

Η μέθοδος αυτή μας δίνει: Ισορροπημένο φλιτζάνι με bitter, γλυκά & όξινα χαρακτηριστικά.

Φίλτρα για Dripper K02



Φίλτρα κυματιστά με στρογγυλό επίπεδο πυθμένα

για 2-4 φλιτζάνια καφέ σε συσκευασία 50 τεμαχίων για τα μεταλλικά dripper K02.

Φίλτρα για Dripper V02 V60



Φίλτρα ίσια σε σχήμα «V» για 1-2 φλιτζάνια καφέ σε συσκευασία 100 τεμαχίων για τα πλαστικά & κεραμικά dripper V02 V60

Aeropress



Το παγκοσμίως αγαπημένο σύστημα παρασκευής καφέ Aeropress!

Πολύ εύκολος & απλός τρόπος παρασκευής ενός εξαιρετικά καθαρού & ιδιαίτερου σε γεύση φλιτζανιού καφέ). Η συσκευασία περιλαμβάνει 350 φίλτρα με ειδική βάση, σπάτουλα & μεζούρα.

Φίλτρα Aeropress



Λευκά φίλτρα για το Aeropress σε συσκευασία των 350 τεμαχίων.

KRUVÉ SIFTER



Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι coffee lovers ανά τον κόσμο, βρίσκονται στην αναζήτηση για την τέλεια κούπα καφέ, κάθε γραμμάριο καφέ, κάθε δευτερόλεπτο και κάθε κίνηση είναι πάντα σημαντική. Εκ κατασκευής, ο μύλος άλεσης, αλέθει τον κόκκο του καφέ σε ανομοιόμορφα μεγέθη, λεπτά (fine), μεσαία (medium), χοντρά (coarse).

Το Kruve Sifter λύνει το πρόβλημα από τα ανομοιόμορφα μεγέθη χρησιμοποιώντας ένα κλιμακωτό σύστημα κοσκίνισματος. Διαθέτει 12 διαφορετικές ανταλλακτικές σήτες και μας προσδίδει 66 διαφορετικούς συνδυασμούς. Η διαδικασία αυτή μας βοηθά στο να αφαιρέσουμε τα λεπτά μεγέθη (fines) τα οποία υπερεκχειλίζονται (over extracted) κατά την εκχύλιση του καφέ.

Manufacturer's suggestions:

- Pour over: 400 - 800µm sieves
- French Press: 600 - 1000µm sieves
- Aeropress: 500 - 900µm sieves
- Moka pot: 350 - 700µm sieves
- Drip brewer: 400 - 900µm sieves
- Espresso: 250 - 500µm sieves
- Cold Brew: 600 - 1100µm sieves
- Syphon: 400 - 800µm sieves