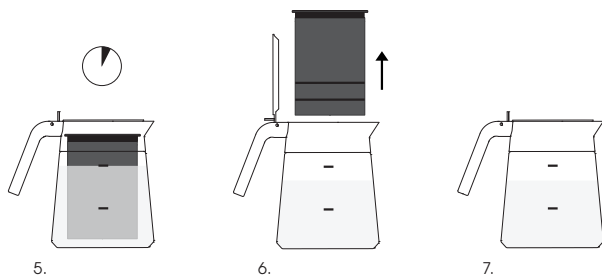
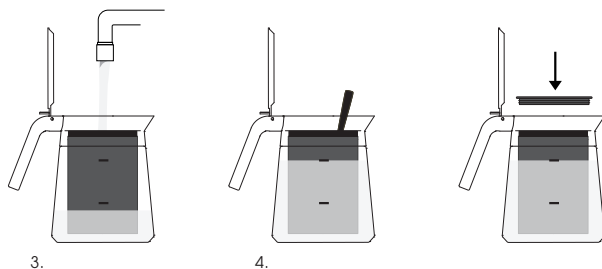
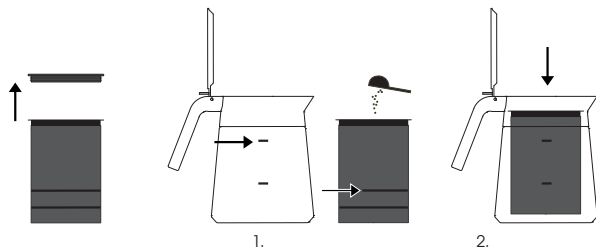




**Nohr**

Cold brew filter

**stelton**



Please read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.

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

## User instructions

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

Using a coarse coffee grind is recommended for cold brew.

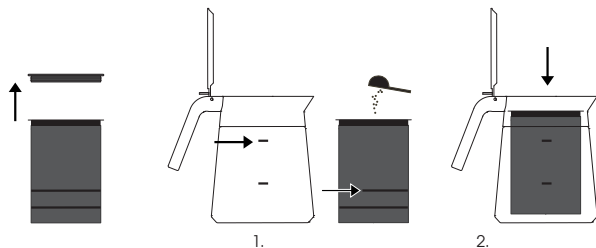
1. Fill the Nohr cold brew filter with coarse coffee to one of its measuring lines or a level of your liking. Match the coffee measurement lines on the Nohr cold brew filter with the same water measurement line on the Nohr server. That ensures the recommended coffee-to-water ratio.
2. Place the Nohr cold brew filter into the Nohr server.
3. Pour over cold or room temperature water until the water level in the Nohr server reaches the corresponding measurement line or a level of your liking.
4. Stir gently with a long spoon to ensure the coffee is thoroughly saturated with water. Put the lid on the cold brew filter.
5. Place the serving jug in the fridge to steep for 14–24 hours. The longer the steep time, the stronger the coffee and flavour profile.
6. When the cold brew has reached your preferred taste, remove the Nohr cold brew filter by lifting it out of the Nohr server.
7. You now have a cold brew ready to be served.

### Cleaning and maintenance

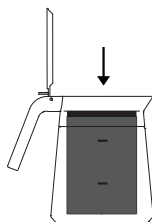
Handwash the Nohr cold brew filter after use, using only mild dishwashing detergent. Let it air or towel dry thoroughly. Never use a coarse sponge, brush, or other rough surfaces as they will scratch the surface of the Nohr cold brew filter.

### Tip

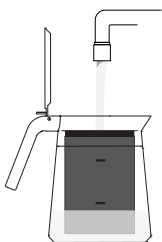
For a lighter-tasting coffee, let your cold brew steep in the refrigerator. For a more flavourful and intense coffee, let your cold brew steep on the kitchen countertop. After that, make sure to refrigerate before serving.



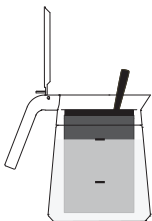
1.



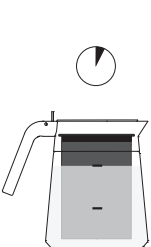
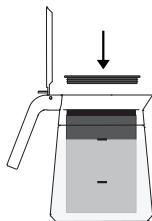
2.



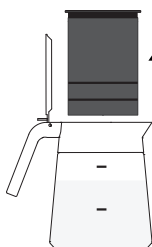
3.



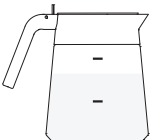
4.



5.



6.



7.

Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.

Nohr cold brew filter er beregnet til brug sammen med Nohr serveringskanden.

## Brugsvejledning

På både Nohr slow brew filteret og serveringskanden findes der sammenlignelige markeringer for henholdsvis kaffe og vand. Disse hjælper til at balancere forholdet mellem kaffe og vand, og sikrer dermed en nem brygning. For bedste resultat, anbefales det at bruge en grovmalet kaffe til koldbrygning (cold brew brygning).

