



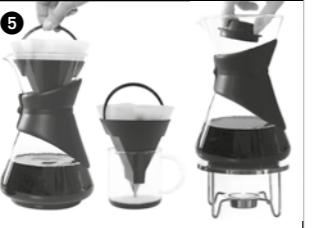
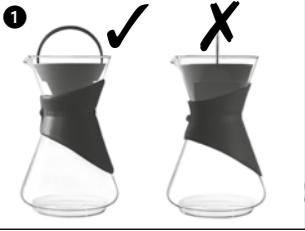
Instructions for use
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Modo de empleo
使用说明
取扱説明書
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ



MADE
IN
GERMANY

BLOOM AND FLOW™ POUR-OVER COFFEE BREWER

... do yourself a flavor!



1 Paper filter, Papierfilter, Filtre en papier, Filtro de papel, бумажный фильтр, 滤纸

紙 フィルター

2 Funnel, Trichter, Entonnoir, Portafiltros, воронка

漏斗

ファネル

3 Lid, Deckel, Couvercle, Tapa, крышка, 盖子
蓋

4 Sleeve, Manschette, Manchette, Protector, манжета, 护套, グリップ

5 Glass pot, Glaskaraffe, Verseuse en verre, Jarra de vidrio, стеклянный графин, 玻璃瓶, ガラス容器



EN BLOOM AND FLOW™ POUR-OVER COFFEE BREWER

INSTRUCTIONS FOR USE

1 Funnel

When placing the filter funnel in the carafe, align the handle to the spout. The air channel between the carafe and the funnel provides an optimized flow of your coffee.

2 Paper filter

Choose a paper filter suitable for 2-5 cups. For a perfect fit, fold the paper cone laterally and insert it into the funnel. Pre-rinse with hot water to wash the filter and to heat the carafe. Remove excess water after rinsing.

3 Ground coffee

Weigh out 20-50 g (10 g per cup) of coarse ground coffee. Add the ground coffee inside the filter and proceed to 'bloom' the coffee. Bloom stage: Pour a small amount of hot water over the coffee to wet the grounds, and allow around 40 seconds for them to swell.

4 Brewing the coffee

Flow stage: Using a water kettle, pour the hot water in a slow spiral motion. For up to 3 cups: Keep water level no more than 1 inch above the coffee bed until you reach 415 ml (~ 415 g of water). For up to 5 cups: Keep water level 1 inch below the rim until you reach 710 ml (~ 710 g of water). Aim for a brew time of around 4 minutes. If it runs too fast, then adjust the ground coarseness finer. If it runs too slow, then make the ground more coarse. If the brewing time exceeds the four minute time limit, simply remove the funnel by its handle and place it in a separate cup to finish straining through. By keeping your brew time under four minutes, your coffee will remain well balanced and will avoid any bitter side tastes that may occur from over-extraction.

5 After Brewing

Dispose the used filter by removing the funnel by the handle. If there is still water in the filter, let it drain off into a separate cup, or in the kitchen sink. Handel by the silicone collar to pour your coffee – enjoy your perfectly brewed coffee! Place the evaporation lid inside the carafe to trap in the heat. The carafe is heat-resistant and can be used with the finum® Coffee Warmer.

PRODUCT PROPERTIES

- Holds 2-5 cups of percolated coffee (max. capacity 700 ml, or 140-ml per cup).
- Made in Germany from borosilicate, heat-resistant glass, with excellent thermal properties. The carafe can be safely placed on a coffee warmer, a stove, the microwave, or in the refrigerator.
- The matching filter holder is designed for optimized percolation. If percolation needs to be terminated before the brewing time has elapsed (e.g. due to wrong coffee ground, too much water, etc.), simply lift the funnel and place it in another cup.
- The funnel is designed for use with any v-shaped coffee filter.
- The insulating silicone collar allows for easy handling of the carafe.
- BPA free materials.
- All parts are dishwasher-safe.
- Microwave-safe.
- All materials are neutral in taste and odor.

