

# Pressemitteilung

---

## Kaffee oder Cold Brew – LECKER, SIMPEL, ECO FRIENDLY & STILVOLL



### ZERO WASTE COFFEE

X-TRACT-BREW® ist eine einfache Methode um einen guten Kaffee ohne die Verwendung von Filterpapier frisch zu kochen. Das Brühen des Kaffees erfolgt ohne „Druck“ im Gegensatz zur French Press oder Espresso. Der Kaffee taucht voll in das Wasser ein, ähnlich wie beim Tee kochen oder beim professionellen coffee-cupping. X-tract-brew funktioniert ganz einfach ohne Papier, Plastik und andere überflüssige Dinge. Nur drei langlebige Materialien: ein Krug aus Borosilikatglas mit Porzellandeckel und ein Doppelsiebfilter.

Einfach Kaffee und heißes Wasser.

### Coldbrew oder Frühstückskaffee?

Man kann seinen Kaffee genau so kochen, wie er für den jeweiligen Moment passend ist. Was meinen wir damit? Jeder wählt individuell den Mahlgrad, die Kaffeemenge und die Wassertemperatur, abgestimmt auf den eigenen Geschmack und den Kaffee, selbst. Alles ist erlaubt. Soll es ein fruchtiger, milder Coldbrew an einem warmen Sommertag sein, oder ein starker After-Dinner Kaffee für Gäste. Experimentierfreudige probieren den Coldbrew mit einem Schuss Gin, oder fügen ihrem Kaffee andere spezielle Aromen hinzu. Es gibt unzählige spannende Varianten, und X-tract-brew ist wahrscheinlich die umweltfreundlichste Methode um einen leckeren Kaffee frisch aufzubrühen.

### Das schöne und funktionale Design der ARCA Kaffeekanne

ARCA X-TRACT-BREW® besteht aus einem hitzebeständigen Borosilikatglas Krug und einem Doppelsiebfilter. Das patentierte Filtersystem wurde vom Design Team von Victor & Victoria aus Taiwan erdacht und entwickelt. Die Filter werden mit einer seit Generationen überlieferten Ätztechnik in modernen, zuverlässige Fabriken hergestellt. Hochspezialisierte



Glasbläser fertigen die Glaskrüge Stück für Stück in Handarbeit. Der patentierte Porzellan Deckel ist mit einem dünnen Silikonring versehen, damit kann der Filter sicher herausgenommen werden und fällt beim vorsichtigen eingießen nicht herunter.

ARCA X-TRACT-BREW® ist ein Design von Yamamoto & Co für Carl Henkel Brewers

### **Der Unterschied zur French Press Methode**

Bei der X-TRACT-BREW® kann jeglicher Kaffee mit beliebigem Mahlgrad verwendet werden. Nicht nur grob gemahlener Kaffee, wie er bei der French Press Methode aufgrund der Verklumpung empfohlen wird. Der mittel bis grob gemahlene Kaffee ist nicht so vielfältig im Geschmack, die lösliche Ausbeute ist oft besser bei feiner gemahlene Kaffees. Die Methode ist sicherer, es werden Unfälle beim Herunterdrücken vermieden, zerplatzte Behälter oder eine aus der Tülle herausschießende heiße Fontäne Kaffee sind kein Thema. Auch die Reinigung des Filters ist einfacher als bei der French Press Methode.

### **Registrierung & Patente von X-TRACT-BREW**

Der Name X-TRACT-BREW® ist als Marke registriert für die Carl Henkel GmbH. Der Doppelfilter mit der Deckelfunktion sind jeweils patentiert unter folgender Europäischer Nummer: 20 2017 105 060.

Erhältlich in zwei Größen: 0.5l (2-4 Tassen) mit klarem Griff und 0.8l (4-6 Tassen) mit klarem, grünem oder amberfarbenen Griff.

Im Handel oder im Online Shop [www.carlhenkel.com](http://www.carlhenkel.com) erhältlich.

Carl Henkel GmbH  
Brändistrasse 18  
CH-6048 Horw  
Kontakt: „Carl“ Jürgen Henkel: [jh@carlhenkel.com](mailto:jh@carlhenkel.com) .  
Web: [www.carlhenkel.com](http://www.carlhenkel.com);  
Instagram / Facebook: carlhenkel.brewers

Link zu den Bildern und weiteren Informationen:

<https://www.carlhenkel.com/de/service/download/> Wir helfen immer gerne bei der Auswahl von Bildern und Texten. Einfach kurze E-Mail senden

Link zur Homepage Arca x-tract®: <https://www.carlhenkel.com/de/arca-x-tract-brew-kaffeebereiter.html>

22. Mai 2020  
Jürgen Henkel