

FELLOW®

MEET CORVO™ PRO

A get-to-know-you guide



Soon, you and I will be inseparable.
Some people say the bond between
brewer and kettle is even stronger than
the bond between mother and child.
(And by some people, I mean I said
that once. So it must be true!)

Anyway, I'm looking forward to brewing
great tea and coffee together for years
to come. In the meantime, check out
this guide to help you get started.

A steamy story
awaits...



LET'S GET THE BREWING PARTY STARTED

With Corvo EKG Pro you can:



Heat your water with to-the-degree
temperature precision. (Using Celsius?
You can even adjust to the half-degree.)



Schedule your kettle so the water's
primed to pour when you wake up.



Set a chime to tell you when the water
is ready. Use hold mode to keep it hot.



Pour with finesse thanks to our
signature spout.



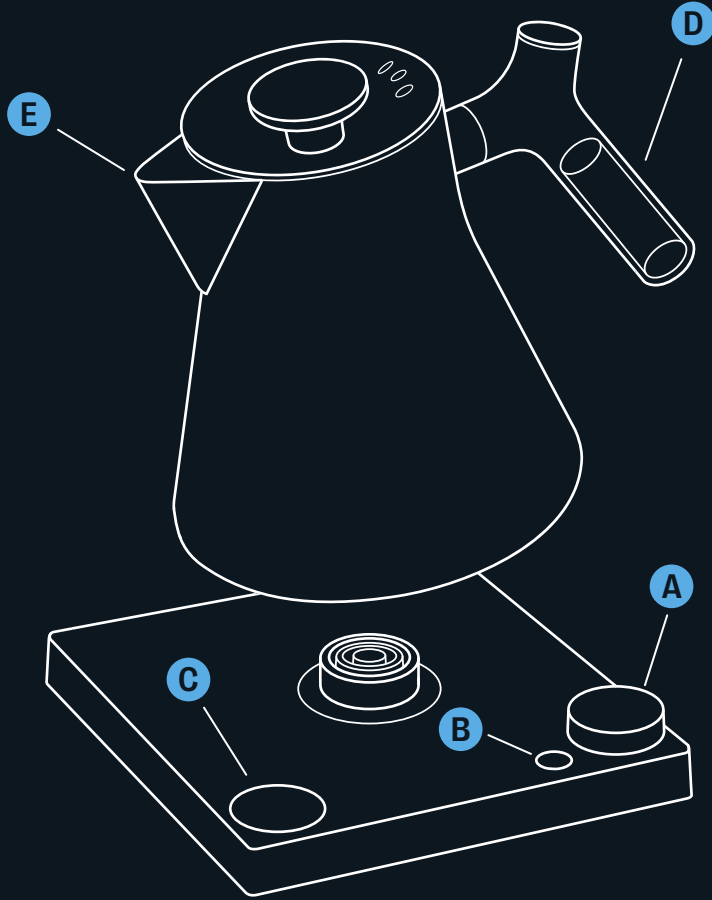
Update your kettle firmware with the Fellow
app so it always has the latest features.

2-YEAR LIMITED WARRANTY

Register your kettle to receive an additional year of coverage.*
register.fellowproducts.com

*Available on electric products sold to US customers only.

ALL THE RIGHT PARTS



A DIAL One quick press to turn the kettle on or off. One long press to start the Brew Stopwatch. Turn to select the temperature.

B MENU BUTTON It's an all-you-can-brew menu for setting up and brewing the perfect pour-over.

C DISPLAY See how things are heating up in full color LCD.

D HANDLE Counterbalanced for easy pouring. Ergonomic for getting a grip.

E SIGNATURE POUR SPOUT Corvo EKG Pro's spout is shaped for a controlled, no-spill pour. No gugging or splashing here.

READY, SET, MENU

All essentials to get you started. Set it and forget it.

GENERAL

Turn WiFi on or off.
Choose your language.

UNITS

Pick Fahrenheit or Celsius.

ALTITUDE

Prevent over-boiling by setting the altitude for your location.

PRE-BOIL

Boil to sanitize water before heating to your target temperature. Corvo EKG Pro is so smart it can do both.

CHIME

Hear when your water is ready.
Turn it on or off and decide how loud.

Waiting for water to boil is so 1990s.



Plus, extra cool stuff to make every morning brighter.

SCHEDULE

Set up your kettle to reach a specific temperature at a specific time.

HOLD

Keep your water hot for 15, 30, 45, or 60 minutes.

GUIDE MODE

Not sure what temperature you need? Corvo EKG Pro will be your guide with preset temperatures for different coffee brewing styles and types of tea.

THE FELLOW APP

Download the Fellow app at fellowproducts.com/app to connect your kettle to WiFi and keep your firmware updated with the latest features.