CARE AND CLEANING

- Before using, clean all parts thoroughly.
- To remove the collar from the carafe, open its button.
- We recommend cleaning the parts with warm soapy water and a soft cloth. Do not use aggressive chemicals or scouring pads.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This product must only be used for its intended purpose.
- The coffee brewer is not a toy. Keep it out of the reach of children.
- When in use, never leave the coffee brewer unattended.
- Keep all packaging material away from children. Danger of suffocation!
- Handle glass carefully.
- Pointed or sharp-edged objects can cause damage to the glass.
- Before using the glass carafe, check it for scratches, cracks, etc. If you detect any damage, do not use the carafe! Its thermal resistant properties might have been affected by the damage and can be a risk of injury!
- Do not use the pot to heat up oily or solid substances!
- Do not let the carafe boil empty!
- Heat the glass pot together with the heat source.
- Heat liquids slowly at medium heat. When hot, do not place the pot on a cold or wet surface (temperature shock).
- Do not let liquids boil over! Hot liquids can cause injury from scalding.
- Hold the hot pot by the silicone sleeve and/or use oven gloves.
- Before using the pot, make sure that the silicone sleeve is properly closed with the button located beside the spout.
- Remove the filter holder with great care, as the paper filter, the coffee and the water might be hot.
- When brewing coffee, proceed with great care, as hot water could spill over, causing injury.
- Never place the pot on a hot stove plate.
- Do not use the pot to freeze liquids.
- When using the pot on an electric stove, the stove plate should not be larger than the pot base.
- When placing the pot on a gas stove, ensure that no flames leap up along the side of the pot. We recommend using a flame distributor.
- Observe the operating instructions of the stove or the microwave oven.
- The filter holder is made from food-grade plastic.
- Never handle the BLOOM AND FLOW™ with force.

10 pcs

1

2

3

4

5

DE BLOOM AND FLOW™ KAFFEEBEREITER

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Der Trichter

Achten Sie beim Einsetzen des Trichters darauf, dass ein Ende des Henkels zur Schnaupe schaut. Der Luftkanal zwischen der Glaskaraffe und dem Trichter gewährleistet später eine optimale Durchflussrate.

2 Der Papierfilter

Setzen Sie einen beliebigen Papierfilter für 2-5 Tassen in den Trichter. Durch seitliches Umknicken können Sie den Papierfilter anpassen. Kenner der Pour-Over Zubereitung raten dazu, zunächst das Papier mit heißem Wasser zu durchfeuchten und die Karaffe vor der Zugabe des Kaffees zu leeren.

3 Der Kaffee

Je nach Tassenzahl, zwischen 20 und 50 g grob gemahlenen Kaffee in den Filter geben (ca. 10 g Kaffeemehl pro 140 ml Tasse). Geben Sie in einem ersten Schritt gerade so viel heißes Wasser hinzu (nicht mehr kochend), dass sich das Kaffeepulpa damit vollsaugt und aufquillt. Warten Sie dann ca. 30 Sekunden bis das Wasser vollständig den Filter passiert hat (Bloom Phase).

4 Der Aufguss

Den Kaffee von der Mitte her beginnend mit einem dünnen, kontinuierlich kreisenden Wasserstrahl aufgiefen. Für 3 Tassen geben Sie bis ca. 420 ml (~ 420 g) Wasser hinzu. Bei der Zugabe sollte der Wasserspiegel unterhalb des Trichter-Absatzes gehalten werden, damit der Kaffee im Wechsel durchsickert und aufquillt. Halten Sie den Wasserstand stets hoch genug, dass ein möglichst gleichmäßiger, langsamer Durchfluss in den unteren Bereich der Karaffe erfolgt. Flow-Phase sollte ungefähr bei 4 Minuten liegen.

Für 5 Tassen geben Sie bis ca. 700 ml (~ 700 g) Wasser hinzu. Bei der Zugabe sollte der Wasserspiegel oberhalb des Trichter-Absatzes gehalten werden, damit der Kaffee im Wechsel durchsickert und aufquillt. Halten Sie den Wasserstand stets so hoch, dass ein möglichst gleichmäßiger, langsamer Durchfluss in den unteren Bereich der Karaffe erfolgt.

