



Carl Henkel

# ARCA<sup>®</sup> X-Tract Brew

*versatile - easy  
- eco-friendly.*

DE: vielseitig - einfach - umweltfreundlich.

FR: polyvalent - simple - écologique.

NL: veelzijdig - eenvoudig - milieuvriendelijk.

DK: alsidig - enkel - miljøvenlig.

SE: mångsidig, enkel och miljövänlig.

PL: wszechstronny, prosty i przyjazny dla środowiska.

CZ: všestranný a jednoduchý a šetrný k životnímu prostředí.

RU: универсальный, простой и экологически чистый.

CN: 多用途、简单、环保。

## Brewing coffee in the ARCA is very easy:

*Kaffee brühen in der ARCA ist ganz einfach:*



1. You change the strength of the coffee by the amount of coffee powder.  
*Die Stärke des Kaffees wird über die Menge des Kaffeepulvers geregelt.*



2. The grind should suit the coffee and not be determined by the brewing method.  
*Der Mahlgrad sollte zum Kaffee passen und nicht von der Brühmethode bestimmt werden.*



3. The water temperature should not be hotter than 96°C / 200°F. Try it out.  
*Die Wassertemperatur sollte nicht heisser als 96°C sein. Probiere es aus.*



4. Original taste, diverse flavours need time to develop.  
*Ursprünglicher Geschmack, vielfältige Aromen benötigen Zeit sich zu entwickeln.*



5. Pure, unadulterated coffee without (health) impairments.

*Reiner, unverfälschter Kaffee ohne (gesundheitliche) Beeinträchtigungen.*



6. Not only perfect coffee. Also try Cold Brew or tea (second filter) in the ARCA.  
*Nicht nur perfekter Kaffee. Probiere auch Cold Brew oder Tee (zweiter Filter) in der ARCA.*

## Find video tutorials, cold brew recipes, tips and information:

*Finde Videoanleitungen, Cold Brew Rezepte, Tipps und Informationen:*



Guide to great coffee and cold brew:

<https://www.carlhenkel.com/en/how-to-manuals/>



Anleitung für guten Kaffee und Cold Brew:

<https://www.carlhenkel.com/de/anleitungen/>

## ARCA® X-Tract Brew, vielseitig - einfach - umweltfreundlich

„Welches ist der beste Kaffee der Welt? Der Kaffee der Dir am besten schmeckt!“ Wie gelingt Dir dein persönlicher Lieblingskaffee passend zum Frühstück (große Tasse!), als Cold Brew (fruchtigere Kaffees mit höherer Dosierung), am Nachmittag (mittelstark, passend zum Kuchen) oder nach einem guten Essen (klein, schwarz, stark) ohne viel Aufwand und Kosten? Du brauchst nur Wasser, Kaffee und unsere vielseitige ARCA mit patentiertem Edelstahlfilter – egal wo Du bist.

**Die Stärke des Kaffees veränderst Du durch die Menge an Kaffeepulver.** Das findest Du schnell heraus, starte mit einem gehäuften Esslöffel pro Tasse und passe es Deinem Geschmack oder der Gelegenheit an.

**Den Mahlgrad bewusst wählen.** Bei der Arca X-Tract Brew kannst du jeden Mahlgrad verwenden. Je nach Kaffeesorte und -röstung kann das variieren. Dunkle Röstungen werden eher fein gemahlen, helle Röstungen eher grober.

**Wassertemperatur, bitte den Kaffee nicht überhitzen!** Generell empfehlen wir zwischen 92° und 96°C. Einfach das Wasser nach dem Kochen kurz abkühlen lassen. Du möchtest Deinen Kaffee mit ca.85° brühen, gerne...

**Der Kaffee benötigt Zeit und Ruhe.** Der Kaffee hat nach ca. 4 Minuten alle Aromen gelöst, wir empfehlen den Filter nicht rauszunehmen und dem Kaffee ca. 12 Minuten Ruhe zu geben. Der heiße Filter im Inneren hält den Kaffee lange warm. Keine Angst, der Kaffee wird nicht bitter, nur besser.

**Keine fremden Geschmacksstoffe wie Papier stören Dein Kaffeeerlebnis.** Du bekommst den vollen Geschmack und Aroma Deines Kaffees. Kein Papier, kein Plastik, kein Aluminium – kein Müll, nur Kompost...

