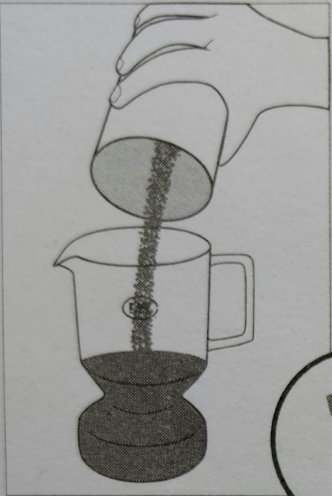


Rattleware® Cupping Brewer™

How to use your Rattleware® Cupping Brewer™

Congratulations on your purchase of the new Rattleware® Cupping Brewer™. The Rattleware Cupping Brewer is a new brewing device that allows all of the intricacies and beauty of the cupping process to be freed from the cupping table and experienced in a comfortable and accessible manner. For best results with the brewer, please follow these instructions.



1

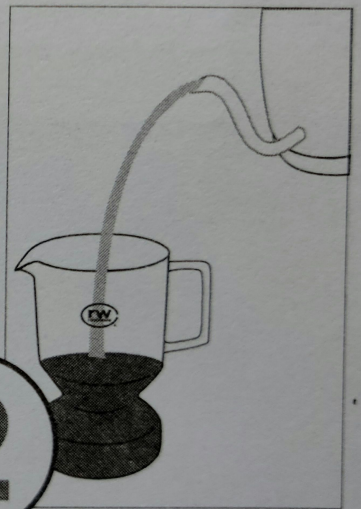
WEIGH COFFEE

Weigh out 30 grams of coffee at a medium grind setting. Add coffee grounds to Cupping Brewer. Evaluate the aroma of the dry grounds.

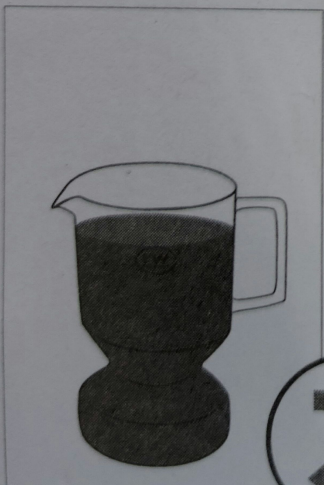
ADD WATER

Add 500 grams of 200°F (93°C) water to the Cupping Brewer. Ensure that all of the coffee grounds are wetted.

FOR BEST RESULTS: Begin timer when pouring has started.



2



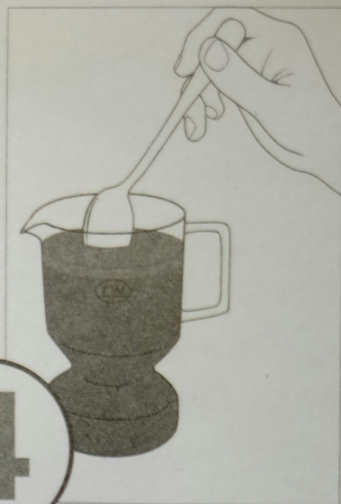
3

EVALUATE

Evaluate the aroma of the wet coffee grounds on top of the brewer. Do not move or disturb the coffee grounds or Cupping Brewer.

WAIT 4 MINUTES

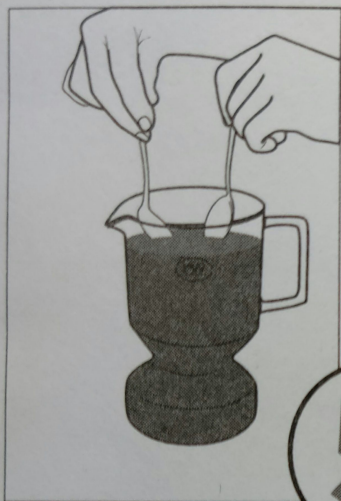
After 4 minutes time has elapsed, gently stir the coffee grounds on top of the vessel while evaluating the aroma a second time. Be careful to ensure that only the coffee grounds floating on top are disturbed. Do not stir more than is needed to “break up” the grounds floating on top of the vessel.



