

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，8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
道的深濃和立體感。

Bolero
SINCE 1990
波麗露

各部名稱

1號盛水瓶3,500cc

調整開關

調整水滴下的速度

2號棍(30.5公分長)

2號 咖啡粉杯

圓形濾紙一枚

指定位95號丸形濾紙

歐式白鐵過濾網

3號棍(34公分長)

3號 蛇管

4號 咖啡液容器

可裝入3,300cc

4號棍(28公分長)

水平調整腳墊



台灣台北
頂任企業有限公司

榮譽出品

WD-258 營業用冰滴咖啡器 20人份
高109cm 寬39cm 深26cm 重量11Kgs 每件1組入

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 600cc的水，再將冰塊加入壺中至九分滿水量約3500cc，所萃取出咖啡口感效果極佳。
- 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260~320g。
 - 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 #95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。**
 - 口型置放在粉杯底下。
 - 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#95號濾紙50枚。
- 5 打開調整開關。**
 - 標準的萃取時間約為 8 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 320g	3500cc 1號壺 8分滿	10秒7滴± 每2小時調整1次	約8小時	3300cc

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