 120 ml (12 cl)
- Tasses à café latté 250-300ml (25-30cl)

120ml (12cl). - 1 tasse de café - 7-10gr de café moulu. - 1 goutte/seconde

Variable : Créez votre propre goût

- Broyage plus fort ou plus fin
- Vitesse d'égouttage plus lente ou plus rapide au niveau de la valve
- Grains du café moulu par rapport à l'eau

IDÉES DE RECETTES

A) Bases, à mélanger avec du lait, du sucre ou de la glace

B) Cold Brew Tonic

- 6 cl Cold Brew
- 12 cl d'eau tonique
- 1 tranche d'orange
- Glaçon

C) Gingered Cold Brew

- 6 cl Cold Brew
- 14 cl Ginger Ale
- 2 cl de jus d'orange
- Glaçons

D) Black Russian

- 4 cl Cold Brew
- 2 cl d'eau
- 2 cl de vodka
- 2 cl de crème



E) Cold Brew avec limonade

F) Cold Brew avec de l'eau gazeuse et éventuellement du sucre



Dreiklang – be smart® est une marque allemande

Nous proposons des produits intelligents qui combinent les critères d'innovation, de design et de durabilité.

C'est notre triade de produits beaux, utiles et durables qui rendent la vie plus intelligente.

À tout moment et en tout lieu, où que vous soyez, préparez un thé et un café agréables.

À la maison, au bureau ou en déplacement, profitez toujours de tout l'arôme.

Importation et distribution :
Selection-Trade FFM GmbH
Gervinusstrasse 10, 60322 Frankfurt, Germany
op@selection-trade.de