

Vielen Dank dass Du dich für Carl Henkel Brewers entschieden hast und von heute an auf Papierfilter verzichtest.

*Kaffeeliebhaber weltweit: ändert eure Gewohnheiten!

Es ist schockierend: Pro Jahr werden ca. 1.5 Millionen Bäume gefällt, verarbeitet, verpackt, transportiert und als Filterpapier für die Kaffe Zubereitung verwendet! Das sind pro Tag ca. 750.000.000 Papierfilter weltweit! Nicht zu vergessen der Schaden, der durch den Verpackungsmüll angerichtet wird, die weiten Transportwege und letztlich der Fußabdruck, den die Kunden, Gastronomen und Händler durch die langen Wege hinterlassen. Kaffeeliebhaber: "Denkt an unsere Umwelt!" Es gibt einen viel einfacheren Weg zu gutem Kaffee mit besserer Ökobilanz! Wofür all das Filterpapier? Es verbessert den Kaffee nicht, das Gegenteil ist der Fall. Das Papier entzieht dem Kaffee die wertvollen Öle, die für einen unvergleichlichen Geschmack und Charakter sorgen. Wenn du also auf Filterpapier verzichtest, erhältst du nicht nur besseren Kaffee und sparst Geld, deine Müllproduktion reduziert sich und deine CO2 Bilanz verbessert sich. Wer muss darüber noch lange nachdenken, es bedeutet nur eine schlechte Angewohnheit zu verändern. Mehr nicht. Probiere es einfach aus, du wirst es nicht bereuen. Versprochen!

*Guter Kaffee ist einfach!

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 zu French Press oder Espresso. Der Kaffee taucht sozusagen voll in das Wasser ein, ähnlich wie beim Tee kochen oder beim professionellen coffee cupping. Das erlaubt dir deinen Kaffee genau so zu kochen, wie er für dich im jeweiligen Moment passend ist. Was meinen wir genau damit? Du bestimmst den Mahlgrad, die Kaffeemenge und die Wassertemperatur, abgestimmt auf deinen eigenen Geschmack. Alles ist erlaubt. Soll es ein fruchtiger, milder Coldbrew an einem warmen Sommertag sein, oder ein starker After-Dinner Kaffee für dich und deine Gäste. Vielleicht möchtest du deinem Kaffee auch spezielle Aromen hinzufügen, oder den Coldbrew mit ein wenig Gin probieren. Allein du entscheidest, es gibt unzählige spannende Varianten. Lass deiner Fantasie freien Lauf, es ist keine Wissenschaft, hab einfach Freude daran.

*Das schöne und funktionale Design der ARCA Kaffeekanne.

X-TRACT-BREW ARCA 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, zuverlässigen chinesischen 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 sollte beim vorsichtigen Eingießen nicht herunterfallen.

Design von Yamamoto & Co für Carl Henkel Brewers

*Jeder kann guten Kaffee brühen!

1. Kaffee ist eine sensible Delikatesse, deren Geschmack in hohem Masse abhängig ist von der Qualität des Rohkaffees und dem Können des Kaffeerösters. Informiere dich auch über die Herkunft des Kaffees, versuche so zu vermeiden Kaffee von ausgebeuteten Farmern zu kaufen.

2. Der Röster holt das Beste aus dem Kaffee heraus. Es gibt solche, die in erster Linie viel darüber reden, und solche die wahre Meister sind. Schätze dich glücklich einen Röster zu finden, der die Kaffeebohnen nach deinem Gusto röstet und auch noch seine Zulieferer persönlich kennt.

Für das X-TRACT-BREW Verfahren empfehlen wir eine dunkle Röstung, da der Kaffee ganz ohne Druck gefiltert wird. Du kannst aber grundsätzlich jede beliebige Kaffeessorte verwenden, auch im Supermarkt gibt es manchmal gute Fair Trade Sorten.

3. Wir empfehlen die Bohnen zu Hause oder beim Einkauf mittelfein zu mahlen. Das Ziel ist es, möglichst viel Geschmack zu extra-

hieren. Manche Sorten vertragen auch einen gröberen Mahlgrad, probiere es einfach aus.