**Cold Brew Kaffee:** Als Erfrischung im Sommer oder Basis für Long Drinks kannst Du Cold Brew in der ARCA zubereiten. Ganz einfach mit kaltem Wasser aufgießen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

**Guten Kaffee kochen mit der ARCA kann Jeder:**

Der Filter ist und bleibt in der Kanne. Der Kaffee kommt in den Filter und wird aufgebrüht, eventuell umgerührt und in der ARCA mit dem Filter serviert. Das ist schon alles. Genau wie beim Tee kochen. Der patentierte X-Tract Brew Kaffeefilter wird Dir helfen die Vielfalt der unterschiedlichen Kaffees zu entdecken. Du benötigst nur frisches Wasser und guten – fair gehandelten – Kaffee.

**«Fair gehandelt? Ja, wir gehen davon aus, Du möchtest Kaffee genießen. Billiger Kaffee hat den faden Beigeschmack von ausgebeuteten Farmern – egal was auf dem Prüfsiegel steht, kann solch ein Kaffee nicht schmecken.»**

**Wichtig: Kinder von heißem Wasser fernhalten!**

## ARCA® X-Tract Brew, versatile - easy - eco-friendly

"What is the best coffee in the world? The coffee that tastes best to you!" How do you make your personal favourite coffee to go with breakfast (big cup!), as a cold brew (fruity coffees with a higher dosage), in the afternoon (medium strong, to go with cake) or after a good meal (small, black, strong) without much effort or cost? All you need is water, coffee and our versatile ARCA with patented stainless-steel filter - wherever you are.

**You change the strength of the coffee by the amount of coffee powder.** You can find out quickly, start with a heaped tablespoon per cup and adjust it to your taste or the occasion.

**The grind should suit the coffee and not be determined by the brewing method.** With the X-Tract Brew method, you can use any grind. However, it can vary greatly depending on the type of coffee and roast. Dark roasts are ground rather finely, light roasts rather coarsely.

**The water temperature when brewing coffee is often underestimated.** Even a few degrees difference makes a big difference. We generally recommend between 92° and 96°C, but have also made great breakfast coffees at 85°C.

**Give the coffee aromas time and rest.** The coffee has released all its aromas after about 4 minutes, we recommend not taking out the filter and giving the coffee about 12 minutes rest. The hot filter inside keeps the coffee warm for a long time.

**Pure, unadulterated and without (health) impairments.** No foreign flavours like paper disturb your coffee experience. You get the full taste and the unmistakable, nuanced aroma of your coffee.

**Cold Brew coffee:** As a refreshment in summer or as the basis for long drinks, you can prepare Cold Brew in the ARCA. Simply pour in cold water and leave to infuse in the refrigerator for approx. 12 hours.

### **Anyone can make good coffee with the ARCA:**

The filter is and remains in the pot. The coffee goes into the filter and is brewed, stirred if necessary and served in the ARCA with the filter. That's all there is to it. Just like making tea. The patented X-Tract Brew coffee filter will help you discover the variety of different coffees. All you need is fresh water and good - fair trade - coffee.

***"Fair trade? Yes, we assume you want to enjoy coffee. Cheap coffee has the stale taste of exploited farmers - no matter what the seal of approval says, such coffee can't taste good."***

***Important: Keep children away from hot water!***

## ARCA® X-Tract Brew, polyvalent - simple - écologique

Le meilleur café du monde est celui que tu apprécies le plus. Comment réussir ton café préféré personnel adapté au petit-déjeuner (grande tasse!), en cold brew (cafés plus fruités avec un dosage plus élevé), l'après-midi (moyennement fort, adapté aux gâteaux) ou après un bon repas (petit, noir, fort) sans trop d'efforts et de frais?

**Tu modifies la force du café par la quantité de café moulu.** Tu le découvriras rapidement, commence par une cuillère à soupe bombée par tasse et adapte-la à ton goût ou à l'occasion.

**Le degré de mouture doit correspondre au café et ne pas être déterminé par la méthode de préparation.** Avec la méthode d'infusion X-Tract Brew, tu peux utiliser n'importe quel degré de mouture. Mais cela peut varier fortement en fonction du type de café et de la torréfaction. Les torréfactions foncées sont plutôt finement moulues, les torréfactions claires plutôt grossièrement.