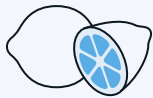
HOW TO EVALUATE TEA & COFFEE

With Corvo EKG Pro's variable temperature control, you can brew with to-the-degree precision. For both tea and coffee, water temperature is critical. Dial in your degrees and bid goodbye to bitterness and burning. Then, use our tasting guide to learn how to evaluate your cup.



AROMA

What do you smell? Look for a subtle bouquet of herbs, fruits, flowers, and other smells. Aroma can help you identify freshness, overall quality, and any defects or off-tastes in the bean or leaves.



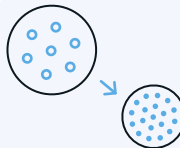
ACIDITY

Not to be confused with sourness, which can be a defect, acidity is a brightness that can give tea and coffee life! Look for sweet tartness and delicate crispness in many great teas and coffees. For coffee, in general, dark roasted beans will be less acidic.



SWEETNESS

Is your drink super sweet or only subtle? Does the sweetness resemble that of caramel, hard candy, or peaches?



BOLDNESS

Body, or mouthfeel, can be thought of as the weight of the tea and coffee. To simplify, think skim milk vs. 2% vs. whole milk. Is the mouthfeel of your drink light and silky, heavy and rich, or thin and lifeless?



FLAVOR

Flavor attempts to identify specific tastes. Floral, fruit, tobacco, wine, nutty, earthy, spice, and smoky are just a few of the many ways to describe tea and coffee. What can you identify?



FINISH

What lingers after your drink is consumed? Great teas and coffees remain on the tongue even after the drink has been consumed. Look for sweetness and pleasing flavors to endure.

FELLOW®

RENCONTREZ
CORVO™
PRO

Guide de familiarisation



Bientôt, toi et moi serons inséparables.
Certaines personnes disent que le lien entre l'infuseur et la bouilloire est encore plus fort que le lien entre la mère et l'enfant. (Et par certaines personnes, je veux dire que je l'ai dit une fois. Donc ça doit être vrai!)

Quoi qu'il en soit, j'ai hâte que nous préparions ensemble du bon thé et du café pour les années à venir. En attendant, consultez ce guide pour vous aider à démarrer.

Une histoire passionnante en ébullition.



QUE COMMENCE LA FÊTE DE L'INFUSION

La Corvo EKG vous permet de :



Chauffer votre eau au degré près. Vous pouvez même régler la température au demi-degré près.



Programmez votre bouilloire pour que l'eau soit prête à être versée à votre réveil.



Réglez une alerte pour vous indiquer quand l'eau est prête. Utilisez le mode maintien de la chaleur pour garder votre eau chaude.



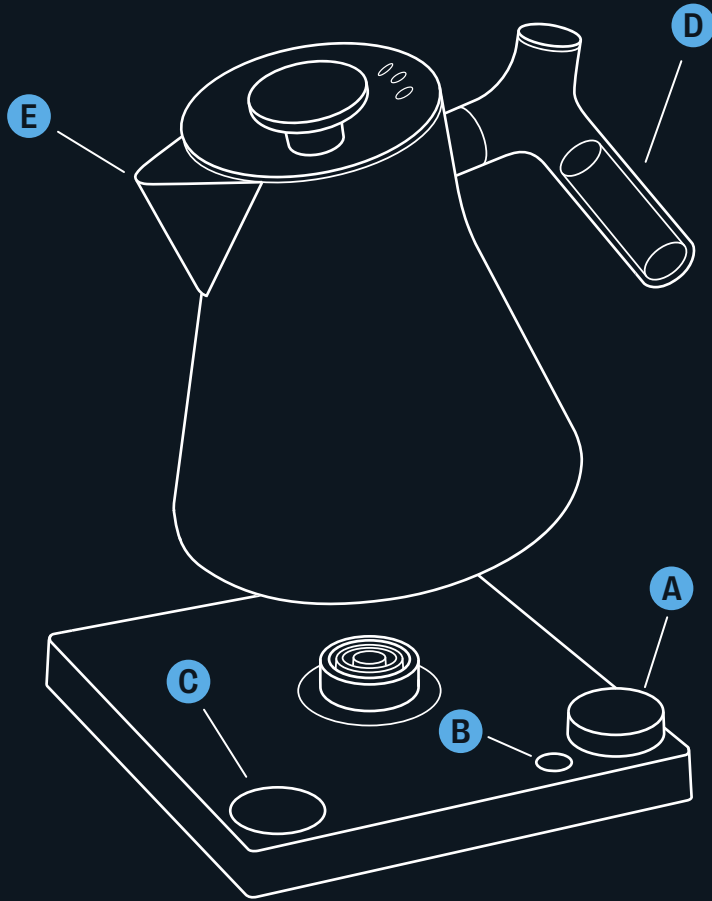
Versez avec finesse grâce à notre bec verseur exclusif.