4

SCRAPE THE TOP

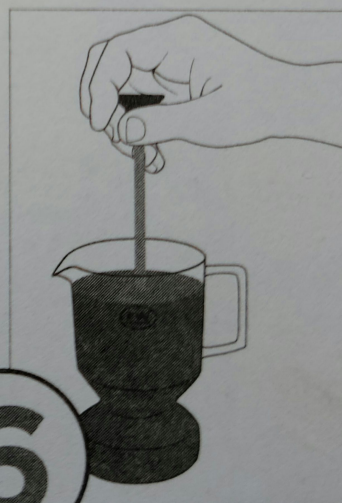
When the aroma has been sufficiently evaluated, using two spoons, scrape any remaining floating particles off of the top of the liquid. This may include coffee grounds, foam, and/or coffee parchment. Because complete extraction may take several attempts, follow up disposal of removed material with a thorough rinse of your spoons using hot water after each skim.



5

INSERT STOPPER

When sufficient time has been allotted for all of the coffee grounds to fall and settle to the bottom, insert the stopper, seating it in the narrow portion of the vessel, thereby sealing off the fallen coffee grounds.



6

POUR

Confirm that the stopper is firmly secure in the narrowest part of the vessel to ensure proper filtration of the coffee grounds. While holding the stopper on the end of the rod in place, pour out the brewed coffee from the brewer.

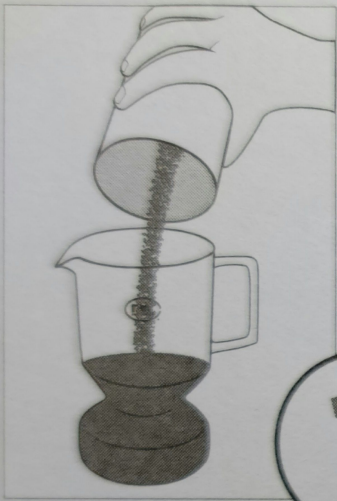


7

Rattleware® Cupping Brewer™

Mode d'emploi de votre cafetière Cupping Brewer™ de Rattleware®

Nous vous félicitons d'avoir acheté la toute nouvelle cafetière Cupping Brewer™ de Rattleware®. Grâce à la nouvelle cafetière Cupping Brewer™ de Rattleware®, vous avez enfin accès à toute la complexité et à toute la beauté du processus de « cupping », comme les professionnels de la dégustation, et ce, confortablement installé chez vous. Pour un résultat optimal avec la cafetière, suivez les instructions ci-dessous.



1

PESEZ LE CAFÉ

Pesez 30 grammes de café moulu (mouture moyenne). Versez-le dans la cafetière Cupping Brewer™. Évaluez l'arôme du café sec.

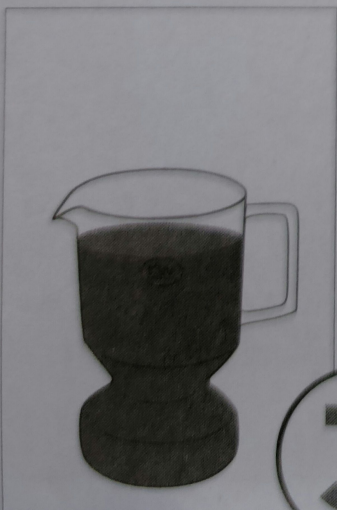
AJOUTEZ DE L'EAU

Ajoutez 500 grammes d'eau à 93 °C (200 °F) dans le Cupping Brewer™. Assurez-vous que tout le café est bien mouillé.

POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL : Démarrez la minuterie dès que vous commencez à verser l'eau.



2



3

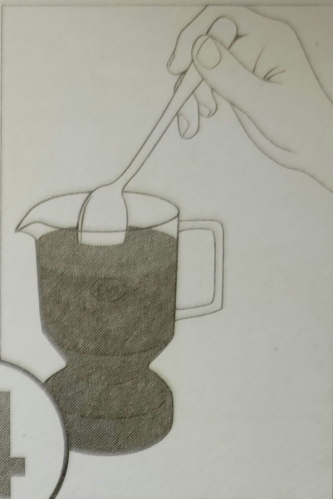
ÉVALUEZ L'ARÔME DU CAFÉ

Évaluez l'arôme du café mouillé flottant à la surface du liquide. Ne remuez pas le café et ne déplacez pas la cafetière Cupping Brewer.

