



---

DESIGNING GOOD LIFE

SEATTLE  
POUR OVER<sup>o</sup>  
Double Wall  
Carafe

*Unique pour over brewing for  
coffee enthusiasts*

<b>Bruksanvisning - svenska.....sida</b>	<b>3 - 4</b>
<b>Brugsanvisning - dansk.....side</b>	<b>5 - 6</b>
<b>Bruksanvisning - norsk.....side</b>	<b>7 - 8</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi.....sivu</b>	<b>9 - 10</b>
<b>Instructions of use - english.....page</b>	<b>11 - 12</b>

## Seattle Pour over caraffe

Du har köpt en karaff i glas med filterhållare som är perfekt för pour over kaffe brygging - härligt! Karaffens dubbelväggar håller kaffet varmt länge.

Filterhållaren har ribbade innerväggar för långsam och ren extraktion. Använd pappersfilter i storlek 2. Använd gärna OBH Nordica Pour over Kettle (7917) för att få fram aromerna på bästa sätt.

## Pour over - kaffebryggningssguide

### 1. Skölj filter

Vik kanterna på pappersfiltret och sätt filtret i filterhållaren och skölj med varmt vatten. Detta tar bort pappersmaken från filtret och värmer upp karaffen.

Töm karaffen innan du går vidare till nästa steg.

### 2. Tillsätt kaffe

Tillsätt kaffe i filtret. Vi rekommenderar 7,5 gram kaffe per kopp (125 ml) eller 60 gram kaffe per liter vatten till att börja med, men beroende på kaffetyp och personlig smak uppmuntrar vi att experimentera för att hitta en dosering som passar dig.

Kaffet ska malas lite grövre än bordsalt. En kaffekvarn som OBH Nordica Conical Precision (2408) ger en jämn malning och en jämn extraktion.

### 3. Blooming

Börja att långsamt hälla ca 10% av det nykokta vattnet (90-96°C) över kaffepulvret och låt det sedan fuktas i 45 sekunder. Kaffet börjar bubbla och stiger något.

Se till att vattnet täcker hela ytan på kaffepulvret.

### 4. Brygging

Efter blomningen, fortsätt att hälla vatten långsamt och i en spiralrörelse, så att vattnet fuktar kaffet jämnt. Se till att vattennivån alltid ligger precis ovanför kaffepulvret.

Vi rekommenderar att man håller vattnet i små mängder under ca 2-2½ minut. Den totala bryggtiden bör vara 3-3½ minut.

I tillägg till vattenkokare och karaff, rekommenderar vi att du använder en köksvåg och en timer för att enklare kunna styra hur mycket vatten du håller samt den totala bryggtiden.

## Rengöring och underhåll

Ta ur förbrukat kaffefilter ur filterhållaren. Glaskannan samt filterhållaren kan maskindiskas.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på vår hemsida [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).

**TEFAL - OBH Nordica Group AB**

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel: 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

## Seattle Pour over caraffe

Du har købt en glaskaraffe med filterholder, som er perfekt til pour over-kaffebrygning – herligt! Karaflens dobbelte vægge holder kaffe varm længe.

Filterholderen har ribbede indervægge for langsom og ren ekstraktion. Brug papirfilter, størrelse 2. Brug gerne OBH Nordica Pour over Kettle (7917) for at få aromaerne bedst muligt frem.

## Pour over - kaffebrygning

### 1. Skyl filteret

Buk kanterne på papirfilteret, og sæt det i filterholderen, og skyl med varmt vand. Det fjerner papirsmagen fra filteret og varmer kanden op.

Tøm kanden, inden du går videre til næste trin.

### 2. Tilsæt kaffe

Hæld kaffe i filteret. Vi anbefaler 7,5 g kaffe pr. kop (125 ml) eller 60 g kaffe per liter vand til at starte med, men afhængig af kaffetype og personlig smag, så opfordrer vi dig til at eksperimentere for at finde en dosering, der passer dig.

Kaffen skal males lidt grovere end bordsalt. En kaffekværn som OBH Nordica Conial Precision (2408) giver en jævn malning og en jævn koncentrering.

### 3. Blooming

Begynd langsomt at hælde ca. 10 % af det nykogte vand (90-96 °C) over kaffepulveret, og lad det dernæst være fugtigt i 45 sekunder. Kaffen begynder at boble og stige en del.