4. Wie magst du deinen Kaffee am liebsten? Trinkst du gerne morgens eine größere Tasse etwas leichteren Kaffee mit Milch und tagsüber oder nach dem Essen darf der Kaffee etwas stärker sein?

Als Anhaltspunkt kannst du 5g Kaffeepulver je 100ml Wasser ausprobieren. Ein gehäufte Teelöffel entspricht ca. 4-5g Kaffee. Wenn du also von 6-8 Teelöffel pro Kanne und 800 ml Wasser ausgehst, kommst du mit etwas mehr oder weniger Kaffee nach einiger Zeit zu der genau richtigen Menge für deinen Lieblingskaffee.

5. Bringe nun frisches Wasser zum kochen, eine Wassertemperatur von 92-96° beim Überbrühen des Kaffeemehls ist optimal.

6. Rühre nun den Kaffee leicht um, und lasse deinen X-Tract-Brew 4-5 Minuten ziehen. Der Filter kann bedenkenlos in der Kanne verbleiben, der Brühprozess ist nach ein paar Minuten abgeschlossen und somit wird der Geschmack nicht beeinflusst, auch wenn der Filter lange in der Kanne bleibt.

7. Nun kannst du den heißen Kaffee servieren und genießen! Bitte sei vorsichtig beim Eingießen vor allem bei ganz voll gefüllter Kanne.

*Ersatzteile

Selbstverständlich bieten wir Ersatz an, falls einmal die Kanne oder der Deckel beschädigt werden sollten. Alle Teile sind einzeln erhältlich. Bitte wende dich an Deinen lokalen Händler oder an www.carlhenkel.com.

8. Um den Filter zu reinigen, entsorge den Kaffeesatz im Kompost oder dem Biohausmüll und wasche ihn unter fließendem Wasser ab. Von Zeit zu Zeit empfehlen wir den Filter in der Spülmaschine oder mit sehr heißem Wasser und Spülmittel gründlich zu reinigen, damit sich die Öle vom Kaffeemehl nicht festsetzen.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten Cold Brew zuzubereiten. Entweder gießt du den Kaffee mit kaltem Wasser auf und lässt ihn über Nacht (für ca. 12 Stunden) im Kühlschrank ziehen oder du gibst Eiswürfel auf den Kaffee im Filter. Durch das Schmelzen der Eiswürfel wird der Kaffee langsam extrahiert.

Beide Methoden sind einen Versuch wert.

Kinder von heißem Wasser fernhalten!

*Registrierung & Patente von X-TRACT-BREW

Der Name X-TRACT-BREW ist als Marke registriert für die Carl Henkel GmbH. Der Doppelfilter und die Deckelfunktion sind patentiert von Victor & Victoria unter folgender Nummer: 20 2017 105 060

*Ersatzteile

Selbstverständlich bieten wir Ersatz an, falls einmal die Kanne oder der Deckel beschädigt werden sollten. Alle Teile sind einzeln erhältlich. Bitte wende dich an Deinen lokalen Händler oder an www.carlhenkel.com.

Carl Henkel Brewers Manifest.

Unsere Brewers sind gedacht für die einfache Zubereitung von gutem Kaffee, mit ansprechendem Design.

Unsere Brewers werden umweltfreundlich mit langlebigen Materialien hergestellt, das Design ist zeitlos und schön, der Benutzer soll ein Leben lang daran Freude haben.

Für unsere Brewers verwenden wir keine unnötigen Verbrauchsmaterialien wie Papierfilter oder Plastikteile. Den Kontakt des Kaffees mit Aluminium oder anderen kritischen Substanzen möchten wir vermeiden.

Unsere Firma solidarisiert sich mit kleinen Kaffeeproduzenten und Röstern, die auf natürliche Art und Weise Kaffee anbauen, verarbeiten und bewahren und gewissenhaft handeln, ohne leere Versprechungen.

Wir verzichten auf standardisierte Kaffees mit einem konsistent gleichen Geschmack, wir sehen dies rein als Ziel der Kaffeindustrie an, der Weg der Kaffeebohne von der Plantage in unsere Tasse wird dadurch undurchsichtig.