**La température de l'eau lors de l'infusion du café est souvent sous-estimée.** Quelques degrés de différence suffisent à faire une grande différence. En général, nous recommandons une température comprise entre 92° et 96°C, mais nous avons également préparé d'excellents cafés pour le petit-déjeuner à 84°C.

**Donnez du temps et du repos aux arômes du café.** Le café a dissous tous ses arômes après environ 4 minutes, nous recommandons de ne pas retirer le filtre et de laisser le café se reposer pendant environ 12 minutes. Le filtre chaud à l'intérieur maintient le café chaud pendant longtemps.

**Pur, inaltéré et sans aucun effet néfaste (sur la santé).** Aucune substance gustative étrangère comme le papier ne vient perturber ton expérience du café. Tu obtiens le goût complet et l'arôme inimitable et riche en nuances de ton café.

**Café Cold Brew:** Comme rafraîchissement en été ou comme base pour des boissons longues, vous pouvez préparer du Cold Brew dans l'ARCA. Il suffit de verser de l'eau froide et de laisser infuser au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

### **Tout le monde peut faire du bon café avec l'ARCA:**

Le filtre est et reste dans la cafetière. Le café est mis dans le filtre et est infusé, éventuellement remué et servi dans l'ARCA avec le filtre. C'est tout ce qu'il y a à faire. Exactement comme pour faire du thé. Le filtre à café breveté X-Tract Brew t'aidera à découvrir la diversité des différents cafés. Tu n'as besoin que d'eau fraîche et d'un bon café - issu du commerce équitable.

***"Commerce équitable ? Oui, nous partons du principe que tu veux savourer du café. Le café bon marché a le goût insipide des fermiers exploités - peu importe ce qu'il y a sur le label de contrôle, un tel café ne peut pas avoir de goût".***

***Important : tenir les enfants à l'écart de l'eau chaude!***

## ARCA® X-Tract Brew, veelzijdig - eenvoudig - milieuvriendelijk

De beste koffie ter wereld is de koffie die u het lekkerst vindt. Hoe maak je zonder veel moeite en kosten je persoonlijke lievelingskoffie voor het ontbijt (grote kop!), als cold-brew (fruitige koffies met een hogere dosering), 's middags (medium sterk, voor bij de taart) of na een goede maaltijd (klein, zwart, sterk)?

**U verandert de sterkte van de koffie door de hoeveelheid koffiepoeder.** U komt er snel achter, begin met een opgehoopte eetlepel per kopje en pas het aan uw smaak of de gelegenheid aan.

**De maling moet passen bij de koffie en niet worden bepaald door de zetmethode.** Met de X-Tract Brew methode, kunt u elke maling gebruiken. Het kan echter sterk variëren, afhankelijk van het soort koffie en de branding. Donker gebrad wordt vrij fijn gemalen, licht gebrad vrij grof.

**De watertemperatuur bij het zetten van koffie wordt vaak onderschat.** Zelfs een paar graden verschil maken een groot verschil. Wij bevelen over het algemeen een temperatuur tussen 92° en 96°C aan, maar hebben ook heerlijke ontbijtkoffies gemaakt bij 84°C.

**Geef de koffie aroma's tijd en rust.** De koffie zal na ongeveer 4 minuten alle aroma's hebben afgegeven, wij raden aan het filter niet uit te nemen en de koffie ongeveer 12 minuten te laten rusten. Het filter binnenin houdt de koffie lang warm.

**Puur, onvervalst en zonder (gezondheid) nadelen.** Geen vreemde smaken zoals papier verstoren uw koffie-ervaring. U krijgt de volle smaak en het onmiskenbare, genuanceerde aroma van uw koffie.

**Cold Brew koffie:** Als verfrissing in de zomer of als basis voor longdrinks, kunt u Cold Brew in de ARCA bereiden. Gewoon koud water erbij gieten en ca. 12 uur in de koelkast laten trekken.

### **Iedereen kan goede koffiezetten met de ARCA:**

Het filter is en blijft in de pot. De koffie gaat in het filter en wordt gezet, eventueel omgeroerd en met het filter in de ARCA geserveerd. Dat is alles wat er is. Net als thee zetten. Het gepatenteerde X-Tract Brew koffiefilter zal u helpen de verscheidenheid van verschillende koffiesoorten te ontdekken. Alles wat je nodig hebt is vers water en goede – eerlijke - koffie.