Diese „Flow-Phase“ sollte 4 Minuten nicht überschreiten. Läuft der Kaffee schneller durch als Sie es wünschen, dann sollten Sie den Kaffee künftig feiner mahlen. Läuft er zu langsam durch, dann kann der Kaffee gröber gemahlen werden.

5 Das Ergebnis

Sobald der Kaffee durchgelaufen ist oder Sie die Brühzeit beenden wollen (z.B. nach maximal 4 Minuten), entnehmen Sie den Trichter am Henkel und entsorgen den darin befindlichen Papierfilter mit dem Kaffeesatz. Soweit sich noch Wasser im Trichter befindet, kann der Trichter zum Abtropfen in ein separates Glas oder in die Spülung gestellt werden. Deckel einsetzen - fertig ist der perfekt ausbalancierte Kaffee nach Ihrem Gusto! Die hitzebeständige Karaffe lässt auch den Einsatz eines Stövchens zu.

EIGENSCHAFTEN

- Für 2-5 Tassen von Hand gebrühtem Kaffee (bis zu 700 ml bzw. 140 ml / Tasse).
- In Deutschland hergestelltes, hitzebeständiges Borosilikatglas mit besten thermischen Eigenschaften eignet sich für die Verwendung auf dem Stövchen, auf dem Herd, in der Mikrowelle und im Kühlschrank.
- Integrierter Trichter ermöglicht optimalen Durchfluss des Wassers. Durch die einfache Entnahme des Trichters kann der Brühvorgang auch dann sauber beendet werden, wenn die geplante Brühzeit durch andere Parameter (Körnung, Wassermenge etc.) ansonsten nicht eingehalten werden kann.
- Passend für alle gängigen V-förmigen Spitzfilter.
- Die isolierende Silikon-Manschette ermöglicht einen angenehmen Griff.
- BPA freies Material.
- Spülmaschinengeeignet.
- Mikrowellengeeignet.
- Alle Materialien sind geruchs- und geschmacksneutral.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.
- Öffnen Sie den Knopf der Manschette um sie von der Karaffe zu entfernen.
- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Es wird für alle Teile die sanfte Reinigung mit einem weichen Tuch in warmer Seifenlauge ohne scharfe Chemikalien bzw. aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel empfohlen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den zweckgemäßen Gebrauch geeignet.
- Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von dem Artikel fern und stellen Sie ihn für Kinder unerreichbar auf.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr.
- Gehen Sie vorsichtig mit Glas um, es ist stoßempfindlich und kann brechen.
- Spitz oder kratzende Gegenstände können das Glas beschädigen.
- Untersuchen Sie das Glas vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen wie Kratzer, Risse o.Ä.. Benutzen Sie keine beschädigten Glasgefäße! Die thermischen Eigenschaften der Gefäße ändern sich und es besteht Verletzungsgefahr!
- Keine öligen Flüssigkeiten oder festen Stoffe erwärmen!
- Leerkochen vermeiden!
- Erwärmen Sie Heizquellen und Glasgefäße gemeinsam.
- Flüssigkeit bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Danach sollte das Produkt nie auf kalte oder nasse Flächen gestellt werden (Temperaturschockgefahr).
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten überkochen! Heiße Flüssigkeiten können gefährlich sein.
- Fassen Sie das heiße Glas ausschließlich an der Silikon-Manschette an und/oder verwenden Sie Topflappen.
- Stellen Sie vor jeder Anwendung sicher, dass die Silikon-Manschette mit dem Knopf zur Seite der Schnaupe sicher geschlossen ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Entnehmen des Trichters. Der darin enthaltene Papierfilter, der Kaffee und das Wasser könnten heiß sein.
- Seien Sie vorsichtig beim Aufbrühen des Kaffees – das heiße Wasser könnte beim Überlaufen oder Spritzen Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie das Produkt nie auf eine heiße Platte.
- Frieren Sie keine Flüssigkeiten ein.
- Bei der Verwendung auf dem Elektroherd sollte die erhitzte Fläche den Gefäßböden nicht übertreten.
- Bei der Verwendung auf Gasgeräten ist zu beachten, dass die Flammen nicht seitlich hochschlagen. Den Gebrauch eines Flammverteilers ist zu empfehlen.
- Die Betriebsanleitung des Mikrowellengerätes bzw. des Elektro- oder Gasgerätes sollte beachtet werden.
- Der Kunststoff des Trichters ist für Lebensmittel unbedenklich.
- BLOOM AND FLOW™ nie mit Gewalt bedienen.