Unsere Firma gehört nicht zu den selbsternannten Kaffeexperten mit dem erhobenen Zeigefinger. Wir sehen Kaffee kochen nicht als Religion oder Wissenschaft. Kaffee kochen soll für uns simpel sein und bleiben und Freude bereiten.

*Kommentare und Anregungen?

Eure Meinung ist uns wichtig, vielen Dank für die Mithilfe. Ich freue mich über eine Nachricht unter jh@carlhenkel.com

J. Henkel

Karl Jürgen Henkel

*Service:

Carl Henkel GmbH
Brändistrasse 18
CH-6048 HORW
SWITZERLAND
info@carlhenkel.com
www.carlhenkel.com

Facebook: [carlhenkel.brewers](https://www.facebook.com/carlhenkel.brewers)
Instagram: [carlhenkel.brewers](https://www.instagram.com/carlhenkel.brewers)



Merci d'avoir choisi la cafetière Carl Henkel et de renoncer dès aujourd'hui, aux filtres papier.

*Amoureux du café du monde entier- osez le changement!

C'est choquant : tous les ans, on abat 1.5 millions d'arbres pour produire des filtres en papier pour le café ! Il faut considérer qu'on utilise 750.000.000 de filtres papiers par jour dans le monde ! Et sans mentionner les dommages causés par le transport, l'emballage plastique, l'empaquetage, les nombreux kilomètres parcourus et les investissements dans des procédés de vente. Amoureux du café : « soyez verts » ! C'est si simple pour vous de prendre café meilleur et d'avoir une empreinte plus verte ! En quoi le papier est-il bon ? Il n'est pourtant pas nécessaire à la fabrication d'un bon café. C'est tout le contraire : le papier ne fait qu'absorber les précieuses huiles qui font du café un vrai café. Essayez-le et vous l'adopterez. Promis!

*Le design beau & fonctionnel de la cafetière ARCA-

La cafetière X-TRACT-BREW ARCA est un récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur avec un système de filtration à double écran breveté créé et développé par l'équipe de design de Victor & Victoria. Les filtres sont produits avec une technologie de gravure ancestrale dans des usines fiables et contrôlées en Chine. Les récipients en verre sont fabriqués à la main par des souffleurs de verre hautement qualifiés.

Le couvercle est fabriqué en porcelaine avec un anneau en silicone breveté, qui maintient le couvercle bien en place sur le filtre, empêchant qu'il ne tombe dans votre tasse de café fraîchement préparée.

*Un bon café, c'est facile!

X-TRACT-BREW est une méthode simple pour se préparer un tasse de café en évitant d'utiliser des filtres papier. La méthode par extraction est une « extraction non-forcée » ou une infusion par immersion totale, comparable à la préparation du thé ou aux percolateurs professionnels. Il est possible de faire un café qui vous plaira le plus. Qu'est-ce que cela veut dire ? Que vous pouvez utiliser n'importe quel mélange, n'importe quelle

quantité de café, ou la température de l'eau qui vous convient. Tout est possible, si c'est qui vous plaît. D'un café fruité léger à un café noir serré post diner. Cet cafetière est faite pour vous plaire à vous et à vos invités. Cela dépend seulement de comment vous aimez votre café à un moment donné de la journée. Peut-être aimez-vous votre café en ajoutant des arômes à votre boisson chaude ou encore du gin dans votre breuvage froid – sentez-vous libre. Ne laissez aucun petit malin vous dire comment faire un café facilement. Essayez-le et soyez vous-même. Amusez-vous ! Ce n'est que du café, pas une science.

*Le design beau & fonctionnel de la cafetière ARCA-

La cafetière X-TRACT-BREW ARCA est un récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur avec un système de filtration à double écran breveté créé et développé par l'équipe de design de Victor & Victoria. Les filtres sont produits avec une technologie de gravure ancestrale dans des usines fiables et contrôlées en Chine. Les récipients en verre sont fabriqués à la main par des souffleurs de verre hautement qualifiés.