***"Eerlijke handel? Ja, we gaan ervan uit dat je koffie wilt drinken. Goedkope koffie heeft de mufte smaak van uitgebuite boeren - wat het keurmerk ook zegt, zulke koffie kan niet lekker smaken."***

***Belangrijk: Houd kinderen uit de buurt van heet water!***

## ARCA® X-Tract Brew, alsidig - enkel - miljøvenlig

Den bedste kaffe i verden er den kaffe, der smager bedst for dig. Hvordan laver du din personlige favoritkaffe til morgenmaden (stor kop!), som koldbryg (frugtagtig kaffe med højere dosering), om eftermiddagen (mellemstærk, til kage) eller efter et godt måltid (lille, sort, stærk) uden at det koster meget og uden at det koster meget?

**Du ændrer kaffens styrke ved at ændre mængden af kaffepulver.** Det kan du hurtigt finde ud af. Start med en spiseskefuld pr. kop og tilpas det til din smag eller til lejligheden.

**Kværnens skal passe til kaffen og ikke være bestemt af bryggemetoden.** Med X-Tract Brew-metoden kan du bruge enhver form for maling. Den kan dog variere meget afhængigt af kaffetypen og ristningen. Mørk ristning males ret fint og lys ristning ret groft.

**Vandtemperaturen undervurderes ofte, når man brygger kaffe.** Selv få grader forskel gør en stor forskel. Vi anbefaler generelt en temperatur på mellem 92° og 96°C, men vi har også lavet fremragende morgenkaffe ved 84°C.

**Giv kaffearomaerne tid og ro.** Efter ca. 4 minutter har kaffen frigivet alle smagsstoffer, og vi anbefaler, at du ikke tager filteret ud og giver kaffen ca. 12 minutter til at hvile. Det varme filter indeni holder kaffen varm i lang tid.

**Ren, uforfalsket og uden (helbredsmæssige) forringelser.** Ingen fremmede smagsstoffer som papir forstyrrer din kaffeoplevelse. Du får den fulde smag og den umiskendelige, nuancerede aroma af din kaffe.

**Koldbrygget kaffe:** Som en forfriskning om sommeren eller som grundlag for lange drinks kan du tilberede Cold Brew i ARCA. Hæld blot koldt vand i og lad det trække i køleskabet i ca. 12 timer.

### **Alle kan lave god kaffe med ARCA:**

Filteret er og bliver i gryden. Kaffen kommer i filteret og brygges, omrøres om nødvendigt og serveres i ARCA'en med filteret. Det er alt, hvad det handler om. Ligesom at lave te. Det patenterede X-Tract Brew kaffefilter hjælper dig med at opdage de mange forskellige kaffesorter. Alt, hvad du behøver, er frisk vand og god - fair træde - kaffe.

*"Fair træde? Ja, vi går ud fra, at du gerne vil nyde kaffe. Billig kaffe smager af den gamle smag af udnyttede bønder - uanset hvad der står på godkendelsesmærket, kan en sådan kaffe ikke smage godt."*

**Vigtigt: Hold børn væk fra varmt vand!**



## ARCA® X-Tract Brew, mångsidig - enkel och miljövänlig

Det bästa kaffet i världen är det kaffe som smakar bäst för dig. Hur gör du ditt personliga favoritkafé till frukost (stor kopp!), som kallbryggt kaffe (fruktiga kaffesorter med högre dosering), på fika (medelstarkt, till tårta) eller efter en god måltid (litet, svart, starkt) utan att det kostar mycket pengar och ansträngning?

**Du ändrar kaffets styrka med hjälp av mängden kaffepulver.** Du kan snabbt ta reda på det, börja med en hög matsked per kopp och justera den efter din smak eller tillfället.

**Malningen ska passa kaffet och inte bestämmas av brygg metoden.** Med X-Tract Brew-metoden kan du använda vilken malning som helst. Den kan dock variera mycket beroende på kaffetyp och rostning. Mörk rostning mals ganska fint, ljus rostning ganska grovt.

**Vattentemperaturen när du brygger kaffe underskattas ofta.** Även några få grader skillnad gör stor skillnad. Vi rekommenderar i allmänhet mellan 92 och 96 °C, men vi har också gjort bra frukostkaffe vid 84 °C.

**Låt kaffedoften få tid och vila.** Kaffet kommer att ha frigjort alla smaker efter cirka 4 minuter, vi rekommenderar att du inte tar ut filtret och ger kaffet cirka 12 minuter att vila. Det varma filtret på insidan håller kaffet varmt under lång tid.