FR BLOOM AND FLOW™ CAFETIÈRE

NOTICE D'UTILISATION

1 L'entonnoir

Lors du positionnement de l'entonnoir, assurez-vous qu'une extrémité de l'anse est tournée vers le bec verseur. Le gain d'air entre la verseuse en verre et l'entonnoir assure par la suite un débit optimal.

2 Le filtre en papier

Placez un filtre de votre choix pour 2-5 tasses dans l'entonnoir. Vous pouvez ajuster le filtre en papier en le repliant sur les côtés. Les amateurs de préparation infusée conseillent de commencer par humidifier le papier avec de l'eau chaude et de vider la verseuse avant d'ajouter le café.

3 Le café

Selon le nombre de tasses, verser entre 20 et 50 g de café grossièrement moulu dans le filtre (env. 10 g de café moulu par tasse de 140 ml). Dans un premier temps, versez autant d'eau chaude (plus en ébullition) que nécessaire pour que le café en poudre l'absorbe et qu'il gonfle. Ensuite, patientez 30 secondes environ jusqu'à ce que l'eau soit complètement passée dans le filtre (phase de préinfusion).

4 L'infusion

Verser le café en partant du centre avec un fin écoulement d'eau circulaire en continu. Pour 3 tasses, versez jusqu'à 420 ml (~ 420 g) d'eau environ. Lorsque vous versez l'eau, le niveau doit être maintenu sous le rebord de l'entonnoir afin que le café puisse alternativement être filtré et gonfler. Maintenez en permanence le niveau d'eau suffisamment haut pour qu'un débit lent et aussi régulier que possible s'écoule dans la partie inférieure de la verseuse. Cette « phase d'écoulement » ne doit pas dépasser 3 minutes. Pour 5 tasses, versez jusqu'à 700 ml (~ 700 g) d'eau environ. Lorsque vous versez l'eau, le niveau doit être maintenu au-dessus du rebord de l'entonnoir afin que le café puisse alternativement être filtré et gonfler. Maintenez en permanence le niveau d'eau assez haut pour qu'un débit lent et aussi régulier que possible s'écoule dans la partie inférieure de la verseuse. Cette « phase d'écoulement » devrait durer environ 4 minutes.

Si le café s'écoule plus rapidement que vous le souhaitez, vous devrez moudre le café plus finement à l'avenir. Si l'écoulement trop lentement, le café peut être moulu plus grossièrement.

5 Le résultat

Dès que le café est passé ou que vous souhaitez terminer la préparation (par ex. après 4 minutes max.), retirez l'entonnoir par l'anse et jetez ensuite le filtre en papier avec le marc de café. S'il y a encore de l'eau dans l'entonnoir, il peut être posé sur un verre séparé ou dans l'évier afin de s'égoutter. Placer le couvercle : le café parfaitement adapté à votre goût est prêt ! La verseuse thermorésistante permet également l'utilisation d'un réchaud.

PROPRIÉTÉS

- Pour 2 à 5 tasses de café infusé à la main (jusqu'à 700 ml ou 140 ml/tasse).
- Le verre borosilicaté thermorésistant fabriqué en Allemagne est doté d'excellentes propriétés thermiques ; il est ainsi idéal pour une utilisation sur un réchaud, une cuisine, au micro-ondes ou dans un réfrigérateur.
- L'entonnoir intégré permet un écoulement optimal de l'eau. Le retrait facile de l'entonnoir permet également de mettre fin proprement à l'infusion si la durée d'infusion prévue ne peut finalement pas être respectée en raison d'autres paramètres (granulométrie, volume d'eau, etc.).
- Compatible avec tous les filtres coniques en V.
- La manchette en silicone isolante permet d'attraper confortablement.
- Matériau sans bisphénol A.
- Lavable en machine.
- Compatible avec les fours à micro-ondes.
- Tous les matériaux sont inodores et neutres au goût.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.
- Ouvrez le bouton de la manchette pour la séparer de la verseuse.
- Toutes les pièces sont lavables en machine.
- Le nettoyage léger avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse sans produits chimiques corrosifs, ni produits nettoyants agressifs ou abrasifs est recommandé pour toutes les pièces.



