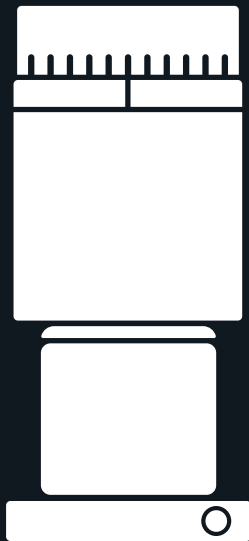


FELLOW®

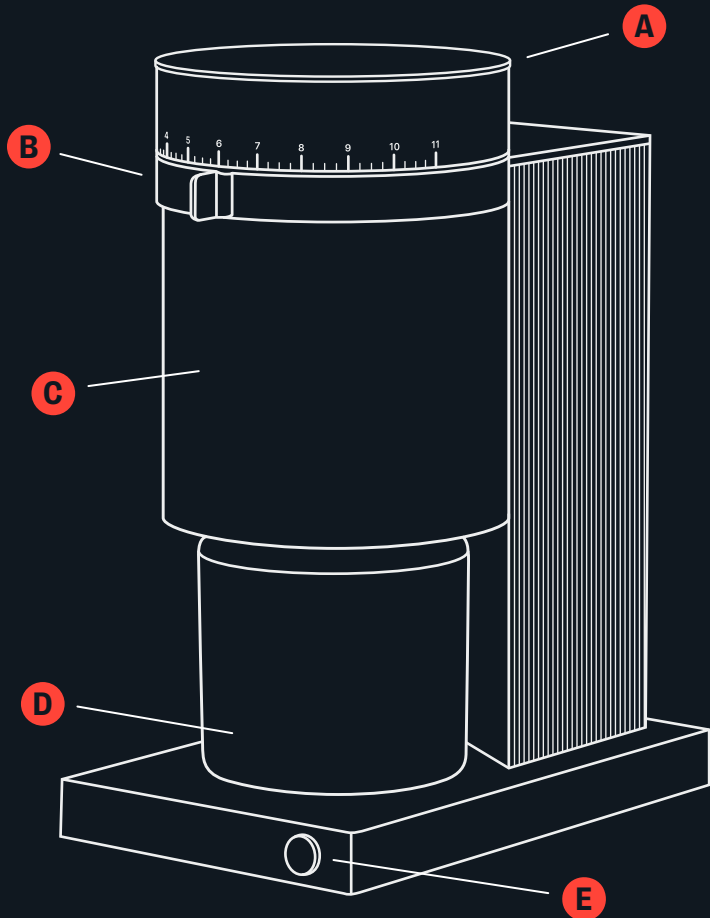
OPUS™

를 만나보세요

알기 쉬운 가이드



분쇄에 필요한 모든 것을 갖추었습니다



A 싱글 용량
적재함

원두의 신선도를 극대화하는 크기입니다. 저울이 없으신가요? 뚜껑을 뒤집으면 20g과 40g 용량에 맞게 칸이 나뉘어져 있고 원두를 가득 채우면 됩니다.

B 분쇄도
조정 링

돌려서 가는 입자(1)에서 굵은 입자(11)까지 분쇄도를 선택합니다. 총 41개의 분쇄도로 설정할 수 있습니다.

C 40mm
스테인리스 스틸
코니컬 버

독특한 절단 형상과 분쇄도 조정 구조를 갖춘 Opus의 6개 블레이드는 에스프레소와 브루잉 커피를 만들 수 있도록 정밀하게 분쇄합니다.

D 마그네틱 정렬 받침컵

슈트 아래에 달라 붙어 커피 입자가 깔끔하게 떨어져 들어갑니다.

E 일정 시간이 지나면 자동
멈춤 기능이 있는 전원 버튼

짧게 1번 누르면 30초, 짧게 2번 누르면 60초, 짧게 3번 누르면 90초. 길게 누르면 2분 동안 분쇄됩니다. 분쇄가 끝나면, Opus는 자동으로 꺼집니다.

간편하게 알아 보세요

갈림길에서 꼭 선택을 해야 한다고 누가 말했나요?

Opus는 41가지나 할 수 있어요! 가장 섬세한 에스프레소부터 가장 부드러운 콜드 브루까지... 그리고 그 가운데에 마시고 싶은 수많은 모든 커피를 조절할 수 있습니다. 사용하기 쉽고, 닦기도 쉽고, 세련된 디자인으로 선보입니다. Opus 특징:



싱글 샷에서 12컵 용량까지, 언제든지 용도에 맞게 정밀하게 분쇄합니다.



정전기 방지 기술과 자성 정렬 받침턱으로 커피 가루가 날리는 것을 최소화합니다.



빠르고 조용하게 분쇄합니다. 훨씬 더 조용하게 더욱 맛있는 커피를 즐길 수 있습니다.

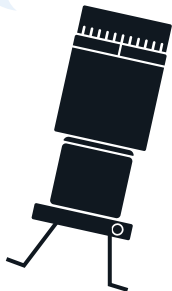


분쇄 후 남은 입자가 적으므로 원두를 낭비하지 않습니다.