**Ren, oförfalskad och utan (hälsoskador).** Inga främmande smaker som papper stör din kaffeupplevelse. Du får den fulla smaken och den omisskännliga, nyanserade doften av ditt kaffe.

**Kallbryggt kaffe:** Som en förfriskning på sommaren eller som grund för långa drinkar kan du tillreda Cold Brew i ARCA. Håll bara upp kallt vatten och låt det dra i kylskåpet i ca 12 timmar.

### **Vem som helst kan göra gott kaffe med ARCA:**

Filtret är och förblir i grytan. Kaffet läggs i filtret och bryggs, omrörs vid behov och serveras i ARCA med filtret. Det är allt som finns att göra. Precis som att göra te. Det patenterade kaffefiltret X-Tract Brew hjälper dig att upptäcka olika sorters kaffe. Allt du behöver är färskvatten och gott kaffe - rättvisemärkt - kaffe.

***"Rättvis handel? Ja, vi antar att du vill njuta av kaffe. Billigt kaffe har den gamla smaken av exploaterade odlare - oavsett vad som står på stämpeln kan sådant kaffe inte smaka bra."***

***Viktigt: Håll barn borta från varmt vatten!***

## ARCA® X-Tract Brew, wszechstronny, prosty i przyjazny dla środowiska

Najlepszą kawą na świecie jest ta, która smakuje Ci najlepiej. Jak przyrządzić swoją ulubioną kawę do śniadania (duży kubek!), jako cold brew (owocowe kawy z większą dawką), po południu (średnio mocna, do ciasta) lub po dobrym posiłku (mała, czarna, mocna) bez większego wysiłku i kosztów?

**Moc kawy zmienia się poprzez ilość kawy w proszku.** Szybko się o tym przekonasz, zacznij od czubatej łyżki stołowej na filiżankę i dostosuj ją do swojego smaku lub okazji.

**Sposób mielenia powinien pasować do kawy, a nie być uzależniony od metody parzenia.** W metodzie X-Tract Brew można stosować dowolny rodzaj mielenia. Może się ona jednak znacznie różnić w zależności od rodzaju kawy i palenia. Ciemne pieczywo jest mielone raczej drobno, jasne raczej grubo.

**Temperatura wody przy parzeniu kawy jest często niedoceniana.** Nawet kilka stopni różnicy robi dużą różnicę. Zwykle zalecamy temperaturę pomiędzy 92° a 96°C, ale zdarzało się, że przygotowywano również doskonałe kawy śniadaniowe w temperaturze 84°C.

**Daj kawowym aromatom czas i odpoczynek.** Kawa uwolni wszystkie aromaty po około 4 minutach, zalecamy nie wyjmować filtra i dać kawie około 12 minut na odpoczynek. Gorący filtr wewnątrz utrzymuje ciepło kawy przez długi czas.

**Czysty, nieskażony i bez uszczerbku na (zdrowiu).** Żadne obce smaki, takie jak papier, nie zakłócą Twoich doznań podczas picia kawy. Uzyskasz pełny smak i niepowtarzalny, pełen niuansów aromat kawy.

**Kawa Cold Brew:** Jako orzeźwienie w lecie lub jako podstawę do long drinków, można przygotować Cold Brew w ARCA. Wystarczy zalać ją zimną wodą i pozostawić do zaparzenia w lodówce na ok. 12 godzin.

### **Każdy może zaparzyć dobrą kawę z ARCA:**

Filtr jest i pozostaje w garnku. Kawa trafia do filtra i jest parzona, w razie potrzeby mieszana i podawana w ARCA z filtrem. To wszystko. Tak jak parzenie herbaty. Opatentowany filtr do kawy X-Tract Brew pomoże Ci odkryć różnorodność kaw. Wszystko czego potrzebujesz to świeża woda i dobra kawa.

**Ważne: Chronić dzieci przed gorącą wodą!**

# ARCA® X-Tract Brew, všestranný a jednoduchý a šetrný k životnímu prostředí

Nelepší káva na světě je ta, která vám chutná nejlépe. Jak si připravit svou oblíbenou kávu ke snídani (velký šálek!), jako cold-brew (ovocné kávy s vyšší dávkou), odpoledne (středně silná, k dortu) nebo po dobrém jídle (malá, černá, silná) bez velké námahy a nákladů?