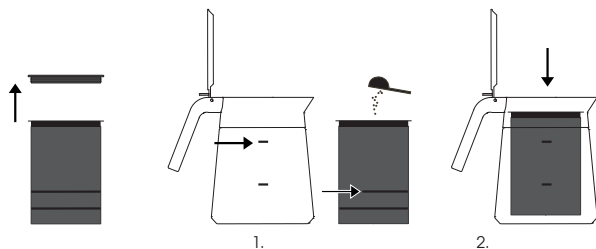
- Hæld grofmalet kaffe i Nohr cold brew filteret. Enten op til en af markeringslinjerne eller til et niveau, der passer din smag. Match kaffemarkeringslinjerne på Nohr cold brew filteret med den samme vandmarkeringslinje på Nohr serveringskanden. På den måde sikrer du det rigtige forhold mellem kaffe og vand.
- Placer Nohr cold brew filteret i Nohr serveringskanden.
- Hæld koldt eller stuetempereret vand over kaffen, indtil vandstanden i Nohr serveringskanden når den linje, der passer med mængden af kaffe eller din smag.
- Rør forsigtigt rundt med en lang ske for at sikre, at kaffen er grundigt mættet med vand. Sæt låget på filteret.
- Stil serveringskanden i køleskabet for at trække i 14–24 timer. Jo længere trækketid, jo stærkere bliver kaffe- og smagsprofilen.
- Når kaffen har trukket tilpas, fjerner du Nohr cold brew filteret ved at løfte det ud af serveringskanden.
- Du har nu en koldbrygget kaffe, der er klar til at blive serveret.

### Rengøring og vedligeholdelse

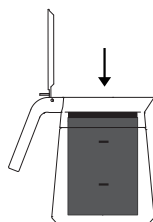
Vask Nohr cold brew filteret i hånden med mild sæbe. Lad filteret lufttørre eller brug et viskestykke. Brug aldrig rengøringsvampe, børster eller andet med ru overflader til rengøring, da det vil ridse overfladen på filteret.

### Tip

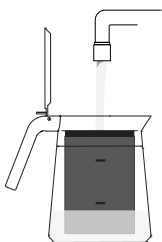
For en mild og rundere koldbrygning (cold brew), skal du lade kaffen trække i køleskabet. Hvis du ønsker en mere intens kaffesmag, kan du lade din koldbryg (cold brew) trække på køkkenbordet. Efterfølgende skal den dog i køleskabet før servering.



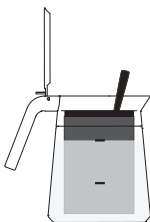
1.



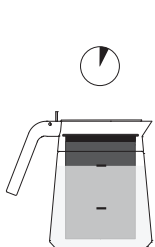
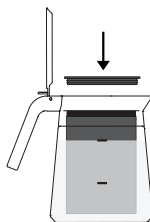
2.



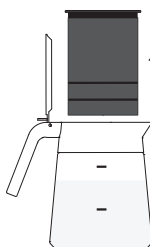
3.



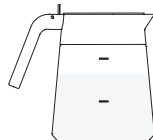
4.



5.



6.



7.

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihren Nohr Cold Brew filter verwenden.

Der Nohr Cold Brew filter ist für die Verwendung mit der Nohr Servierkanne vorgesehen.

## Gebrauchsanleitung

Sowohl auf dem Nohr Cold Brew filter als auch auf der Servierkanne befinden sich vergleichbare Markierungen für Kaffee bzw. Wasser. Diese helfen, das Verhältnis zwischen Kaffee und Wasser auszugleichen und sorgen so für ein einfaches Aufbrühen. Für beste Ergebnisse empfiehlt es sich, einen grob gemahlene Kaffee für den Cold Brew zu verwenden.

1. Geben Sie grob gemahlene Kaffee in den Nohr Cold Brew filter. Entweder bis zu einer der Markierungslinien oder bis zu einem Füllstand ganz nach Ihrem Geschmack. Stimmen Sie die Kaffee-Markierungslinien auf dem Nohr Cold Brew filter mit der gleichen Wasser-Markierungslinie auf der Nohr Servierkanne ab. So stellen Sie das richtige Verhältnis zwischen Kaffee und Wasser her.
2. Setzen Sie den Nohr Cold Brew filter in die Nohr Servierkanne.
3. Gießen Sie kaltes oder zimmerwarmes Wasser über den Kaffee, bis der Wasserstand in der Nohr Servierkanne die Linie erreicht, die der Kaffeemenge oder Ihrem Geschmack entspricht.
4. Rühren Sie vorsichtig mit einem langen Löffel um, um sicherzustellen, dass der Kaffee vollständig mit Wasser gesättigt ist.
5. Stellen Sie die Servierkanne für 14-24 Stunden zum Ziehen in den Kühlschrank. Je länger die Ziehzeit, desto stärker das Kaffee- und das Geschmacksprofil.
6. Sobald der Kaffee ausreichend durchgezogen ist, entfernen Sie den Nohr Cold Brew filter, indem Sie ihn aus der Servierkanne heben.
7. Sie haben nun einen kalt gebrühten Kaffee (Cold Brew), der servierfertig ist.

### Reinigung und Pflege

Spülen Sie den Nohr Cold Brew filter von Hand mit mildem Spülmittel. 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 diese die Oberfläche des Filters zerkratzen.

### Tipp

Für einen milden und abgerundeten Cold Brew lassen Sie den Kaffee im Kühlschrank ziehen. Wenn Sie einen intensiveren Kaffeegeschmack wünschen, können Sie Ihren Cold Brew auf dem Küchentisch ziehen lassen. Danach muss er jedoch vor dem Servieren gekühlt werden.

**Stelton A/S**

Christianshavns Kanal 4

1406 Copenhagen K

Denmark

Phone: +45 39 62 30 55

[www.stelton.com](http://www.stelton.com)