MODE D'EMPLOI

① El portafiltros

Al insertar el portafiltros, preste atención a que un extremo del asa apunte hacia el pico de la jarra. El canal de aire entre la jarra de vidrio y el portafiltros asegurará posteriormente una velocidad de flujo óptima.

② El filtro de papel

Inserte cualquier filtro para 2-5 tazas en el portafiltro. Puede adaptar el filtro de papel doblando un lateral. Los expertos en la preparación de café por goteo aconsejan humedecer primero el papel con agua caliente y vaciar la jarra antes de añadir el café.

③ El café

Según la cantidad de tazas que quiera preparar, ponga entre 20 y 50 g de café molido grueso en el filtro (aprox. 10 g de café molido para cada taza de 140 ml). En un primer paso, añada suficiente agua caliente (que haya dejado de hervir) para que el café molido se empareje y se expanda.

Espere unos 30 segundos hasta que el agua haya atravesado completamente el filtro (fase «bloom»).

④ La infusión

Empezando por el centro, vierta un chorro de agua fino en círculos continuos sobre el café.

Para 3 tazas, añada hasta aprox. 420 ml (~ 420 g) de agua. Al añadir el agua, el nivel de agua se deberían mantener por debajo del escalón del portafiltros para que el café se vaya escurriendo y expandiendo alternativamente. Mantenga el nivel de agua siempre suficientemente alto para que el flujo hacia la parte inferior de la jarra sea lo más uniforme y lento posible. Esta «fase de flujo» sucede en 4 minutos aproximadamente.

Para 5 tazas, añada hasta aprox. 700 ml (~ 700 g) de agua. Al añadir el agua, el nivel de agua se debería mantener por encima del escalón del portafiltros para que el café se vaya escurriendo y expandiendo alternativamente. Mantenga el nivel de agua siempre suficientemente alto para que el flujo hacia la parte inferior de la jarra sea lo

más uniforme y lento posible. Esta «fase de flujo» no debería superar una duración de 4 minutos.

Si el agua pasa más deprisa de lo que desea, debería utilizar, en el futuro, café con un grado de molienda más fino. Si pasa demasiado despacio, se puede utilizar un grado de molienda más grueso.

⑤ El resultado

Una vez que haya pasado el café, o si desea terminar el tiempo de preparación (al cabo de máx. 4 minutos), retire el portafiltros por el asa y deseche el filtro de papel con el poso de café. Si todavía queda agua en el portafiltros, éste se puede colocar encima de un vaso o en el fregadero para que pueda vaciarse.

Coloque la tapa, ¡y ya puede disfrutar de un café perfectamente equilibrado según sus gustos!

La jarra refractaria también permite utilizar un calentador de vela.

CARACTERÍSTICAS

- Para 2-5 tazas de café preparado a mano (hasta 700 ml o 140 ml / taza).
- El vidrio de borosilicato refractario, fabricado en Alemania, con unas características térmicas óptimas, es apropiado para el uso en un calentador de vela, en la cocina, en el microondas y en el frigorífico.
- El portafiltros integrado permite el flujo óptimo del agua. La retirada fácil del portafiltros permite terminar el proceso de preparación incluso si el tiempo de preparación previsto no se puede cumplir por causa de otros parámetros (granulación, cantidad de agua, etc.).
- Compatible con todos los filtros con punta en forma de V.
- El protector aislante de silicona para la jarra facilita la sujeción.
- Material exento de BPA.
- Apto para el lavavajillas.
- Apto para el microondas.
- Todos los materiales son de olor y de sabor neutro.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

