



D RIPSTER
COLD DRIP COFFEE

SO FUNKTIONIERT'S / HOW-TO GUIDE



1.

Fülle den Filter mit gemahlenem Kaffee

Fill the filter with ground coffee



2.

Setze den Wassertank auf den Filter und fülle ihn mit kaltem Wasser

Place the water tank on top of the filter and pour cold water in it



3.

Stelle das Ventil auf etwa einen Tropfen pro Sekunde ein

Adjust the valve to about one drop per second



4.

Warte bis das gesamte Wasser durchgelaufen ist (etwa 2 Stunden)

Wait until the water tank is empty (about 2 hours)



5.

Enjoy!



WWW.DRIPSTER.DE



DRIPSTER
COLD DRIP COFFEE

HINWEISE & TIPPS / INSTRUCTIONS

Wasser / water

Benutze am besten kaltes, gefiltertes Wasser. Eiswürfel sorgen dafür, dass das Wasser kühl bleibt. Ein voller Tank fasst ca. 500 ml.

Put the water tank onto the filter and pour cold water in it. You can add ice cubes to keep the water cold. The tank can contain around 500 ml.

Kaffee / coffee

Der Geschmack des fertigen Cold Drip Coffee hängt sehr von Qualität, Frische und Röstung der Kaffeebohnen ab. Am besten verwendet Du frisch gemahlene Kaffeebohnen. Die meisten Leute bevorzugen eine helle Röstung mit relativ grobem Mahlgrad.

Benutze etwa 10 g Kaffee pro 100 ml Wasser (der Filter fasst ca. 50 g). Wichtig: Kaffeepulver im Filter nicht zusammendrücken!

The taste of the drink depends a lot on the quality, freshness and roast of the coffee. You achieve the best results when your coffee is not only freshly roasted but also freshly ground. Most people prefer a light roast and a rather coarse ground. Use around 10 g of coffee per 100 ml of water (the filter can contain around 50 g). Important: Don't compress the coffee in the filter!

Tropfgeschwindigkeit / dripping speed

Wir empfehlen eine Einstellung zwischen 0,5 und 2 Tropfen pro Sekunde. Der Brühvorgang dauert dann etwa 1,5 bis 3 Stunden. Durch eine langsamere Extraktion wird der Cold Drip Coffee intensiver.

We recommend to adjust the valve to between 0.5 and 2 drops per second. The brewing will take about 1.5 to 3 hours. Generally the taste of the Cold Drip Coffee will be stronger with a lower speed.

Nach dem Brühvorgang, Reinigung / after the extraction, cleaning

Rühre den fertigen Cold Drip Coffee einmal um. Die Kunststoffteile des DRIPSTER solltest Du von Hand reinigen, da der Kunststoff in der Spülmaschine auf Dauer trüb werden kann. Vor dem ersten Gebrauch solltest du alle Teile einmal abwaschen.

Stir the Cold Drip Coffee in the beaker. The plastic parts of the DRIPSTER should be washed by hand since the material can become cloudy when cleaned in the dishwasher frequently. Before first use, you should wash all parts of the DRIPSTER.

Genuss / serving

Klassischerweise trinkt man Cold Drip Coffee pur auf Eis. Du kannst ihn jedoch auch mit Milch trinken oder als bekömmliche Alternative zu heißem Filterkaffee erhitzen. Er eignet sich außerdem hervorragend als Zutat in Cocktails und harmoniert vor allem mit Tonic Water (ColdDrip Tonic), Orangensaft oder Gin.

Cold Drip Coffee is typically served straight on ice. You may also drink it with milk or heat it to get a more digestible alternative to hot brewed coffee. Moreover, Cold Drip Coffee is a perfect ingredient for cocktails. It goes especially well with tonic water, orange juice or gin.

Haltbarkeit / shelf life

Bewahre den fertigen Cold Drip Coffee am besten in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank auf. Er hält sich so ungefähr 3 Tage.

Keep the Cold Drip Coffee in a closed container in the fridge and consume it within 3 days.

