

Coffee Dribbler

mit POTTO Allzweckkanne

Ein simples «Kaffeewerkzeug» für guten Filterkaffee an jedem Tag immer und überall. Ein feines Sieb lässt nur den guten Kaffee durch die Maschen. Es ist erstaunlich, im Vergleichstest mit Papierfiltern haben wir keinen maßgeblichen Unterschied in der Klarheit des Kaffees feststellen können. Die Spezialisten aus der Kaffeebranche waren verwundert. Toll ist, das alle Teilnehmer beim Test einig waren: der Kaffee welcher mit dem Coffee Dribbler gebrüht wurde, hatte deutlich mehr „Körper“ im Kaffee als der Vergleichskaffee mit Filterpapier. Perfekter Geschmack mit solch einem einfachen „Werkzeug“ ohne eine lange Schulung. So einfach. Papierloser Kaffeefilter für 1-8 Tassen aus Edelstahl. Der Coffee Dribbler passt auf fast alle Gefäße. Der «Überallfilter» für unterwegs oder zu Hause, mit Öse zum aufhängen bzw. zum Halten beim Ausklopfen des Filters. Die Seitenstreben verhindern, dass das Sieb an den Rand der Kanne bzw. Tasse gelangt. Das Wasser kann bis oben hin gefüllt werden, der Kaffee läuft über die Spitze ab. Wir empfehlen die Benutzung zusammen mit der POTTO Kanne. Ganz einfach, da der Kaffee durch den Ansatz des Ausgusses den Kaffee von unten aus der Kanne zuerst ausgießt. Dass heißt, da der Kaffee welcher am Anfang gefiltert wurde stärker ist wird die Durchmischung gewährleistet. Andere Kannen sind immer möglich, da der Coffee Dribbler lediglich eine Öffnung von Minimum 6 cm benötigt um zu funktionieren. Optional gibt es einen Filterhalter für den Coffee Dribbler.

Wir empfehlen Ihren COFFEE DRIBBLER wie folgt zu verwenden:

Bild 1: Für guten Kaffee benötigen Sie frisches Wasser von 92°-94°, möglichst frischen Kaffee, Ihren COFFEE DRIBBLER, einen Löffel zum umrühren und eventuell eine Waage oder Sie messen den Kaffee mit einem Löffel ab. Die Kanne haben wir oben beschrieben. Für Filterkaffee sollten Sie fein - mittel gemahltes Kaffeepulver verwenden. Pro Tasse ca. 6-8g – ein Kaffeelöffel sind ca. 3-4g. Für einen Liter Kaffee (6-8 Tassen) benötigt man also ca. 40 – 50g Kaffee.

Bild 2: Zunächst sollte man das Kaffeepulver etwas quellen lassen. Hierzu nur einen kleinen Teil des Wassers verwenden und vorsichtig übergießen. Dem Kaffee 30 Sekunden Zeit zu geben ist ein guter Richtwert.

Bild 3-4: Gießen Sie den Coffee Dribbler bis oben hin voll und lassen Sie den Kaffee durchlaufen. Vorsichtig immer wieder auffüllen. Eventuell können Sie auch den Kaffee mit einem Löffel umrühren, um das Kaffeemehl komplett auszunützen.

Bild 5-6: Fertig. Der Kaffee ist durchgelaufen. Perfekt sieht er aus. Nun können Sie servieren und genießen. Nach unserem Empfinden passt nichts zu selbstgebackenem Kuchen so gut wie ein traditioneller Filterkaffee. Manche mit Milch und Zucker, andere lieben ihn schwarz. Wir lieben ihn vor allem ohne Papier zubereitet.