**Sílu kávy měníte množstvím kávového prášku.** Zjistíte to rychle, začněte s vrchovatou polévkovou lžící na šálek a upravte ji podle své chuti nebo příležitosti.

**Mletí by mělo být vhodné pro danou kávu a nemělo by se řídit způsobem přípravy.** Při metodě X-Tract Brew můžete použít jakoukoli mletou kávu. Může se však značně lišit v závislosti na druhu kávy a pražení. Tmavá pražená zrna se melou spíše jemně, světlá spíše hrubě.

**Teplota vody při vaření kávy se často podceňuje.** I rozdíl několika stupňů je velký rozdíl. Obecně doporučujeme teplotu mezi 92 °C a 96 °C, ale skvělou snídaňovou kávu jsme připravili i při 84 °C.

**Dopřejte kávovému aroma čas a odpočinek.** Káva uvolní všechny chutě asi po 4 minutách, doporučujeme nevyndávat filtr a nechat kávu asi 12 minut odpočinout. Horký filtr uvnitř udržuje kávu dlouho teplou.

**Čistý, nefalšovaný a bez (zdravotních) poškození.** Zážitek z kávy neruší žádné cizí příchutě, jako je papír. Získáte plnou chuť a nezaměnitelné, jemné aroma kávy.

**Dobrou kávu s ARCA zvládne každý:**

Filtr je a zůstává v hrnci. Káva se vloží do filtru, uvaří se, v případě potřeby se promíchá a podává v kávovaru ARCA s filtrem. To je vše. Stejně jako při přípravě čaje. Patentovaný kávový filtr X-Tract Brew vám pomůže objevit rozmanitost různých druhů kávy. Potřebujete jen čerstvou vodu a dobrou kávu.

**Důležité: Nepouštějte děti do blízkosti horké vody!**

# ARCA® X-Tract Brew, универсальный, простой и экологически чистый

Лучший кофе в мире — это тот кофе, который вам больше всего по вкусу. Как вы готовите свой любимый кофе на завтрак (большую чашку), в качестве холодного способа заваривания (фруктовый кофе с увеличенной кофейной закладкой), после обеда (средней крепости), или после сытой еды (маленький, черный, крепкий) без особых усилий и затрат?

**Вы имеете возможность регулировать крепость количеством грамм на закладку** методом пробы, начните с одной столовой ложки на чашку и регулируйте ее в зависимости от вашего вкуса и предпочтения.

**Помол должен соответствовать кофе, а не определяться способом заваривания.** При использовании метода X-Tract Brew вы можете использовать любой помол. Однако он может сильно варьироваться в зависимости от сорта кофе и степени обжарки. Темная обжарка измельчается довольно мелко, светлая - довольно крупно.

**Температуру воды при варке кофе часто недооценивают.**

Даже разница в несколько градусов имеет большое значение. Обычно мы рекомендуем температуру от 92° до 96°C, но мы также готовили отличный кофе для завтрака при 84°C.

**Дайте кофейным ароматам время отдохнуть.** Кофе выпустит все ароматы примерно через 4 минуты, мы рекомендуем не вынимать фильтр и дать кофе отдохнуть около 12 минут. Горячий фильтр внутри сохраняет кофе теплым в течение длительного времени.

**Чистый, без примесей и нарушений (здоровья).** Никакие посторонние привкусы, как бумага, не нарушают впечатления от кофе. Вы получаете полный вкус и неповторимый, нюансированный аромат вашего кофе.

**Кофе Cold Brew:** в качестве освежающего напитка летом или как основа для длинных напитков, вы можете приготовить Cold Brew в ARCA. Просто залейте холодной водой и оставьте завариваться на 12 часов в холодильнике.

**Любой может приготовить хороший кофе с помощью ARCA:**

Фильтр находится и остается в емкости. Кофе поступает в фильтр, заваривается, при необходимости перемешивается и подается в ARCA вместе с фильтром. Вот и все. Так же, как заваривать чай. Запатентованный фильтр для кофе X-Tract Brew поможет вам открыть для себя разнообразие различных сортов кофе. Все, что вам нужно, — это пресная вода и качественный кофе свежей обжарки!

