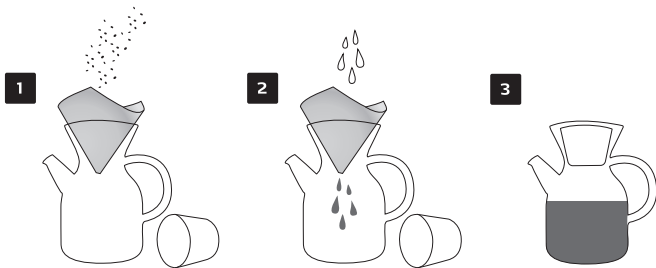


# eva solo

[www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)



**Pour-over coffee maker 1 l**

**UK EVA SOLO POUR-OVER COFFEE-MAKER**

The pour-over coffee maker brews coffee in the traditional way, where water and beans are slowly filtered to bring out the best of the coffee.

**Instructions**

1. Place the stainless steel filter in the glass jug and fill it with 45-60 g of freshly ground coffee.
2. Boil water and let it sit for 1-2 minutes before slowly pouring it in a circular movement over the coffee. Make sure all of the grounded coffee is soaked.
3. When the water has filtered completely through, remove the stainless steel filter. The top edge of the filter will remain cold throughout the process. Place the cork in the glass jug, use the glass handle to pour, and enjoy a freshly brewed cup of coffee!

The glass jug and the steel filter are both dishwasher-safe.

Made of borosilicate glass with a cork stopper and a stainless steel coffee filter. Capacity 1 litre.

**Warning!**

Place the glass jug on a non-slip surface that can withstand high temperatures. The glass jug can get very hot, please keep away from children.

**DK EVA SOLO POUR-OVER KAFFEBRYGGER**

Pour-over-caffebryggeren brygger kaffe på traditionel vis, hvor vand og bønner langsomt filtreres for at få det bedste ud af kaffen.

**Sådan gør du**

1. Placer det rustfri stålfilter i glaskanden, og fyld 45-60 g friskmalet kaffe i det.
2. Kog vandet, og lad det stå i 1-2 minutter, inden du langsomt hælder det over kaffen i en cirkulær bevægelse. Sørg for, at al kaffen gennemvædes.
3. Fjern det rustfrie stålfilter, når vandet er løbet helt igennem. Filterets øverste kant forbliver kold under hele processen. Sæt korkproppen i glaskanden, tag fat i glashåndtaget for at hælde op, og nyd en kop friskbrygget kaffe!

Både glaskanden og stålfilteret tåler maskinopvask.

Fremstillet i borosilikatglas, med korkprop og kaffefilter i rustfrit stål. Indhold: 1 liter.

**Advarsel!**

Sæt glaskanden på en skridsikker overflade, der kan modstå høje temperaturer. Glaskanden kan blive meget varm og skal derfor holdes uden for børns rækkevidde.

**D EVA SOLO POUR-OVER KAFFEBEREITER**

Mit dem Pour over Kaffebereiter kann man Kaffee auf klassische Weise aufbrühen, indem man das Wasser langsam durch einen Filter laufen lässt. Auf diese Weise entfaltet sich das Kaffeearoma bestmöglich.

**Anleitung**

1. Den Edeltahlfilter in die Glaskanne setzen und mit 45–60 g frisch gemahlenem Kaffee füllen.
2. Wasser aufkochen, 1–2 Minuten abkühlen lassen und anschließend in kreisförmigen Bewegungen langsam über den Kaffee gießen, bis das gesamte Kaffeemehl angefeuchtet ist.
3. Den Edeltahlfilter herausnehmen, sobald das Wasser durchgelaufen ist. Während des gesamten Prozesses bleibt der obere Rand des Filters kalt. Die Glaskanne mit dem Korkstopfen verschließen, den Kaffee mittels des Glasgriffs einschenken und eine frisch aufgebrühte Tasse Kaffee genießen.

Glaskanne und Edeltahlfilter sind spülmaschinenfest.