Le couvercle est fabriqué en porcelaine avec un anneau en silicone breveté, qui maintient le couvercle bien en place sur le filtre, empêchant qu'il ne tombe dans votre tasse de café fraîchement préparée.

*Le design beau & fonctionnel de la cafetière ARCA-

La cafetière X-TRACT-BREW ARCA est un récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur avec un système de filtration à double écran breveté créé et développé par l'équipe de design de Victor & Victoria. Les filtres sont produits avec une technologie de gravure ancestrale dans des usines fiables et contrôlées en Chine. Les récipients en verre sont fabriqués à la main par des souffleurs de verre hautement qualifiés.

*Un bon café, c'est facile!

X-TRACT-BREW est une méthode simple pour se préparer un tasse de café en évitant d'utiliser des filtres papier. La méthode par extraction est une « extraction non-forcée » ou une infusion par immersion totale, comparable à la préparation du thé ou aux percolateurs professionnels. Il est possible de faire un café qui vous plaira le plus. Qu'est-ce que cela veut dire ? Que vous pouvez utiliser n'importe quel mélange, n'importe quelle

quantité de café, ou la température de l'eau qui vous convient. Tout est possible, si c'est qui vous plaît. D'un café fruité léger à un café noir serré post diner. Cet cafetière est faite pour vous plaire à vous et à vos invités. Cela dépend seulement de comment vous aimez votre café à un moment donné de la journée. Peut-être aimez-vous votre café en ajoutant des arômes à votre boisson chaude ou encore du gin dans votre breuvage froid – sentez-vous libre. Ne laissez aucun petit malin vous dire comment faire un café facilement. Essayez-le et soyez vous-même. Amusez-vous ! Ce n'est que du café, pas une science.

*Le design beau & fonctionnel de la cafetière ARCA-

La cafetière X-TRACT-BREW ARCA est un récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur avec un système de filtration à double écran breveté créé et développé par l'équipe de design de Victor & Victoria. Les filtres sont produits avec une technologie de gravure ancestrale dans des usines fiables et contrôlées en Chine. Les récipients en verre sont fabriqués à la main par des souffleurs de verre hautement qualifiés.

Le couvercle est fabriqué en porcelaine avec un anneau en silicone breveté, qui maintient le couvercle bien en place sur le filtre, empêchant qu'il ne tombe dans votre tasse de café fraîchement préparée.

*Le design beau & fonctionnel de la cafetière ARCA-

La cafetière X-TRACT-BREW ARCA est un récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur avec un système de filtration à double écran breveté créé et développé par l'équipe de design de Victor & Victoria. Les filtres sont produits avec une technologie de gravure ancestrale dans des usines fiables et contrôlées en Chine. Les récipients en verre sont fabriqués à la main par des souffleurs de verre hautement qualifiés.

*Un bon café, c'est facile!

X-TRACT-BREW est une méthode simple pour se préparer un tasse de café en évitant d'utiliser des filtres papier. La méthode par extraction est une « extraction non-forcée » ou une infusion par immersion totale, comparable à la préparation du thé ou aux percolateurs professionnels. Il est possible de faire un café qui vous plaira le plus. Qu'est-ce que cela veut dire ? Que vous pouvez utiliser n'importe quel mélange, n'importe quelle

*Tout le monde peut faire du bon café!

1. En premier, vous devez acheter un bon café issu du commerce équitable et sûr. L'arôme se cache déjà dans les grains verts et il n'y a rien d'amusant à boire un café produit sur le dos de paysans exploités et sous-payés. Pour libérer tout le potentiel des grains du café, vous devez avoir un bon torréfacteur, qui sait ce qu'il fait, qui torrifiera le café comme vous le souhaitez.

2. Pour X-TRACT-BREW, nous préférons une torréfaction intense puisque l'extraction n'est pas forcée, comme avec un expresso ou un percolateur. Bien entendu, vous pouvez utiliser le café que vous préférez.