- Limpie todos los elementos antes del primer uso.
- Abra el botón del protector de silicona para retirarlo de la jarra.
- Todos los elementos son aptos para el lavavajillas.
- Para todos los elementos se recomienda una limpieza suave con un paño y una solución jabonosa caliente sin sustancias químicas agresivas o productos de limpieza abrasivos.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Este producto está destinado únicamente al uso conforme a lo previsto.
- Este artículo no es un juguete. Manténgalo alejado de los niños y guárdealo también fuera de su alcance.
- No deje el producto nunca sin supervisión durante el uso.
- Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. Entre otros, existe peligro de asfixia.
- Manipule el vidrio con cuidado; es sensible a los choques y puede romperse.
- Objetos puntiagudos o ásperos pueden dañar el vidrio.
- Examine el vidrio antes de cada uso para controlar que no muestra daños como arañazos, grietas o similares. ¡No utilice recipientes de vidrio dañados! ¡Las características térmicas de los recipientes se ven alteradas y existe peligro de lesiones!
- ¡No caliente líquidos aceitosos o sustancias sólidas!
- ¡Evite que se evapore todo el líquido!
- Caliente las fuentes de calor y los recipientes de vidrio conjuntamente.
- Caliente el líquido lentamente a fuego medio. Posteriormente, el producto no se debería colocar nunca en superficies frías o mojadas (peligro de choque térmico).
- ¡No deje rebozar líquidos hirviendo! Los líquidos calientes pueden ser peligrosos.
- Toque el vidrio caliente únicamente con el protector de silicona y/o utilice agarraderas.
- Asegúrese antes de cada uso que el protector de silicona esté cerrado con seguridad con el botón en el lado del pico.
- Proceda con precaución al retirar el portafiltros. El filtro de papel contenido, el café y el agua podrían estar calientes.
- Proceda con precaución al preparar el café; el agua caliente podría causar quemaduras en caso de rebosar o salpicar.
- No coloque el producto nunca en una placa de cocción caliente.
- No congele líquidos.
- En caso de uso en la cocina eléctrica, la superficie caliente no debería sobrepasar la base del recipiente.
- En caso de uso en cocinas de gas se debe cuidar de que las llamas no suban en los laterales. Se recomienda utilizar un difusor de llama.
- Se deben seguir las recomendaciones del modo de empleo del microondas o de la cocina eléctrica o de gas.
- El plástico del portafiltros es apto para el contacto con alimentos.
- No aplique nunca fuerza al manejar BLOOM AND FLOW™.



法式滤压壶

① 漏斗

安装漏斗时，请注意手柄的一端需正对壶嘴。玻璃瓶和漏斗之间的空隙可保证之后咖啡能顺畅流出。

② 滤纸

可放置任意一种尖嘴滤纸（V形滤纸）到漏斗中，可冲泡2-5杯咖啡。翻折滤纸侧边，即可进行调整。在制备咖啡方面的专家建议，先用热水使滤纸完全湿润，然后在放入咖啡前，清空玻璃瓶。

③ 咖啡

视杯数不同，将20到50g粗磨咖啡粉放入滤纸中（每10g咖啡粉可冲泡140ml一杯的咖啡）。根据第一步放入的咖啡粉量注入相应的热水（非沸腾水），以使得咖啡粉可充分吸收热水并膨胀。

然后等待30秒左右，直至热水已完全渗透到整个滤纸上（膨胀阶段）。

④ 冲泡

从咖啡粉中心开始持续转圈地注入细长的流水。

如需冲泡3杯，则注入约420ml (~ 420g)水。注水时，水平线应保持低于漏斗边缘，以使得咖啡粉可交替渗透和膨胀。使水位始终保持在一定高度，以使得水流尽可能均匀缓慢地注入下部玻璃瓶中。“水流阶段”不得超过3分钟。

如需冲泡5杯，则注入约700ml (~ 700g)水。注水时，水平线应保持高于漏斗边缘，以使得咖啡粉可交替渗透和膨胀。使水位始终保持在一定高度，以使得水流尽可能均匀缓慢地注入下部玻璃瓶中。“水流阶段”不得超过4分钟。