Sørg for, at kaffen er dækket helt til.

### 4. Brygning

Efter blooming fortsat da med langsomt at hælde vand over kaffen i en cirkulerende bevægelse, så vandt fugter al kaffen jævnt. Sørg for, at vandniveauet hele tiden er lige over den malede kaffe.

Vi anbefaler, at man hælder vand på i små mængder inden for ca. 2-2½ minut. Den samlede bryggetid bør være 3-3½ minutter.

I tillæg til elkedel og kande anbefaler vi, at du bruger en køkkenvægt og en timer for nemmere at kunne styre, hvor meget vand du hælder på samt den samlede bryggetid.

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag det brugte kaffefilter ud af filterholderen. Glaskanden og filterholderen kan vaskes i maskine.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk).

**Groupe SEB Danmark A/S**

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

## Seattle Pour over caraffe

Du har kjøpt en karaffel i glass med filterholder som er perfekt for håndbrygging. Karaffelens doble vegger holder kaffen varm lenge.

Filterholderen har rillede innervegger for langsom og ren trakting. Bruk papirfilter i størrelse 2. Bruk gjerne OBH Nordica Pour over Kettle (7917) for å få frem aromaene på beste måte.

## Instruksjoner for håndbrygging av kaffe

### 1. Skyll filteret

Brett kantene på papirfilteret og sett filteret i filterholderen. Skyll med varmt vann. Dermed fjerner du papirsmaken fra filteret og varmer opp karaffelen.

Tøm karaffelen før du går videre til neste trinn.

### 2. Ha i kaffe

Ha kaffe i filteret. Vi anbefaler 7,5 gram kaffe per kopp (125 ml) eller 60 gram kaffe per liter vann til å begynne med, men dette avhenger av kaffetype og personlig smak, så vi oppmuntrer deg til å eksperimentere for å finne en dosering som passer for deg.

Kaffen skal males litt grovere enn bordsalt. En kaffekvern som OBH Nordica Conical Precision (2408) maler jevnt og gir en jevn trakting.

### 3. Blooming

Begynn langsomt å helle ca. 10 % av det nykokte vannet (90–96 °C) over kaffepulveret, og la det deretter fuktes i 45 sekunder. Kaffen begynner å boble og stiger litt.

Pass på at vannet dekker hele overflaten på kaffepulveret.

### 4. Trakting

Etter bloomingen fortsetter du å helle vann langsomt og i en spiralbevegelse, slik at vannet fukter kaffen jevnt. Pass på at vannivået alltid ligger rett over kaffepulveret.

Vi anbefaler at vannet helles i små mengder i løpet av ca. 2–2½ minutt. Total traktetid bør være 3–3½ minutt.

I tillegg til vannkoker og karaffel anbefaler vi at du bruker en kjøkkenvekt og en timer for enklere å kunne styre hvor mye vann du heller og den totale traktetiden.

## Rengjøring og vedlikehold

Ta det brukte kaffefilteret ut av filterholderen. Glasskannen og filterholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Disse instruksjonene er også tilgjengelige på vår hjemmeside [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).

**Groupe SEB Norway AS**

Lilleakerveien 6d, plan 5

0216 Oslo

Norge

Tlf: 22 96 39 30

[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)



## Seattle Pour over -karahvi

Olet ostanut Pour over -kahvin valmistamiseen täydellisesti soveltuvan lasikarahvin ja suodatintelineen. Se on oikea valinta. Karahvin kaksinkertainen seinämä pitää kahvin lämpimänä pitkään.

Kahvi valmistuu hitaasti ja uuttuu puhtaasti uritetulla sisäpinnalla varustetun suodatintelineen ansiosta. Käytä koon 2 paperisuodatinta. On suositeltavaa käyttää karahvia yhdessä OBH Nordica Pour over -kattilan (7917) kanssa, jotta aromit pääsevät esille juuri oikein.

## Pour over -kahvinsuodatusopas

### 1. Huuhtelee suodatin vedellä

Taita paperisen suodattimen reunat. Aseta suodatin telineeseen ja huuhtelee se lämpimällä vedellä. Tällöin paperin maku poistuu suodattimesta ja karahvi lämpiää.

