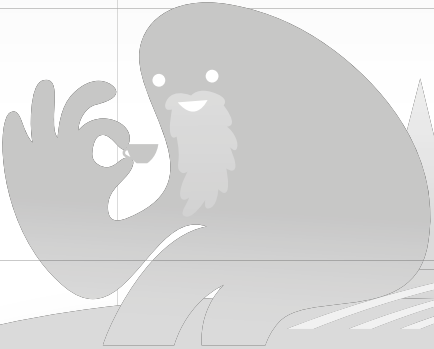


wilfa svart

*Freshly brewed
coffee is one of lifes
simple pleasures!*



Wilfa SVART Pour Over

WSPO

Wilfa SVART Pour Over

How to use:

1. Close the Flow Control* before you start.
2. Place the Wilfa SVART Pour Over on top of a coffee mug.
3. Place a filter inside the Wilfa SVART Pour Over.
4. Pour the coffee into the filter.
5. First, pour a small amount of freshly boiled water (92°C-96°C) onto the dry coffee grounds, making sure to cover everything. Wait for the coffee grounds to absorb all the water. Fresh coffee will swell and “bloom”.
6. Open the flow control to the right position.
7. Then, pouring in a circular motion, slowly add the remaining water.

Brewing time 3-5 minutes. Enjoy!



***The flow control symbols:**

Closed

Half-open

Open



0,5 l. water

1 l. water

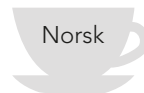
30 g coffee

60 g coffee



WSP0-R

Wilfa SVART Pour Over



Slik gjør du:

1. Lukk Flow Control* før du starter.
2. Sett Wilfa SVART Pour Over på en kaffekopp.
2. Legg et filter i Wilfa SVART Pour Over.
3. Hell kaffen i filteret.
4. Hell først litt nykøkt vann (92°C-96 °C) over den tørre kaffen i filteret, og pass på at du dekker alt. Vent til kaffen har absorbert alt vannet. Fersk kaffe vil swelle og «blomstre».
5. Åpne Flow Control til riktig posisjon.
6. Hell deretter i med en sirkelbevegelse og tilsett resten av vannet. Bryggetid 3-5 minutter. Nyt!

*Flow Control-symboler:

Lukket	Halvåpen	Åpen
⊗	• • • • ◐ • • • • ●	●
	0,5 liter vann 30 g kaffe	1 liter vann 60 g kaffe



Wilfa SVART Pour Over

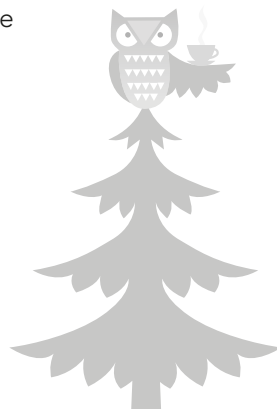


Så här gör du:

1. Stäng flödeskontrollen* innan du börjar.
 2. Placera Wilfa SVART Pour Over på en stor kaffemugg/kanna.
 2. Lägg i ett filter inuti Wilfa SVART Pour Over.
 3. Häll malt kaffepulver i filtret.
 4. Därefter håller du först en liten mängd nykokt vatten (92°C-96 °C) över det torra kaffepulvret och ser till att vattnet täcker överallt. Vänta nu tills kaffepulvret har sugit i sig allt vattnet. Nymalet kaffepulver kommer att svälla och dofta.
 5. Öppna flödeskontrollen i rätt läge.
 6. Sedan håller du långsamt och med en cirklande rörelse i resten av det nykokta vattnet.
- Bryggningsstid 3 - 5 minuter. Njut!

Symboler på flödeskontrollen:

Stängd	Halvöppen	Öppen
⊗	• • • • ●	• • • • ●
	0,5 l vatten	1 l. vatten
	30 g kaffe	60 g kaffe



Wilfa SVART Pour Over



Sådan gør du:

1. Luk åbningen*, inden du går i gang.
2. Placer Wilfa SVART Pour Over på kaffekruset.
3. Sæt et filter i Wilfa SVART Pour Over.
4. Hæld kaffe i filteret.
5. Hæld først en lille mængde nykøgt vand (92 °C-96 °C) på de tørre kaffebønner, så de er helt dækket. Vent på, at kaffebønnerne absorberer alt vandet. Frisk kaffe udvider sig og "blomstrer".
6. Stil åbningen i den rigtige position.
7. Hæld derefter i cirkulære bevægelser, langsomt det resterende vand i.

Bryggetid 3-5 minutter. Nyd kaffen!

*Symboler på åbningen:

Lukket	1/2 åben	Åben
⊗	• • • • ◐ • • • • ◑	• • • • •
	0,5 l vand	1 l vand
	30 g kaffe	60 g kaffe



Wilfa SVART Pour Over



Näin käytät:

1. Varmista ennen aloittamista, että tippalukko on kiinni.
2. Aseta Wilfa SVART Pour Over kahvikupin päälle.
3. Aseta suodatin Wilfa SVART Pour Overin sisään.
4. Laita kahvi suodattimeen.
5. Kaada ensin pieni määrä kuumaa vettä (92 °C – 96 °C) kuivan kahvin päälle siten, että se peittyy kokonaan. Odota, että vesi imeytyy kahviin. Tuore kahvi turpoaa ja ”puhkeaa kukkaan”.
6. Avaa tippalukko oikeaan asentoon.
7. Kaada sitten kahvin päälle loput vedestä hitaalla pyörivällä liikkeellä.

Anna hautua 3–5 minuuttia. Nauti!

Tippalukon symbolit:

Kiinni



0,5 l vettä

30 g kahvia

Puoliksi auki



Auki



1 l vettä

60 g kahvia



Wilfa SVART Pour Over

Black, perfectly brewed, filter coffee contains an array of detail, taste variations and nuances.

Baristas and coffee enthusiasts have, over the last few years, developed a love for pour over brewed coffee. Pour over brewing provides you with full control of the brewing process and with the right equipment anyone can master the art of brewing exquisite coffee. Wilfa SVART Pour Over coffee brewer is that equipment.



TIM WENDELBOE



wilfa.com
@nordiccoffee
nordiccoffeecultur.com