Aus Borosilikatglas mit Korkstopfen und mit einem Kaffeefilter aus Edelstahl. Fassungsvermögen 1 Liter.

**Warnhinweis!**

Die Glaskanne nur auf rutschfesten Unterlagen platzieren, die für hohe Temperaturen geeignet sind. Da die Glaskanne sehr heiß werden kann, sollten Sie sie von Kindern fernhalten.

**F CAFETIÈRE À FILTRE EVA SOLO**

La cafetière à filtre permet de préparer le café selon la méthode classique : l'eau et les grains sont lentement filtrés pour permettre au café de dégager tout son arôme.

**Instructions**

1. Posez le filtre en acier inoxydable dans la cafetière en verre et remplissez-le de 45 à 60 g de café fraîchement moulu.
2. Faites bouillir de l'eau et laissez-la reposer pendant 1 à 2 minutes avant de la verser lentement sur la mouture en un mouvement circulaire. Veillez à bien imbiber toute la mouture.
3. Dès que le café a fini de couler, enlevez le filtre en acier inoxydable. Le bord supérieur du filtre reste froid durant la préparation. Insérez le bouchon dans la cafetière en verre et utilisez la poignée pour verser le café fraîchement passé. Bonne dégustation !

La cafetière en verre et le filtre en acier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Matériaux : verre borosilicaté avec bouchon de liège et filtre à café en acier inoxydable.

Contenance : 1 l.

**Avertissement !**

Posez la cafetière en verre sur une surface non glissante qui résiste à des températures élevées. La cafetière en verre peut devenir très chaude. Veillez à la tenir hors de portée des enfants.

## **E** CAFETERA DE FILTRO MANUAL DE EVA SOLO

La cafetera de filtro manual elabora el café de forma tradicional, el agua se filtra lentamente a través del café para sacar lo mejor del producto.

### **Instrucciones**

1. Coloque el filtro de acero inoxidable en la jarra de cristal y llénelo con 45-60 g de café recién molido.
2. Hierva agua y déjela reposar durante 1-2 minutos antes de verterla lentamente con un movimiento circular sobre el café. Asegúrese de que todo el café molido queda empapado.
3. Cuando el agua se haya filtrado completamente, quite el filtro de acero inoxidable. El borde superior del filtro permanecerá frío durante todo el proceso. Coloque el corcho en la jarra de vidrio y use el mango de vidrio para servir y disfrutar de una taza de café recién hecho!

La jarra de vidrio y el filtro de acero inoxidable son aptos para lavavajillas.

Fabricado en vidrio borosilicatado con un tapón de corcho y un filtro de acero inoxidable. 1 litro de capacidad.

### **¡Atención!**

Coloque la jarra de vidrio sobre una superficie antideslizante que puede soportar altas temperaturas. La jarra de cristal puede calentarse mucho, manténgala fuera del alcance de los niños.

## **J** EVA SOLO ボアオーバーコーヒーマーカー

熱湯と豆をゆっくりろ過してコーヒーの味と香りを最大限に引き出す、伝統的なドリップスタイルのコーヒーマーカーです。

### **使い方**

1. ステンレス製フィルターをガラスジャグに設置し、挽きたてのコーヒー豆を45～60g入れます。
2. お湯を沸騰させ、1～2分待ってからゆっくりと円を描くようにして注いでください。この時、豆全体がしっかりお湯に浸るようにします。
3. お湯が完全にろ過されたら、フィルターを取り外してください。フィルターの上部は、使用中も熱くなることはありません。ガラスジャグにコルクストッパーをはめ、ガラス製の持ち手を使ってカップに注いだら、淹れたてのコーヒーをお楽しみください。

ガラス製ジャグもスチール製フィルターも食洗機対応です。

ジャグ: ホウケイ酸ガラス製、ストッパー: コルク製、フィルター: ステンレススチール製。容量: 1l。

### **注意!**

ガラスジャグは耐熱性のすべりにくい素材の上に置いてください。使用中、ガラスジャグは非常に熱くなる場合があります。お子様の手の届かない所に置いてください。