LAISSEZ INFUSER 4 MINUTES

Au bout de 4 minutes, remuez délicatement le marc situé en haut du récipient afin d'évaluer de nouveau l'arôme du café. Veillez bien à ne remuer que le marc flottant à la surface du récipient. Ne remuez pas plus que nécessaire pour « casser » la couche de marc flottant à la surface du récipient.

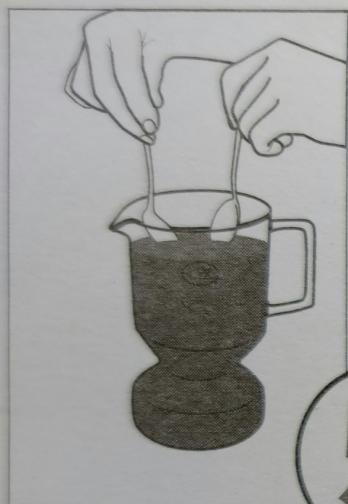
4



ÉCUMEZ LA SURFACE

Une fois l'arôme du café à votre goût, récupérez les particules flottantes présentes à la surface du liquide à l'aide de deux cuillères. Ces particules peuvent inclure du marc de café, de l'écume et/ou des fragments de parche. L'extraction complète des particules flottantes nécessitant généralement plusieurs tentatives, rincez minutieusement vos cuillères à l'eau chaude après chaque écumage.

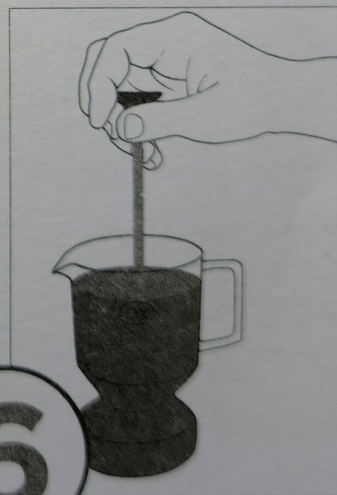
5



INSÉREZ LE PISTON

Une fois tout le marc de café déposé au fond de la cafetière, insérez le piston dans la partie la plus étroite du récipient afin de bloquer le marc de café au fond.

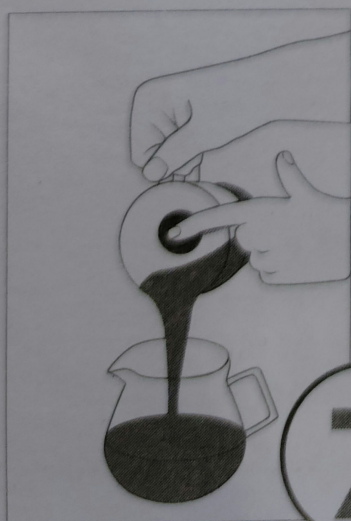
6



VERSEZ LE CAFÉ

Assurez-vous que le piston est solidement coincé dans la partie la plus étroite du récipient pour garantir une filtration adéquate du marc de café. Tout en maintenant le piston situé à l'extrémité de la tige en place, versez le café ainsi obtenu.

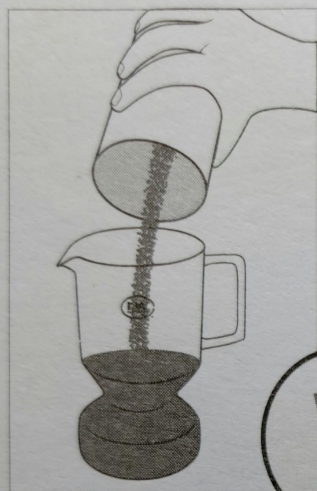
7



Rattleware® Cupping Brewer™

Anleitung für den Rattleware® Cupping Brewer™

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Rattleware® Cupping Brewer™. Der Rattleware Cupping Brewer ist ein neuartiges Kaffeebrühgerät, mit dem die Kunst der Kaffeeverkostung in ihrer ganzen Vielfalt bequem und ganz einfach erlebt werden kann, ohne Cuppings zu besuchen. Wir empfehlen, sich zum Brühen von Kaffee an die folgende Anleitung zu halten.



1

KAFFEE WIEGEN

Wiegen und mahlen Sie 30 g Kaffee mittelfein. Füllen Sie den gemahlene Kaffee in den Cupping Brewer. Prüfen Sie das Aroma des trockenen gemahlene Kaffees.