如咖啡流动速度过快，则下次需将咖啡粉研磨得更细。如咖啡流动速度过慢，则下次可将咖啡粉研磨得更粗。

⑤ 结果

如咖啡已流完或您不想再继续冲泡（例如在最长4分钟之后），提起漏斗手柄以取出漏斗，并回收漏斗中的滤纸和咖啡渣。如漏斗中还有水残留，则可将漏斗放置于一个独立的玻璃杯中继续滴漏或直接放置于水槽中。

装入盖子——制成的咖啡将为您带来极致平衡的口感！

耐热的玻璃瓶也可放置于暖炉上保温。

特性

- 可冲泡2-5杯手动研磨的咖啡（最多700ml或每杯140ml）。
- 德国制造的耐热硅酸硼玻璃具备绝佳的耐热性，可放置于暖炉和炉灶上，或放置于微波炉和冰箱中。
- 内置漏斗可确保水流顺畅通过。当预计的冲泡时间未受其他参数（粒度、水量等）影响时，可通过取出漏斗直接结束冲泡过程。
- 市面上通用的所有V形尖嘴滤纸均可使用。
- 隔热的硅胶护套便于抓取。
- 产品材料不含双酚A(BPA)。
- 洗碗机可用。
- 微波炉可用。
- 所有材料均无特殊香味或气味。

护理和清洁

- 在初次使用前，请清洁所有部件。
- 打开护套按钮，以将其从玻璃瓶中取出。
- 所有部件均可放入洗碗机中清洗。
- 所有部件均建议采用温和的清洁方法，即使用软布放入温热的肥皂水中，但无需添加刺激性的化学制品或具有腐蚀性或含研磨颗粒的清洁剂。

安全提示

- 本产品仅适用于特定用途。
- 本品不是玩具。请让儿童远离本品，并将本品放置于儿童触及范围外。
- 不得在无人监管的情况下使用本品。

请让儿童远离包装材料。否则可能造成窒息及类似危险。

本品玻璃对振动非常敏感且可能会碎裂，请谨慎使用。

尖锐或锋利的物品可能会损坏玻璃。

在每次使用前，请检查玻璃是否受损，例如是否有刮痕、裂缝等。请勿使用受损的玻璃容器！容器的耐热性发生变化且会造成人员受伤！

不得加热油性液体或固体！

避免干烧！

请同时加热热源和玻璃容器。

使用中等热度缓慢加热液体。之后绝对不能将本品放置于冷却的或潮湿的平面上（温度骤变的危险）。

液体不得煮沸至溢出！高温液体可能非常危险。

对于高温玻璃，只能抓取硅胶护套，和/或使用隔热布。

在每次使用前，请确保已使用壶嘴侧的按钮锁闭硅胶护套。

请小心地取出漏斗。漏斗内的滤纸、咖啡粉和水的温度可能很高。

请小心地冲泡咖啡——热水可能会溢出或溅出，从而造成人员烫伤。

不得将本品放置于高温托盘上。

不得冷藏液体。

在电灶上使用本品时，加热面积不得大于容器底部。

在煤气灶上使用本品时，请注意火苗不得超出容器底部。建议使用分火器。

请注意微波炉、电灶或煤气灶的使用说明。

漏斗的塑料材料为食品级。

不得暴力操作BLOOM AND FLOW™。



コーヒーメーカー

① フィルター

フィルターを入れるときにハンドルの先が注ぎ口の方へ向くように置いてください。こうすればガラス容器とフィルターの間に空気の通り道ができ、後に最適な流量になります。

② 紙フィルター

2~5杯用の何らかの三角フィルター（V型フィルター）をフィルターに入れます。フィルターの横を折り返すと紙フィルターがフィルターに合います。自分で注いでコーヒーを入れる通の人は最初にフィルターを熱湯で満たしてコーヒーを入れる前に容器を空にしておくように勧めます。

③ コーヒー

コーヒーカップの数に応じて20~50Gの粗びきコーヒーをフィルターに入れます（140MLのコーヒー1カップ当たりコーヒー約10G）。まずコーヒーの粉全体に吸い込まれ飽和する程度の量の熱湯（沸騰していない）を注ぎます。次にお湯が完全にフィルターを通してから約30秒待ちます（通し段階）。

