

推出新工法：

可除酸及苦澀味 降低咖啡因！
欲保原味傳真！自然再現！

源自歐洲以5°C低溫
淬鍊，7小時滴滴露，取
出濃郁卻不混濁，呈現琥
珀色咖啡，無論冰、熱咖
啡，讓人享受到芳香柔順
的口感。

本產品易於操作，只
要撥一點時間，一天可釀
製25人份，尤其經冷藏後
充滿甘醇濃郁、風味絕佳
給顧客意猶未盡之感…。

為深諳口味的您，有
待目前咖啡飲用式樣創意
，作最好的搭配器具，請
接受新思維，才能創出味
道的深饒和立體感。

各部名稱

1號盛水瓶1250cc

調整開關
調整水滴下的速度

圓型濾紙一枚
指定#60丸型濾紙

2號 咖啡粉杯
10人用裝入125g

白鐵過濾網

3號 咖啡液容器
可裝入1200cc



波麗露冰滴咖啡器

讓店鋪演出效果

並具備與眾不同品味！

使用方法

- 1 將水裝入 1 號水瓶中。
●一人份的標準量約為100~140cc

■夏季室溫升高，易導致壺中水降溫不易，可先倒入 300cc的水，再將冰塊加入壺中至九分滿水量約1250cc，所萃取出的咖啡口感效果極佳。

- 2 準備需要人數份的咖啡粉
●一人份的標準量約12g~16g
●採用深烘焙(一般義大利或曼巴口味)。
●研磨細粉2號顆粒，量約125~150g。

■訣竅在於咖啡與水的時光萃取，滴露原味芳香的功能。
■可先在密封盒裡潤濕粉末，再倒入 2號咖啡粉杯，點滴的水能夠完全滲透到整個粉末裡。

- 3 #60號丸形濾紙放在咖啡粉上。

■由於水只滴在一處，因此可能會造成滲透不均的情形。

- 4 用白鐵濾網過濾器重點二。

■17型置放在粉杯底下。
■新式過濾器只要用後沖洗滴乾，重覆使用。
□凡購買WD-258機型商品，附粉杯蓋子一只及#60號濾紙50枚。

- 5 打開調整開關。
●標準的萃取時間約為7小時。
滴下速度會隨著盛水瓶減少而變慢，中途請再加以調整。

20人用量的基本數字
氣溫18°C / 水溫5°C / 溼度65%

咖啡粉	水	水滴下速度	水滴滴下完成時間	完成量
Fresh Roast 研磨粉 125g	1250cc 1號壺 8分滿	10秒7滴± 每2小時調整1次	約7小時	1200cc

水滴式咖啡萃取的味道會隨著
咖啡粉及水量的多少而改變請
依此調配出貴店特殊的風味……。

熱飲時
加熱請勿
超過80°C
微波請勿
超過55秒

SINCE 1990
Bolero
波麗露

台灣台北
頂任企業有限公司
榮譽出品

WD-108A
營業用冰滴咖啡器 10人份
高67cm 寬28cm 深23cm
重量：4Kgs 每件2組入