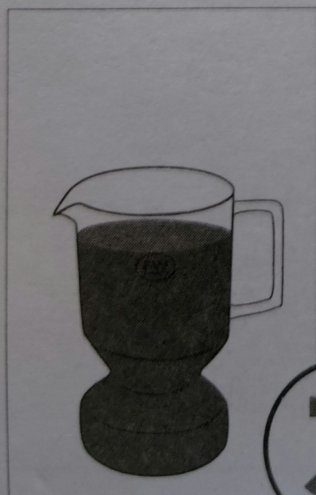
WASSER EINGIESSEN

Gießen Sie 500 g siedend heißes Wasser 93 °C (200 °F) in den Cupping Brewer. Achten Sie darauf, dass der gesamte gemahlene Kaffee benetzt wird.

WIR EMPFEHLEN: Stellen Sie zu Beginn des Übergießens einen Kurzzeitwecker.



2



3

BEURTEILEN

Prüfen Sie das Aroma der nassen Kaffeekruste, die sich oben gebildet hat. Kruste und Cupping Brewer weder bewegen noch schwenken.

4 MINUTEN WARTEN

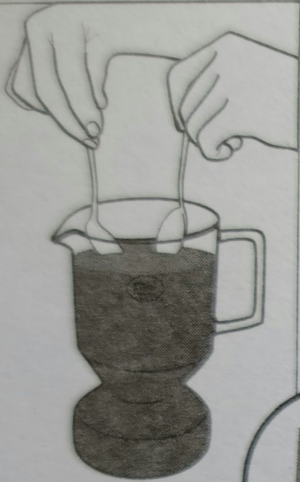
Rühren Sie nach vier Minuten die Kruste behutsam um und prüfen Sie das Aroma ein zweites Mal. Achten Sie darauf, nur die Kruste zu bewegen. Nur so lange rühren, bis die Kruste „aufgebrochen“ ist.



4

ABSCHÖPFEN

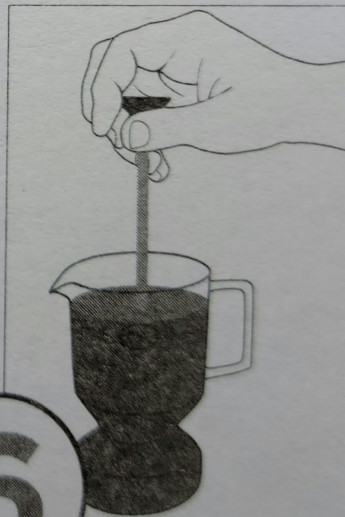
Wenn sich das Aroma vollständig entwickelt hat, schöpfen Sie alle restlichen schwimmenden Bestandteile mit zwei Löffeln ab, d. h. Kaffeesatz, Schaum und/oder Kaffeeschalen. Das Abschöpfen muss ggf. mehrmals wiederholt werden. Achten Sie darauf, nach jedem Mal die Löffel mit heißem Wasser wieder sauber zu spülen.



5

STOPFEN EINFÜHREN

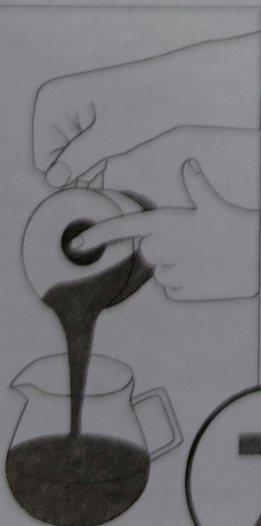
Wenn der gesamte Satz nach unten gesunken ist und sich abgesetzt hat, setzen Sie den Kaffeestopfen in den engen Hals des Gefäßes, um den Satz unten vom Kaffee zu trennen.



6

GIESSEN

Vergewissern Sie sich, dass der Stopfen fest im engsten Teil des Gefäßes sitzt, damit der gemahlene Kaffee richtig gefiltert wird. Halten Sie den Stopfen oben fest, damit er nicht verrutscht und gießen Sie den gebrühten Kaffee aus.

