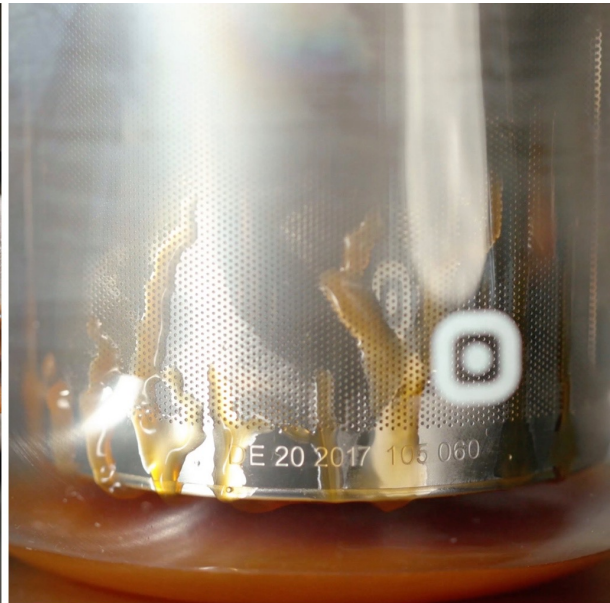




Carl Henkel

Guter Kaffee ist einfach & GRÜN!

*Weniger ist mehr! Weniger Papier, Maschinen, Verbrauchsmaterial, aber ein besserer, **frisch gebrühter Kaffee** zu geringeren Kosten. Der Arca X-Tract-Brew Filter hält den Kaffeesatz vom Wasser getrennt. Die Methode ist einfach - den Filter in die Kanne geben, den gemahlene Kaffee in den Filter einfüllen, mit heißem Wasser übergießen und ein paar Minuten warten – schon fertig!*





Wie bereite ich eine perfekte Tasse Kaffee mit ARCA X-Tract Brew zu?

1. Du kannst jeden Mahlgrad für die ARCA verwenden. Egal ob Du deinen Kaffee im Handel gemahlen kaufst oder ihn beim Röster mahlen lässt. Unterschiedliche Mahlgrade haben einen großen Einfluss auf den Geschmack. Wir verwenden mittelfein gemahlene Kaffee und bevorzugen dunkle Röstungen. Das bleibt aber ganz Dir und Deinem Geschmack überlassen.
2. Wir geben pro Tasse einen gehäuften Löffel, das sind pro Löffel ca. 5-6g Kaffeemehl in den Filter. Dies ist unsere Empfehlung als Start, probiere es mit mehr und weniger aus. Je nachdem wie stark Du den Kaffee möchtest.
3. Wenn das Wasser kocht warte noch ca. ½ Minute bevor du den Kaffee aufbrühst. Dann nicht zu zaghaft aufgießen, es kann etwas sprudeln, evtl. musst du kurz warten, etwas rühren und dann weiter gießen.
4. Es entsteht eine Art «Kruste», diese sollte durch Umrühren aufgebrochen werden und das ganze gut durchmischt werden.
5. Man kann den Kaffee ruhig etwas länger ruhen lassen. Bei einer Temperatur von 85°C ist der Brühprozess abgeschlossen. Der Filter bleibt in der Kanne, der Kaffee wird nicht bitter oder zu stark.
6. Durch den heißen Filter der in der Kanne verbleibt wird der Kaffee von innen heraus warm gehalten.

Jeder kann eine fantastische Tasse Kaffee zubereiten!