**Внимание: не подпускайте детей к горячей воде!**

## ARCA® X-Tract Brew: 你喜欢的咖啡：多用途、简单、环保

世界上最好的咖啡是对你来说味道最好的咖啡。你如何制作你个人喜欢的咖啡来搭配早餐（大杯！），作为冷饮（果味咖啡，剂量较高），在下午（中等强度，搭配蛋糕）或在一顿丰盛的晚餐后（小杯，黑色，强烈），而不需要花费很多精力和成本？

**你通过咖啡粉的数量来改变咖啡的强度。**你可以很快发现，从每杯一坨汤匙开始，根据你的口味或场合调整。

**研磨应该适合咖啡，而不是由冲泡方法决定。**使用X-Tract Brew方法，你可以使用任何研磨剂。然而，它可以根据咖啡的类型和烘焙的不同而有很大差异。深色烤肉磨得比较细，浅色烤肉磨得比较粗。

**冲泡咖啡时的水温经常被低估。**即使是几度的差异也会有很大的不同。我们一般建议在92°到96°C之间，但也曾在84°C时做出过很好的早餐咖啡。

**给咖啡的香气以时间和休息。**大约4分钟后，咖啡将释放出所有的味道，我们建议不要把过滤器拿出来，让咖啡休息大约12分钟。里面的热过滤器可以长时间保持咖啡的温度。

**纯粹的、无杂质的、没有（健康）损害的。**没有纸张等外来味道干扰你的咖啡体验。你可以得到完整的口感和无误的、细微的咖啡香味。

**冷泡咖啡。**作为夏季的提神饮料或作为长饮的基础，你可以在ARCA中准备冷萃咖啡。只需倒入冷水，然后在冰箱里浸泡大约12小时。

**任何人都可以用ARCA制作好的咖啡。**

过滤器在并保持锅里。咖啡进入过滤器并被冲泡，必要时进行搅拌，然后连同过滤器一起在ARCA中饮用。这就是它的全部内容。就像泡茶一样。获得专利的X-Tract Brew咖啡过滤器将帮助你发现各种不同的咖啡。你所需要的只是淡水和好的--公平贸易--咖啡。

**重要提示：请勿让儿童接触热水。**

## References - the international coffee scene loves the ARCA®

*"Zero waste, beautiful design and great tasting coffee. What's not to like? It's x-tractly what you need!"* Coffee roaster, Victoria Canada.

*"I want my coffee to taste honest and natural"* Coffee farmer, Guatemala.

*"Since I got this pot, I have been enjoying my home-roasted Kenya coffee every morning. However, I have found that it works best at a brewing temperature of 84°."* Coffee book author, coffee specialist, Munich, Germany.

*"I have given these pots as gifts to my whole family. It is simple and straightforward. Everyone can make a good cup of coffee with the x-tract-brew system. My job at home is to provide the family with good coffee."* World Cup Winner SCA, Germany

*"The pot is, in simple words, just great! Thanks to the perfectly designed fine filter, we can run the sensory tests of our products completely through the Arca X-TRACT-BREW - with perfect results, of course - without any other taste affecting our coffee. No household can do without this great pot once the coffee has been prepared with it. In our circle of colleagues and friends, this great product simply goes "viral".* Sensory-trained coffee specialist in the laboratory, Ulm, Germany

*"Why do you need the paper? It's a waste of energy, material and money and takes away from the delicious coffee taste."* Coffee specialist with more than 30 years' experience, London, UK.

*"I love espresso, but when it comes to coffee I had always been a French Press user. But now I've switched to the X-tract method. It's fantastic."* Well-known coffee professional from Copenhagen, Denmark.

*"I'm more of a traditional guy and love the versatility that the ARCA offers. Both a full-bodied, chocolatey Java Blawan tastes fantastic in it, but also a sweet and fruity Columbia Las Margaritas Red Bourbon Honey is at its best and most enjoyable. I personally like the coffee in it very coarsely ground, which then emphasises the soft character. My husband also likes blends with up to 50% espresso from the ARCA, preferably strongly dosed and finely ground."* Award-winning coffee roaster from Stuttgart, Germany.

Coffee connoisseurs love the versatility and simplicity of our brewing method. In addition to ARCA® X-Tract Brew, we recommend you find a coffee roaster you trust. He should help you find the right coffee that suits you and your moods and also comes from traceable sources. All you need is good coffee and fresh water to make the best coffee in the world, the coffee you like best, in the ARCA®, wherever you are.