④ 注ぐ

お湯は中央から始めて連続的に円を描くように細くコーヒーの上に注いでいます。

3杯なら約420ML (~ 420G) のお湯を注ぎます。このとき水位をフィルターの段の部分より下に留まる程度にして交互にコーヒーに通り飽和するようにします。できるだけ一定のゆっくりとした流れが容器の下の部分に落ちていくに十分なだけのお湯の量を維持してください。この「流れる段階」は3分以上掛からないようにします。

5杯の場合は約700ML (~ 700G) の熱湯を注ぎます。このとき水位をフィルターの段の部分より上に留まる程度にして交互にコーヒーに通り飽和するようにします。できるだけ一定のゆっくりとした流れが容器の下の部分に落ちていくだけのお湯の量を維持してください。この「流れる段階」は4分以上掛からないようにします。

コーヒーが所望の流量より速く落ちていれば次回からはコーヒーを前回よりも早く挽きます。またゆっくり過ぎて通る場合はコーヒーを次回からは粗めに挽きます。

⑤ 結果

コーヒーに全部通ったまたはお湯を通すのを止めたいときに直ちに（最大4分経過時など）フィルターのハンドルを持って取り外し、コーヒーかすの入った紙フィルターを捨ててください。フィルターの中にまだお湯があればフィルターを別のグラスかシンクに置いて全部出していくのを待します。

蓋をします。これで最もバランスのとれたコーヒーがあなた好みに合わせて出来上がり！耐熱容器は小型保温器の上に乗せても保温できます。

特長

- 2~5杯の手作りコーヒー（最大700MLまたは1杯当たり140ML）。
- ドイツ製の最も優れる熱特性を有する耐熱ホウケイ酸ガラスなどの小型保温器、コンロ、電子レンジ、冷蔵庫に対応します。
- 統合フィルターで最適なお湯の通過。フィルターを簡単に取り外せるので、他の要因（粒径、水量など）によって本来の入れる時間とは異なるときでも、入れる手順を途中で変更し終わらせることができます。
- 市販のどんなV型フィルターペーパーにも対応します。
- 絶縁性シリコーングリップで手触りのよい持ち具合。
- BPA（ビスフェノールA）非含有材料使用。
- ディッシュウォッシュヤー対応。
- 電子レンジ対応。
- すべての材料は臭いや味を発しません。

お手入れと清掃

- 初めてお使いになる前にすべての部品を洗浄してください。
- グリップを容器から取り外すにはグリップのボタンを開けます。
- すべての部品はディッシュウォッシュヤーで洗えます。
- すべての部品は腐食性薬剤や研磨性洗剤を含まない温かい石鹼水に浸けた柔らかい布で優しくきれいにするようお勧めします。

安全に関する注意

- この製品は規定用途のためにのみご使用になれます。
- この商品は玩具ではありません。この商品は子供に触れさせず、子供の手の届かない場所に立ててください。

この製品を使用中はこの製品から目を離さないでください。

子供に梱包資材を触らせないでください。特に、窒息する危険があります。

ガラス容器は慎重にお取り扱いください。衝撃に脆く割れことがあります。

先の尖ったまたはスクランチにつながる物はガラスを破損することができます。

毎回使用前にガラスの損傷（スクランチ、ひびなど）がないか確認してください。損傷したガラス容器は使用しないでください！容器の耐熱性は変化し、負傷する危険があります！

油性液体や固形物を温めないでください！

空のまま熱くしないでください！

熱源とガラス容器は同時に温めてください。

液体は中火でゆっくりと温めてください。次に製品を冷たいまたは濡れた表面に置かないこと（温度衝撃による破損の危険）。

液体を沸騰させ過ぎないでください！高温の液体は危険なことがあります。

熱いガラスはシリコーングリップのみを握るが、お鍋用の布を使用してください。

毎回使用前にシリコーングリップがボタンで注ぎ口側で確実に閉じていることを確認してください。