

asobu® POUR OVER INSULATED COFFEE MAKER



Scanned + Archived
By:
FindMyManual.org



asobu® | **POUR OVER**
INSULATED COFFEE MAKER

ASOBU POUR OVER COFFEE-TO-WATER RATIO

Our recommendation is a 1:15 coffee-to-water ratio for the ASOBU "POUR OVER" brewer. For every 1 gram of coffee, you'll need 15 grams of water. This is equivalent to roughly 3 tablespoons of coffee for every 1 cup of water. You may also adjust these quantities according to your taste.

You will need:

1000 grams (33 oz) of (filtered) water
66 grams (2.32 oz) of freshly medium-coarse ground coffee
Digital kitchen scale
Timer
Kettle

Follow the following 5 easy steps:

Step 1

Bring water to a boil.

Step 2

Assemble the Pour Over by screwing the brewer onto the grip and onto the carafe. Place stainless steel filter into the brewer. Add coffee grounds to the filter and tap lightly to level out the coffee. Place the assembled pour over brewer onto a digital kitchen scale and set the scale to zero.

Step 3

You will pour boiled water four separate times to prepare this coffee. The first pour will make the coffee "bloom", you will notice the coffee grinds will rise in the brewer.

Start a timer.

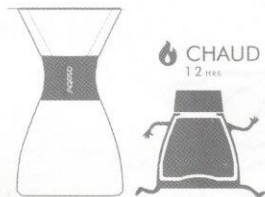
Start by pouring water slowly over the coffee, from the outer rim, in slow and steady circular motions, moving toward the center of the grounds. When the scale shows 130 grams, stop pouring water. All the grounds must be saturated; add a little more water if needed. This 1st pour should take about 15 seconds. Let the coffee drip into the carafe and wait another 30 seconds before starting the second pour.

Step 4

This second pour will require you to reverse the pattern of saturation. Start at the center and pour in circular motions toward the outside edge. Then reverse again towards the middle to finish off the pour. During this 2nd pour, all of the grounds will get stirred gently and enhance the extraction process. Let the coffee drain into the carafe for 45-65 seconds.

Step 5

For the 3rd pour, repeat the same saturation pattern as described above. Repeat until all 1000 grams of water has been poured in. Let the coffee drain into the carafe for approximately 20 seconds.



asobu® POUR OVER
CAFETIÈRE ISOTHERME

CAFETIÈRE "POUR OVER" ASOBU RAPPORT CAFÉ : EAU

Notre recommandation pour la cafetière manuelle ASOBU "POUR OVER" est un rapport café et eau de 1:15. C'est-à-dire que pour chaque 1 gramme de café, vous aurez besoin de 15 grammes d'eau. Ce qui équivaut environ à 3 cuillères à tables de café pour chaque 1 tasse d'eau. Ces quantités peuvent être modifiées selon votre goût.

Le nécessaire :

1000 grammes (33oz) d'eau (filtrée)
66 grammes (2.32oz) de café frais moulu (mouture moyenne/grossière)
Balance digitale de cuisine
Minuterie
Bouilloire

5 étapes faciles à suivre :

Étape 1

Amener l'eau à ébullition

Étape 2

Assembler la cafetière manuelle en vissant l'infuseur conique en verre au collet de silicone et à la carafe. Placer le filtre en acier inoxydable dans l'infuseur. Ajouter le café moulu au filtre et taper légèrement afin d'égaliser le café. Placer la cafetière sur la balance de cuisine et mettre la balance à zéro.

Étape 3

Verser l'eau bouillie à quatre reprises pour préparer le café. La première fois, le café moulu "bouillonnera" dans l'infuseur.

Démarrer la minuterie.

Verser l'eau sur le café, en commençant près du rebord de l'infuseur, dans un mouvement circulaire lent et continu, vers le centre. Lorsque la balance montre 130 grammes, arrêter. Tout le café doit être saturé. Ajouter un peu d'eau au besoin. Cette étape demande environ 15 secondes. Laisser le café s'égoutter dans la carafe et attendre 30 secondes de plus avant de passer à la prochaine étape.

Étape 4

Verser l'eau sur le café une 2e fois en inversant la direction de saturation. Commencer au centre de l'infuseur et verser dans un mouvement circulaire en direction du rebord. Inverser encore vers le centre pour terminer. Pendant cette étape, le café sera mélangé doucement et rehaussera le procédé d'extraction. Laisser le café s'égoutter dans la carafe pour 45-65 secondes.

Étape 5

Verser de l'eau sur le café une 3e fois, répétant le même procédé de saturation décrit à l'étape précédente. Répéter l'opération jusqu'à ce que la balance montre 1000 grammes d'eau sont ajoutés. Laisser le café s'égoutter dans la carafe pour environ 20 secondes.