3. Nous vous recommandons de mouder le café dans un grain moyen, chez vous ou à l'endroit où vous achetez votre café. La qualité de la poudre est particulièrement importante car il s'agit de libérer le plus de goût possible du café. Testez ce qui correspond le mieux à vos goûts!

4. Vous devez savoir comment est la tasse de café parfaite pour vous. Peut-être le matin, le préférez-vous un peu plus léger que plus tard dans la journée. En règle générale, vous devez compter entre 4 et 6 g de café moulu par tasse (125 ml). Une cuillère à café entièrement chargée correspond probablement à environ 4 g. Donc, si vous

commencez à utiliser 6 à 8 cuillerées de café pour une cafetière pleine (800 ml), vous pouvez tester la quantité vers le haut ou vers le bas. A vous de tester s'il vous en faut plus, ou moins.

Porter de l'eau fraîche du robinet à ébullition et verser l'eau ayant atteint une température comprise entre 96 et 92 ° Celsius pour que la poudre de café ne soit pas impactée, cela convient parfaitement à la méthode d'infusion X-TRACT.

6. Vous pouvez maintenant mettre le café délicatement dans le filtre, et laisser agir 4 à 5 minutes ou plus. N'ayez crainte de laisser le filtre X-tract dans le récipient, le café en poudre ne pourra pas nuire à la qualité de votre café, quel que soit le temps que vous le laisserez.

7. Vous avez une pleine cafetière de café, vous n'avez plus qu'à vous en servir une tasse et à déguster !

8. Pour nettoyer le filtre, vous n'avez qu'à vider le marc de café au compost, et rincer le filtre sous un filet d'eau. Une fois de temps en temps, il est nécessaire de laver le filtre à l'eau chaude au lave-vaisselle ou à la main, pour nettoyer le filtre des huiles du café. Pour un breuvage froid, il vous suffit de mettre des cubes de glace sur le café moulu à la place de l'eau bouillante, et de les laisser sur le filtre pendant 12 heures, et laisser lentement se faire le café. Lorsque la glace aura fondu, vous pourrez déguster un excellent breuvage froid.

*Enregistrement & Brevets de X-TRACT-BREW

X-TRACT-BREW est une marque déposée par Carl Henkel GmbH. Le double filtre et le fonctionnement du couvercle sont tous deux brevetés par Victor & Victoria sous le numéro : 20 2017 105 060

*Pièces de rechange

Bien entendu, si vous souhaitez remplacer votre couvercle ou si une pièce est endommagée, nous sommes là pour vous aider. Toutes les pièces de rechange sont disponibles chez votre revendeur habituel ou sur www.carlhenkel.com

*Caution: Tenir les enfants hors de portée de l'eau bouillante!

*La charte de Carl Henkel Brewers.

- Nos cafetières font un café simple, bon et avec un design élégant.

- Nos cafetières respectent l'environnement en utilisant des matériaux durables et bien dessinés, afin qu'on puisse les garder à vie.

- Nos cafetières protègent notre environnement en passant outre la nécessité d'utiliser des filtres papier ou autres gadgets en plastic polluants.

- Nos cafetières respectent votre santé en ne mettant pas en contact le café avec de l'aluminium, du plastic ou autres matériaux peu recommandables.

- Notre entreprise respecte le caractère unique et non standardisé du café naturel fourni par les caféiculteurs et les torréfacteurs qui savent ce qu'ils font - et pas seulement dans les mots, mais dans les actes. Un café standardisé au goût toujours identique, voilà l'objectif de l'industrie du café et la cause de processus non recommandables qui mènent le café du grain à la tasse.

- Notre entreprise n'appartient pas au groupe toujours croissant s'autoproclamant „expert“ du café, qui élève la fabrication d'une tasse de café au rang de religion. Faire du café, c'est simple !

Vous avez des commentaires ? Ecrivez-moi directement, si nous avons oublié un point. Nous vous prenons au sérieux :

jh@carlhenkel.com

J. Henkel
Karl Jürgen Henkel

*Service:

Carl Henkel GmbH
Brändistrasse 18
CH-6048 HORW
SWITZERLAND
info@carlhenkel.com
www.carlhenkel.com