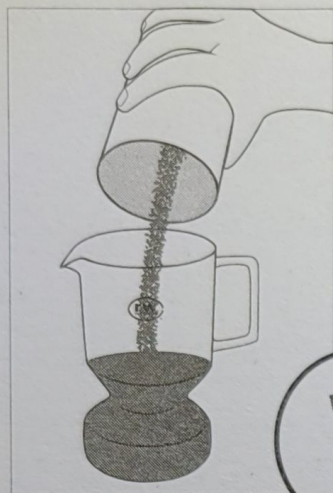


7

Rattleware® Cupping Brewer™

Cómo usar su Rattleware® Cupping Brewer™

Felicitaciones por su compra de la nueva Rattleware® Cupping Brewer™ (cafetera para cata de Rattleware®). La cafetera para cata de Rattleware® es un nuevo tipo de cafetera que le permite disfrutar todas las complejidades y la belleza del proceso de cata, de una manera cómoda y accesible, sin estar atado a la mesa de cata. Para obtener los mejores resultados con la cafetera, siga estas instrucciones.



1

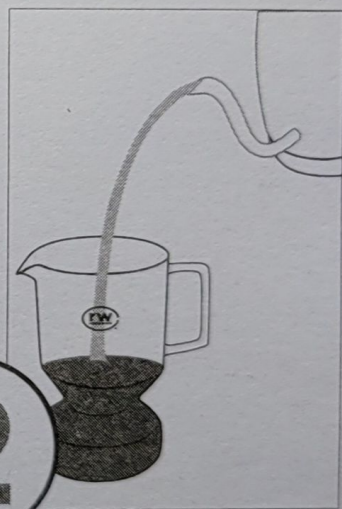
PESE EL CAFÉ

Pese 30 gramos de granos de café, de molido medio. Añada los granos de café molido a la cafetera para cata. Evalúe el aroma de estos granos secos.

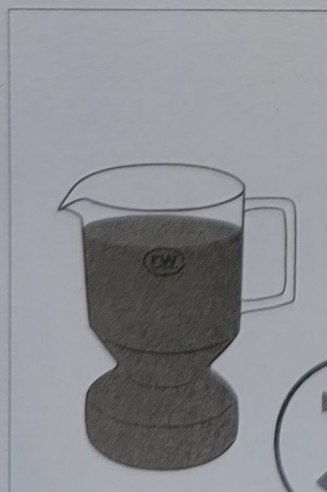
AÑADA EL AGUA

Añada 500 gramos de agua a una temperatura de 93°C (200°F) a la cafetera para cata. Asegúrese de que todos los granos de café estén mojados.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS: Active el temporizador cuando haya comenzado el vertido.



2



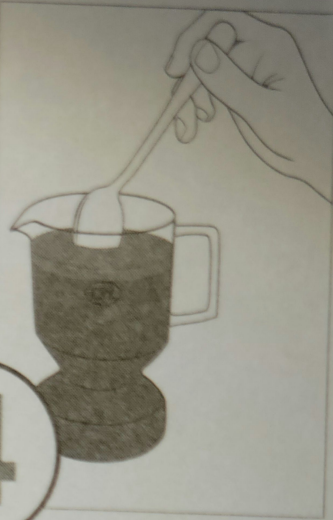
3

EVALÚE

Evalúe el aroma de los granos de café mojados que estén hasta arriba de la cafetera. No mueva ni perturbe los granos de café ni la cafetera para cata.

ESPERE 4 MINUTOS

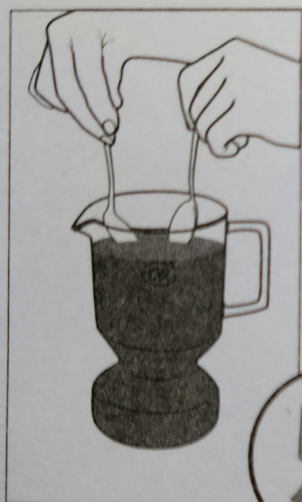
Después de que hayan pasado 4 minutos, revuelva suavemente los granos de café que estén en la superficie del recipiente mientras evalúa el aroma una segunda vez. Preste atención para asegurarse de que sólo perturbe los granos de café que estén flotando en la superficie. No revuelva más de lo necesario para "separar" los granos que estén flotando en la superficie del recipiente.