Tyhjennä karahvi ennen seuraavaan vaiheeseen siirtymistä.

### 2. Aseta kahvijauhe suodattimeen

Aseta kahvijauhe suodattimeen. On suositeltavaa käyttää aluksi 7,5 grammaa kahvijauhetta kupillista (125 ml) kohden tai 60 grammaa kahvijauhetta vesilitraa kohden, mutta erilaisia vaihtoehtoja kannattaa kokeilla kahvin tyyppin ja oman maun mukaan, jotta löydät mieleisesi annostelun.

Kahvi on jauhattava hieman pöytäsuolaa karkeammaksi. OBH Nordica Conical Precisionin (2408) kaltainen kahvimylly jauhaa tasaisesti, joten kahvi uuttuu yhdenmukaisesti.

### 3. Blooming

Aloita kaatamalla noin 10 % vastakeitetystä vedestä (90–96 °C) kahvijauheen päälle. Anna sen kostua 45 sekuntia. Kahvijauhe alkaa kuplia, ja sen pinta nousee hieman.

Varmista, että vesi peittää kahvijauheen pinnan kokonaan.

### 4. Suodattaminen

Blooming-vaiheen jälkeen kaada vettä tasaisesti spiraalimaisella liikkeellä, jotta vesi kostuttaa kahvin tasaisesti. Varmista, että veden pinta ulottuu juuri ja juuri kahvijauheen päälle.

On suositeltavaa kaataa vettä vähitellen noin 2–2,5 minuutin ajan. Kokonaissuodattamisajan tulee olla 3–3,5 minuuttia.

On suositeltavaa käyttää vedenkeitin ja karahvin lisäksi keittiövaakaa ja ajastinta, jotta pysyt selvillä kaadettavan veden määrästä ja kokonaissuodattamisajasta.

## **Puhdistus ja kunnossapito**

Poista käytetty kahvisuodatin suodatintelineestä. Lasikannu ja suodatinteline voidaan pestä astianpesukoneessa.

Ohjeet ovat luettavissa myös kotisivuillamme osoitteessa [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi).

### **Groupe SEB Finland OY**

Pakkalankuja 6

01510 Vantaa

Puh. (09) 894 6150

[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## Seattle Pour over carafe

You have purchased a glass carafe with filter holder that is perfect for brewing wonderful pour-over coffee! The double walls of the carafe keep the coffee hot longer.

The filter holder has ribbed inner walls for slow, pure extraction. Use size 2 paper filters. Please use the OBH Nordica Pour over Kettle (7917) to bring out the flavours in the best way.

## Pour-over coffee brewing guide

### 1. Rinse the filter

Fold the edges of the paper filter and insert the filter in the filter holder and rinse with hot water. This removes the paper taste from the filter and warms up the carafe.

Empty the carafe before moving on to the next step.

### 2. Add coffee

Add coffee to the filter. We recommend 7.5 g of coffee per cup (125 ml) or 60 g per litre of water initially. Depending on the type of coffee and personal tastes, we suggest experimenting until you find a ratio that suits you.

The coffee should be slightly more coarsely ground than table salt. A coffee grinder, such as OBH Nordica Conical Precision (2408), ensures even grinding and extraction.

### 3. Blooming

Start by slowly pouring around 10% of the freshly boiled water (90–96°C) over the coffee grounds and allowing it to soak in for 45 seconds. The coffee starts to bubble and rise slightly.

Make sure that water covers the entire surface of the coffee grounds.

### 4. Brewing

After blooming, continue to slowly pour the water in a spiral movement so that the water moistens the coffee evenly. Make sure that the water level is always just above the coffee grounds.

We recommend pouring the water in small quantities for around 2–2½ minutes. The total brewing time should be 3–3½ minutes.

In addition to the kettle and carafe, we recommend using a kitchen scale and timer so that you can easily control how much water you use and the total brewing time.

## **Cleaning and maintenance**

Remove the used coffee filter from the filter holder. The glass carafe and filter holder are dishwasher-proof.

These instructions are also available on our website [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se).

### **TEFAL - OBH Nordica Group AB**

Löfströms Allé 5

SE-172 66 Sundbyberg

Phone: +46 08-629 25 00

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







