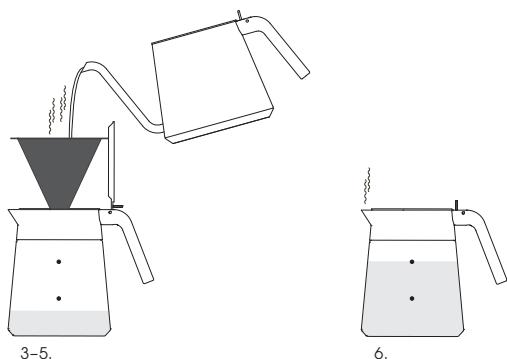
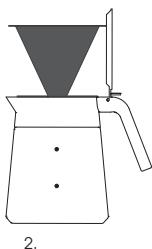
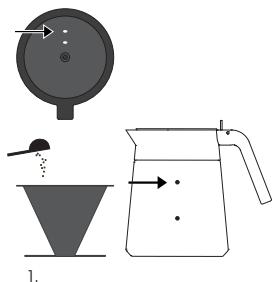




**Nohr**  
Slow brew filter

**stelton**



**Please read this guide before using the Nohr slow brew filter.**

The Nohr slow brew filter is meant for use with the Nohr server.

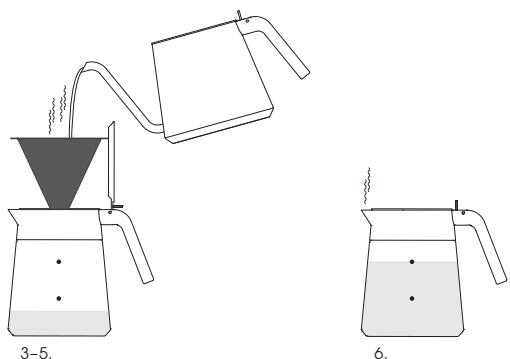
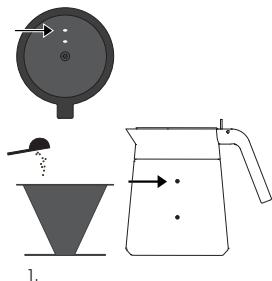
## User instructions

Corresponding measurement dots are present on the Nohr slow brew filter and the Nohr server for an easy brewing experience.

1. Fill the Nohr slow brew filter with coarse coffee to one of the measurement dots or a level of your liking. Each dot equals one cup of coffee. Match the coffee measuring dot on the Nohr slow brew filter with the same water measuring dot on the Nohr server. That ensures the recommended coffee-to-water ratio.
2. Place the Nohr slow brew filter on top of the Nohr server.
3. Pour a small amount of hot water over the coffee in a circular motion, working your way out to the sides.
4. Wait 30 seconds while the coffee blooms. The coffee will puff up, and bubbles of aroma are released.
5. Pour the remainder of the water in the same motion until the water level in the serving jug reaches the measurement dot corresponding to the one you used in the filter. This session should take 3-4 minutes.
6. You now have a slow brew ready to be served.

### Cleaning and maintenance

Handwash the Nohr cold brew filter after use, using only mild dishwashing detergent. Let it air or towel dry thoroughly. Never use a coarse sponge, brush, or other rough surfaces as they will scratch the surface of the Nohr cold brew filter.



Læs venligst denne vejledning, før du bruger dit Nohr slow brew filter.

Nohr slow brew filteret er beregnet til brug sammen med Nohr serveringskanden.

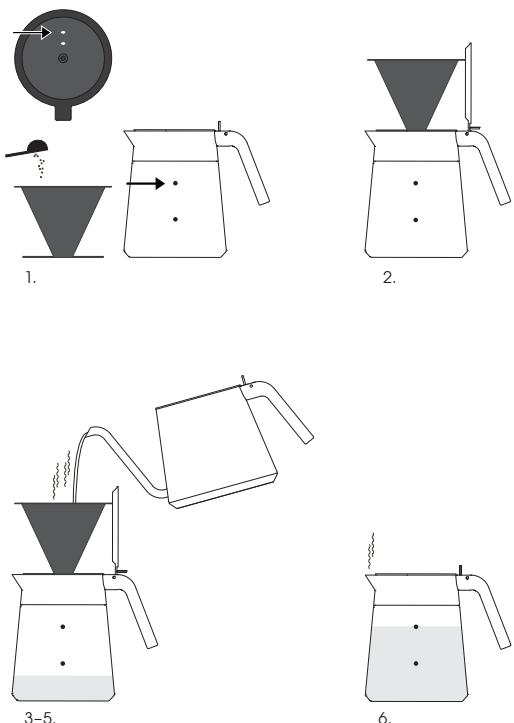
## Brugsvejledning

På både Nohr slow brew filteret og serveringskanden findes der sammenlignelige markeringer. Disse hjælper til at balancere forholdet mellem kaffe og vand, og sikrer dermed en nem brygning.