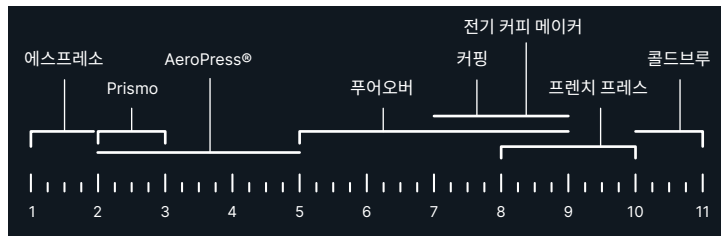


쉽게 청소하고 조정할 수 있습니다. 도구가 필요하지 않습니다.

제 매력은 41가지예요.



분쇄 설정



더 진한 로스팅의 경우 권장 분쇄도 범위 내에서 더 높은 수치를 선택합니다.

권장 비율

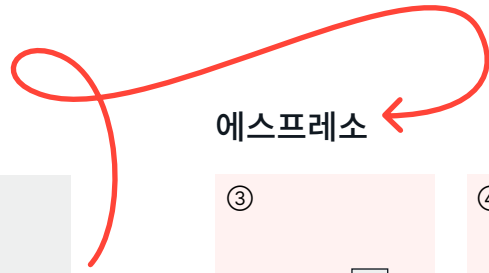
커피 계량 가이드

- 18g → 에스프레소 샷
- 20g → Fellow Prismo AeroPress® 어태치먼트
- 25g → AeroPress®
- 20g → 푸어오버 1인분
- 40g → 푸어오버 2인분
- 60g → 프렌치 프레스 3인분
- 80g → 콜드브루
- 100g → 12컵 배치 브루

커피와 물의 비율

- 1:2 → 에스프레소
- 1:2.5 → Fellow Prismo AeroPress® 어태치먼트
- 1:8 → 콜드브루
- 1:14 → 프렌치 프레스
- 1:15 → AeroPress®
- 1:16 → 푸어오버

분쇄 가이드



에스프레소

①

링을 돌려 분쇄도를 선택하고 딸깍 소리를 확인합니다.

②

적재함 뚜껑을 열고 커피 원두를 붓습니다. 뚜껑을 닫습니다.

③

포트필터 도우징 컵은 받침컵을 54mm 및 58mm 포트필터와 호환되도록 변환합니다.

④

포트필터 도우징 컵을 받침컵에 삽입하고 슈트 아래로 살짝 밀어 넣습니다.

⑤

전원 버튼을 짧게(또는 세 번) 누릅니다. Opus가 자동으로 멈추면 받침컵을 뺍니다.

브루 커피



③

받침컵 덮개를 받침컵에 놓고 슈트 아래로 살짝 밀어 넣습니다.

④

전원 버튼을 짧게(또는 세 번) 누릅니다. Opus가 자동으로 멈추면 받침컵을 뺍니다.

⑤

좋아하는 커피 드리퍼에 분쇄한 커피를 넣고 커피를 내리기 시작하세요!

⑥

포트필터 도우징 컵 위에 포트필터를 단단히 놓습니다.

⑦

뒤집습니다. 이제 포트필터가 똑바로 세워질 것입니다.

⑧

받침컵을 살짝 친 다음 들어 올립니다. 탬핑하고 샷을 내립니다!

유용한 팁

조심스럽게 청소하고
보정하세요

Opus를 올바르게 취급하세요

Fellowproducts.com/pages/gear-guides

- ① Opus에 원두를 보관하지 마세요. 분쇄하기 직전에 원두를 적재함에 넣습니다. 커피는 신선할수록 풍미가 좋아집니다.
- ② 섬세한 에스프레소 맛을 위해 안쪽 링을 사용하여 세밀한 분쇄도 조절을 할 수 있습니다. 자세한 설명은 사용자 가이드 영상을 참고하세요.
Fellowproducts.com/pages/gear-guide-opus
- ③ 산미가 강하다면 분쇄도를 더 가늘게 조정해 보세요.
쓴맛이 강하다면 더 굵은 분쇄도로 사용해 보세요.
- ④ Fellowproducts.com/pages/gear-guides에서 분쇄에 대한 지식을 쌓아보세요. 커피 전문가 팀의 레시피, 새로운 방법으로 커피를 내리는 법, 팁을 찾아볼 수 있습니다.
- ⑤ 분쇄 시간 정하기. 시간을 다르게 정하여 분쇄하려면 전원 버튼을 누르기만 하면 됩니다.
 - 짧게 1번 누르면 30초
 - 짧게 2번 누르면 60초
 - 짧게 3번 누르면 90초
 - 1초 동안 길게 누르면 2분 동안 분쇄됩니다.타이머가 끝나기 전에 Opus를 멈추려면, 작동 중에 전원 버튼을 누르기만 하면 됩니다. 그렇지 않으면 Opus가 자동으로 멈춥니다.