4

RETIRE LAS PARTÍCULAS DE LA SUPERFICIE

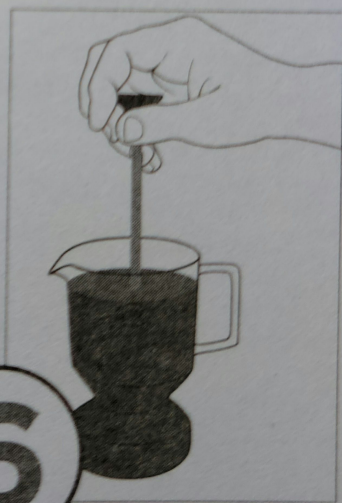
Cuando haya evaluado suficientemente el aroma, use dos cucharas para retirar todas las partículas flotantes restantes de la superficie del líquido. Esto puede incluir granos de café molido, espuma o restos de grano entero. Debido a que pueden ser necesarios varios intentos para lograr una extracción completa, una vez que deseche el material extraído, enjuague bien las cucharas con agua caliente después de cada extracción.



5

INTRODUZCA EL ÉMBOLO

Cuando haya dejado pasar suficiente tiempo para que todos los granos de café bajen y se depositen en el fondo, introduzca el émbolo y asíéntelo en la parte estrecha del recipiente, para separar de este modo el líquido de los granos de café hundidos.



6

VIERTA

Confirme que el émbolo esté bien puesto en la parte más estrecha del recipiente para asegurar un filtrado adecuado de los granos de café. Mientras sostiene el extremo de la varilla del émbolo para que éste no se mueva de su lugar, vierta el café preparado de la cafetera.



7

مُخِمِر الأكواب رتلوير

كيفية إستخدام مُخِمِر الأكواب رتلوير الخاص بك؟

تهانئاً لشرائك مُخِمِر الأكواب رتلوير الجديد. مُخِمِر الأكواب رتلوير هي آلة تكويب جديدة تسمح لجماليات عملية التكويب بالتححرر من تعقيدات منضدة التكويب، لتجربتها بطريقة مُريحة و مُتاحة. لأفضل نتائج لعملية التكويب، من فضلك إتبع التعليمات التالية:



1

أولاً: وزن القهوة.

زن ثلاثين غراماً من القهوة وأضافها بإعداد الطحن المتوسط. قُم بإضافة مسحوق القهوة لآلة التكويب ومن ثَمَّ اقدر نكهة الرواسب الجافة.

ثانياً: إضافة الماء.

أضف 500 غرام من ماء حرارة 200 فهرنهايت إلى آلة التكويب. تأكد من إبتلال كل مسحوق القهوة.

لنتائج أفضل : قُم بضبط مؤقت أثناء بدأ عملية الصب.



2

ثالثاً: التقدير.

قدر نكهة مسحوق القهوة المُبتل بأعلي الآلة، ولا تُحرك أو تُزعج مسحوق القهوة أو آلة التكويب.



3

رابعًا: إنتظر أربعة دقائق.

بعد إنقضاء أربعة دقائق، حرك بلطف مسحوق القهوة الذي بأعلي الإناء مع تقدير الرائحة بالمرّة الثانية. كن حذرًا للتأكد من أن مسحوق القهوة الذي يطفو بالأعلي فقط هو المُتقلّل. لا تُحرك أكثر من المطلوب ألا. "وهو" تجزأة المسحوق الذي يطفو بأعلي الإناء

4



خامسًا: كشط الطبقة العلوية.

عندما يتم تقدير الرائحة بما يكفي، استخدم معلقان لكشط أي نثار طاف مُتبق بأعلي السائل. يُمكن أن يتضمن هذا مسحوق القهوة أو رقائقها أو الرغوة لأن إكمال عملية الإستخراج تتطلب عدة مُحاولات، إتبع تدابير إزالة المواد بواسطة شطف المعالق الخاصة بك بواسطة الماء الساخن عقب قشطهم.

5



سادسًا: إدخال الصمام.

عندما يحين الوقت المخصص لمسحوق القهوة بالسقوط ليستقر بالقاع أدخل الصمام،

حتى يستقر بجزء الإناء الضيق، بذلك يتم منع تسريب بقايا القهوة المتساقطة.

6



سابعًا: الصب.

تأكد من أن الصمام مُثبت بإحكام بالجزء الضيق من الإناء لضمان الترشيح المناسب للقهوة.

قم بصب القهوة المُعتقة خارج الآلة بينما تحمل الصمام الذي بنهاية القضيب.

7

