



... do yourself a flavor!



finum.com



KAFFEEBEREITER

BLOOM AND FLOW

Mit dem Kaffeebereiter BLOOM AND FLOW™ von **finum**® geben Sie dem Kaffee ihre persönliche Note. Der Kaffeegeschmack lässt sich durch das Aufbrühen von Hand optimal beeinflussen. Möglich wird dies durch den Trichter-Einsatz, der einen optimalen Durchfluss des Wassers ermöglicht. In diesen Trichter lassen sich alle spitz-zulaufenden Papierfilter für 2 bis 5 Tassen einsetzen, je nach gewünschter Kaffeemenge. Durch seitliches Abknicken kann jeder V-Filter an den Trichter des BLOOM AND FLOW™ angepasst werden.

Das in Deutschland hergestellte, maschinengeblasene Borosilikatglas ist elegant geformt und hat beste thermische Eigenschaften. Es ist daher auch für die Verwendung auf dem Herd geeignet. Die weiche Silikon-Manschette ist in Rot oder Schwarz erhältlich. Mit einem Deckel und in Kombination mit dem **finum**® POT WARMER bleibt der Kaffee längere Zeit heiß und bekömmlich.

SLOW COFFEE FÜR DEN HOCHGENUSS



■ GLASS
■ MADE IN
■ GERMANY



finum.com

KAFFEEBEREITER

BLOOM AND FLOW

ARTIKELNR. 66/418.X0.00

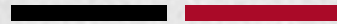
ABMESSUNGEN H 22.5 cm; D 12 cm

Für alle Größen der gängigen Spitzfilter aus Papier geeignet
Ermöglicht das frische Aufbrühen einer beliebigen Tassenzahl (1-5) bis zu 700 ml
Integrierter Trichter ermöglicht optimalen Durchfluss für eine ausgewogene Geschmacksentfaltung
Einfache Entnahme des Trichters ermöglicht es, den Brühvorgang sauber zu beenden
Beste thermische Eigenschaften des in Deutschland hergestellten, maschinengeblasenem und hitzebeständigem Borosilikatglases
Für die Verwendung auf dem Stövchen, auf dem Herd, in der Mikrowelle und im Kühlschrank
Isolierende Silikon-Manschette ermöglicht einen angenehmen Griff und ein einfaches Handling
Deckel hält den Kaffee zusätzlich warm
Alle Bestandteile sind für Spülmaschine und Mikrowelle geeignet
Alle Materialien sind BPA- frei sowie geruchs- und geschmacksneutral

BESONDERHEITEN

Schwarz (0) Rot (4)

FARBEN



VERPACKUNG

1 Set / Schachtel; 4 Schachteln / Karton; 144 Schachteln / Palette; 7 Sprachen (EN, DE, FR, ES, ZH, JP, RU)



Maschinengeblasenes, hitzebeständiges Borosilikatglas.
„Made in Germany“



Deckel hält den Kaffee zusätzlich warm.



Isolierende Silikon-Manschette ermöglicht einen angenehmen Griff und ein einfaches Handling



BPA-freier Trichter.



ANWENDUNG

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 gemahlene Kaffeebohnen 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 Kaffeepulver damit vollsaugt und aufquillt. Warten Sie dann ca. 30 Sekunden bis das Wasser vollständig den Filter passiert hat (Bloom Phase).

4. Der Aufguss

Je nach Tassenzahl, zwischen 20 und 50 g grob gemahlene Kaffeebohnen 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 Kaffeepulver damit vollsaugt und aufquillt. Warten Sie dann ca. 30 Sekunden bis das Wasser vollständig den Filter passiert hat (Bloom Phase).

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 Spüle gestellt werden. Deckel einsetzen – fertig ist der perfekt ausbalancierte Kaffee nach Ihrem Gusto! Die hitzebeständige Karaffe lässt auch den Einsatz eines Stövchens zu.



ÜBER FINUM

finum® ist die Marke des Filter-Herstellers **Riensch & Held GmbH & Co. KG**. Das Produktionsunternehmen wurde 1845 als internationales Handelshaus gegründet.

Die Filterprodukte aus der Hamburger Fertigung begegnen den Verbrauchern in aller Welt auch als OEM-Komponenten und als Private-Label-Produkte prominenter Marken. Innovation und Nachhaltigkeit sind ebenso Merkmale unserer Produkte wie Kennzeichen unseres zertifizierten Herstellungsbetriebes mit modernster Fertigungstechnologie.

Accessoires für Tee, Kaffee & Gewürze.

finum® steht mit seinen Accessoires für Design, Funktionalität und Nachhaltigkeit. Wir haben uns der bewussten Zubereitung von Tee, Kaffee und Gewürzen verschrieben – für mehr Geschmack und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen unserer Natur.

Entdecken Sie unsere Produktwelt:

Von den weltweit bekannten Papier-Teefiltern in vielen Varianten, über elegante Kombinationen aus Permanentfiltern und Teegläsern, einzigartigen Kannen mit dem patentierten Tea Control, bis hin zu prämierten Gewürz- und

Kaffeemühlen in einzigartigem Design.

finum® steht für einfache Zubereitungsformen mit Genuss. Erleben Sie mit uns eine neue Geschmackswelt:

Mit den Tee-Accessoires von **finum®** genießen Sie die wertvollen Inhaltsstoffe und das feine Aroma loser Teeblätter. Kaffeebohnen und Gewürze werden mit den Handmühlen von **finum®** schonend und frisch gemahlen. Erfahren Sie mit **finum®** auch die Freude am Aufbrühen ihres Kaffees von Hand und an der besonders bekömmlichen Zubereitungsweise, dem sogenannten „Cold Brew“.

Wie unser Leitsatz schon sagt:

„ ... do yourself a flavor!“

Herzliche Grüße aus Hamburg,

Ihr Christian Justus

Geschäftsführender Gesellschafter
der Riensch & Held GmbH & Co. KG



Produktionsstätte und Verwaltung,
21035 Hamburg

DESIGN
FUNKTIONALITÄT
NACHHALTIGKEIT