- Fyld groftmalet kaffe på Nohr slow brew filteret. Enten op til en af markeringspriskerne eller til et niveau, der passer din smag. Hver prik svarer til én kop kaffe. Match kaffemarkersprisken på Nohr slow brew filteret med den samme vandmarkersprisk på Nohr serveringskanden. På den måde sikrer du det rigtige forhold mellem kaffe og vand.
- Placer Nohr slow brew filteret på Nohr serveringskanden.
- Hæld først en lille mængde kogt vand over kaffen i en cirkulær bevægelse, imens du arbejder dig ud til siderne.
- Vent 30 sekunder, mens kaffen udvikler sig. Kaffen puffer op, og der frigives aromabobler.
- Hæld resten af vandet igennem filteret med samme bevægelse, indtil vandstanden i serveringskanden når den markering, der passer til mængden af kaffe. Denne proces tager 3-4 minutter.
- Du har nu en slow brew kaffe, der er klar til at blive serveret.

### Rengøring og vedligeholdelse

Vask Nohr slow brew filteret i hånden med mild sæbe. Lad filteret lufttørre eller brug et viskestykke. Brug aldrig rengøringssvampe, børster eller andet med ru overflader til rengøring, da det vil ridse overfladen på filteret.



**Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihren Nohr Slow Brew Filter verwenden.**

**Der Nohr Slow Brew Filter ist für die Verwendung mit der Nohr Servierkanne vorgesehen.**

## Gebrauchsanleitung

Sowohl auf dem Nohr Slow Brew Filter als auch auf der Servierkanne befinden sich vergleichbare Markierungen. Diese helfen, das Verhältnis zwischen Kaffee und Wasser auszugleichen und sorgen so für ein einfaches Aufbrühen.

1. Geben Sie grob gemahlenen Kaffee in den Nohr Slow Brew Filter. Entweder bis zu einem der Markierungspunkte oder bis zu einem Füllstand ganz nach Ihrem Geschmack. Jeder Punkt entspricht einer Tasse Kaffee. Stimmen Sie den Kaffee-Markierungspunkt auf dem Nohr Slow Brew Filter mit dem gleichen Wasser-Markierungspunkt auf der Nohr Servierkanne ab. So stellen Sie das richtige Verhältnis zwischen Kaffee und Wasser her.
2. Setzen Sie den Nohr Slow Brew Filter in die Nohr Servierkanne.
3. Gießen Sie zunächst eine kleine Menge abgekochtes Wasser in kreisenden Bewegungen über den Kaffee und arbeiten Sie sich dabei zu den Seiten hin vor.
4. Warten Sie 30 Sekunden, während sich der Kaffee entfaltet. Der Kaffee quillt auf und Aromabläschen werden freigesetzt.
5. Gießen Sie das restliche Wasser in der gleichen Bewegung durch den Filter, bis der Wasserstand in der Servierkanne die Markierung erreicht, die der Kaffeemenge entspricht. Dieser Vorgang dauert 3–4 Minuten.
6. Sie haben nun einen Slow Brew-Kaffee, der servierfertig ist.

### Reinigung und Pflege

Spülen Sie den Nohr Slow Brew Filter von Hand mit milder Seife. Lassen Sie den Filter an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein Geschirrtuch. Verwenden Sie zum Reinigen niemals Reinigungsschwämme, Bürsten oder andere Gegenstände mit rauen Oberflächen, da dies die Oberfläche des Filters zerkratzt.

**Stelton A/S**

Christianshavns Kanal 4  
1406 Copenhagen K  
Denmark  
Phone: +45 39 62 30 55  
[www.stelton.com](http://www.stelton.com)