## Referenzen - die internationale Kaffeeszene liebt die ARCA®

„Null Abfall, schönes Design und großartig schmeckender Kaffee. Was gibt es da nicht zu mögen? It's x-tractly what you need!“ Kaffeeröster, Victoria Canada.

„Seit ich diese Kanne habe, genieße ich jeden Morgen meinen selbst gerösteten Kenia-Kaffee. Allerdings habe ich festgestellt, dass er bei einer Brühtemperatur von 84° am besten funktioniert.“ Kaffeebuchautor, Kaffeespezialist, München, Deutschland.

„Ich habe diese Kannen an meine ganze Familie verschenkt. Sie ist einfach und unkompliziert. Jeder kann mit dem x-tract-brew-System eine gute Tasse Kaffee zubereiten. Meine Aufgabe zu Hause ist es, die Familie mit gutem Kaffee zu versorgen.“ World Cup Winner SCA, Germany

„Die Kanne ist, in einfachen Worten, einfach großartig! Dank des perfekt entwickelten, feinen Filters können wir die sensorischen Tests unserer Produkte komplett durch die Arca X-TRACT-BREW durchführen - natürlich mit perfekten Ergebnissen - ohne dass ein anderer Geschmack unseren Kaffee beeinflusst. Kein Haushalt kommt ohne diese großartige Kanne aus, wenn der Kaffee einmal damit zubereitet wurde. In unserem Kollegen- und Freundeskreis geht dieses tolle Produkt einfach „viral“.“ Sensorisch ausgebildete Kaffeespezialistin im Labor, Ulm, Deutschland

„Wozu braucht man das Papier? Das ist Energie-, Material- und Geldverschwendung und nimmt den leckeren Kaffeegeschmack weg.“ Kaffeespezialist mit mehr als 30 Jahren Erfahrung, London, UK.

„Ich liebe Espresso, aber wenn es um Kaffee geht, war ich immer ein French Press-Benutzer gewesen. Aber jetzt bin ich auf die X-tract-Methode umgestiegen. Es ist fantastisch.“ Bekannter Kaffeeprofi aus Kopenhagen, Dänemark.

„Ich bin eher ein traditioneller Typ und liebe die Vielseitigkeit, die die ARCA bietet. Sowohl ein vollmundiger, schokoladiger Java Blawan schmeckt darin fantastisch, aber auch ein süßer und fruchtiger Columbia Las Margaritas Red Bourbon Honey zeigt sich von seiner besten und angenehmsten Seite. Ich persönlich mag den Kaffee darin sehr grob gemahlen, was dann den weichen Charakter unterstreicht. Meinem Mann schmecken aus der ARCA auch Mischungen mit bis zu 50% Espresso, gerne auch kräftig dosiert und feiner vermahlen.“ Prämierte Kaffeerösterin aus Stuttgart, Deutschland.

Kaffee Liebhaber lieben die Vielseitigkeit und die Einfachheit unserer Brühmethode. Neben der ARCA® X-Tract Brew empfehlen wir Dir einen Kaffeeröster Deines Vertrauens zu suchen. Er soll Dir helfen den richtigen Kaffee zu finden, der zu Dir und Deinen Stimmungen passt und außerdem aus nachvollziehbaren Quellen stammt. Du benötigst nur guten Kaffee und frisches Wasser, um den besten Kaffee der Welt, der Kaffee, der Dir am besten schmeckt, in der ARCA® zuzubereiten, wo immer Du auch gerade bist.

**Carl Henkel GmbH**  
**Löwengraben 15**  
**CH-6004 Luzern**  
**hello@carlhenkel.com**

**www.carlhenkel.com**

Facebook / Instagram:  
carlhenkel.brewers

*"We don't want to make a science out of coffee preparation. For us, it's all about taste; the daily ritual of making coffee should be uncomplicated, not take too long and still be a pleasure to serve and look good. In addition, environmentally friendly coffee preparation is close to our hearts".*

*"Wir möchten aus der Kaffeezubereitung keine Wissenschaft machen. Für uns geht es in erster Linie um den Geschmack, das tägliche Ritual Kaffee kochen soll unkompliziert sein, nicht zu lange dauern und auch beim Servieren noch Freude bereiten und gut aussehen. Außerdem liegt uns eine umweltschonende Kaffeezubereitung am Herzen"*



Carl Henkel