

Water Drip Coffee Maker

水出しコーヒー器具



波麗露冰滴咖啡器

Europe's latest
coffee sensation...
歐洲全新咖啡觸覺！



咖啡與水的時光萃煉

水滴式咖啡又叫荷蘭(DUTCH COFFEE)咖啡與一般沖煮法最大的不同，在於冷水慢慢滴漏而成，與一般用熱水濾煮出來相較之下味道特別香醇，但既然是費時的萃取，建議您可以再前一晚上開始滴，這樣子隔天早上起來就可以用一杯風味獨特的咖啡。

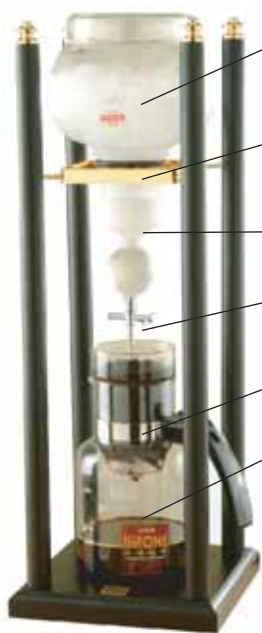
〈如何自己作出冰滴咖啡〉

放入水後，伴隨著滴滴答答聲...
就能作出極品咖啡



- 推出新工法，在家就可作出冰咖啡或冷泡茶。
- 使用前室溫略高可直接放入冰塊於1號水瓶中，長時間萃取出來的咖啡不會有多餘的酸或苦澀味，口感溫和，就可享用極品冰咖啡。
- 讓原味傳真，自然再現，跟好朋友一起分享快樂。

各部名稱



1 號盛水瓶 可容800ml

使用時往下卡緊
在清潔時防止兩件聯結恐不慎
脫落掉地，注意卸下要脫去小
葫蘆。

2 號小葫蘆

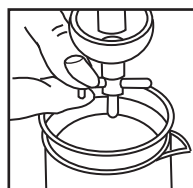
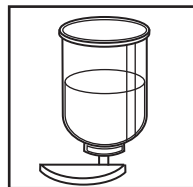
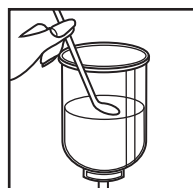
水栓水滴滴下控制閥

3 號粉杯、丸型濾紙、白鐵濾網

4 號咖啡液容器 750ml

- 組裝完成後 高度：490
前寬：175 內深：175
- 6組裝入一箱
- 6-8人份 ● 重量：2.4kg

使用方法



1 所附濾網1只置入3號粉杯
杯底，採用深烘焙豆研
磨2號細目顆粒量約70-80g
(一般用義大利或曼巴口味)
然後從上平均將粉末輕壓固
定。

2 先使咖啡粉能均勻浸潤
放一枚丸型濾紙。

3 折開蓋子把盛水瓶內放
入水(700-800ml約為
6-8人份)，雙手控水栓後開
始水滴，滴下10秒7滴左右
速度約4小時完成。

#WD-068A

MANUFACTURER

APEXCO B.M. TRADING CO.,LTD

SINCE 1990
Bolero®

進口代理及開發、製造

頂任企業有限公司 出品