Mettez à jour le micrologiciel de votre bouilloire avec l'application Fellow afin qu'elle dispose toujours des dernières fonctionnalités.

Garantie limitée de deux (2) ans

LES BONNES PARTIES



- A CADRAN** Une pression rapide pour allumer ou éteindre la bouilloire. Une longue pression pour démarrer le chronomètre d'infusion. Tourner pour sélectionner la température.
- B BOUTON DU MENU** Un menu diversifié pour régler et préparer la tasse parfaite.
- C AFFICHEUR** Surveillez la température sur un afficheur ACL en couleur.
- D POIGNÉE** Avec contrepoids pour un versement facile. Poignée ergonomique pour une meilleure prise.
- E BEC VERSEUR SIGNATURE** Le bec de Corvo EKG Pro est conçu pour un versement contrôlé et sans dégât. Pas de glouglou ou d'éclaboussures ici.

PRÉPARATION, RÉGLAGE, MENU

Tout ce qu'il vous faut pour vous lancer.
Réglez-la et oubliez-la!

GÉNÉRALITÉS Pour allumer ou éteindre la fonction WiFi. Choisissez votre langue.

UNITÉS Fahrenheit ou Celsius.

ALTITUDE Évitez de faire bouillir votre eau excessivement en réglant l'altitude en fonction de votre emplacement.

PRÉ-ÉBULLITION Stérilisez l'eau avant de l'amener à votre température cible. La Corvo EKG Pro est assez intelligente pour faire les deux.

SON Réglez une alerte auditive pour savoir quand votre eau est prête. Activez ou désactivez l'alerte et réglez le volume sonore.

Attendre que l'eau bout, c'est tellement 1990.



Et d'autres trucs super cools pour rendre votre matinée plus agréable.

RÉGLER Réglez votre bouilloire pour qu'elle atteigne une température particulière à un moment précis.

MAINTIEN Gardez votre eau chaude pendant 15, 30, 45 ou 60 minutes.

MODE GUIDE Vous n'êtes pas sûr de la température qu'il vous faut? La Corvo EKG Pro peut vous guider avec des températures pré-réglées pour différents styles d'infusion de café et types de thé.

L'APPLICATION FELLOW Téléchargez l'application Fellow sur fellowproducts.com/app pour connecter votre bouilloire au Wi-Fi et maintenir votre micrologiciel à jour avec les dernières fonctionnalités.



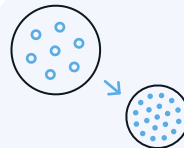
COMMENT ÉVALUER LE THÉ + CAFÉ

Avec le contrôle de température variable de Corvo EKG Pro, vous pouvez infuser avec une précision au degré près. Pour le thé comme pour le café, la température de l'eau est essentielle. Choisissez les degrés et dites adieu à l'amertume et aux brûlures. Ensuite, utilisez notre guide de dégustation pour apprendre à évaluer votre tasse.



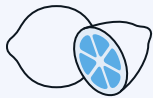
Arôme

Que sentez-vous? Recherchez un bouquet subtil d'herbes, de fruits, de fleurs et d'autres odeurs. L'arôme peut vous aider à identifier la fraîcheur, la qualité globale et tout défaut ou arrière-goût du grain ou des feuilles.



AUDACE

Le corps, ou la sensation en bouche, peut être considéré comme le poids du thé et du café. Pour simplifier, pensez lait écrémé vs 2% vs lait entier. La sensation en bouche de votre boisson est-elle légère et soyeuse, lourde et riche, ou mince et sans vie?



Acidité

A ne pas confondre avec l'acidité, qui peut être un défaut, l'acidité est une brillance qui peut donner vie au thé et au café! Recherchez une acidité sucrée et un croustillant délicat dans de nombreux excellents thés et cafés. Pour le café, en général, les grains torréfiés foncés seront moins acides.



SAVEUR

La saveur tente d'identifier des goûts spécifiques. Floral, fruité, tabac, vin, noisette, terreux, épicé et fumé ne sont que quelques-unes des nombreuses façons de décrire le thé et le café. Que pouvez-vous identifier?



SUCROSITÉ

Votre boisson est-elle super sucrée ou juste un peu? Le niveau de sucre ressemble-t-il à celui du caramel, des bonbons durs ou des pêches?



FINALE

Qu'est-ce qui persiste après la consommation de votre boisson? Les grands thés et cafés restent sur la langue même après que la boisson a été consommée. Recherchez la douceur et les saveurs agréables en fin de bouche.



www.fellowproducts.com | [@fellowproducts](https://twitter.com/fellowproducts)

789-00003 A