

SILBERTHAL

## Cold Brew Kaffeebereiter 1,3L

EN - Cold Brew Coffee Maker 1.3L // FR - Carafe à café infusé à froid 1,3L  
 ES - Jarra para hacer café en frío 1,3L // IT - Caraffa da caffè freddo 1,3L

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



**DE - Elegante Glaskaraffe um Cold Brew Kaffee oder Tee herzustellen mit einer Füllkapazität von 1,3L.**

EN - Elegant glass carafe for preparing cold brew coffee or tea with filling capacity of 1.3L.

FR - Élégante carafe en verre pour la préparation de café ou thé infusé à froid avec capacité de remplissage de 1,3L.

ES - Elegante jarra de cristal para preparar café o té en frío con capacidad de llenado de 1,3L.

IT - Elegante caraffa in vetro per la preparazione di caffè o il tè freddo con una capacità di riempimento di 1,3L.



**DE - Volles Aroma des Kaffees durch Filter, der bis zum Boden reicht.**

EN - Full aroma of the coffee through filter that reaches to the bottom.

FR - Arômes démultipliés grâce au filtre qui touche le fond de la carafe.

ES - Aroma completo del café ya que el filtro llega hasta el fondo.

IT - Aroma di caffè pieno perché il filtro raggiunge il fondo.



**DE - Einfache Zubereitung: Kaffeepulver ins Sieb, Wasser einfüllen und mind. 12h ruhen lassen.**

EN - Easy preparation: pour ground coffee in filter, pour water and let it rest for at least 12 hours.

FR - Préparation facile: incorporez le café dans le filtre, ajoutez de l'eau et laissez reposer pendant 12h.

ES - Preparación fácil: echa el café molido en el filtro, vierte el agua y déjelo reposar por lo menos 12 horas.

IT - Facile da preparare: versate il caffè macinato nel filtro, versate l'acqua e lasciatelo riposare per almeno 12 ore.



**DE - Einfaches Abmessen dank integrierter Skala auf der Glaskaraffe.**

EN - Easy measuring thanks to integrated scale on glass carafe.

FR - Dosage facilité grâce à l'échelle graduée intégrée sur la carafe en verre.

ES - Fácil de medir gracias a la escala impresa en la jarra de cristal.

IT - Facile da misurare grazie alla scala stampata sul barattolo di vetro.



**DE - Kaltgebrühter Kaffee bringt fruchtige, blumige oder schokoladige Aromen hervor. Aufgrund der langen Extraktion, werden weniger Bitterstoffe freigesetzt und der Geschmack ist intensiver. Somit ist auch die Menge an Koffein höher.**

EN - Cold brew coffee brings out fruity, floral or chocolaty flavours. Due to the long extraction, less bitter flavours are released and the taste is more intense. Thus, the amount of caffeine is also higher.

FR - Le café infusé à froid fait ressortir des saveurs fruitées, florales ou chocolatées. En raison de la longue extraction, des saveurs moins amères sont libérées et le goût est plus intense. Ainsi, la quantité de caféine est également plus élevée.

ES - El café en frío produce aromas frutales, florales o de chocolate. Debido a la larga extracción, se liberan menos sustancias amargas y el sabor es más intenso. Por lo tanto, la cantidad de cafeína también es mayor.

IT - Il caffè preparato a freddo fa emergere aromi fruttati, floreali o cioccolatini. Grazie alla lunga estrazione, vengono rilasciate meno sostanze amare e il gusto è più intenso. Quindi anche la quantità di caffeina è più alta.



**DE - Vielseitig einsetzbare Karaffe aus hitzebeständigem Borosilikatglas, auch für Tee, Saft oder Infused Water.**

EN - Versatile carafe out of heat-resistant borosilicate glass, applicable also for tea, juice or infused water.

FR - Carafe polyvalente en verre borosilicaté résistant à la chaleur, pour thé, jus ou eau infusée.

ES - Jarra versátil de vidrio borosilicató resistente al calor, aplicable también para té, zumo o agua en infusión.

IT - Versatile caraffa in vetro borosilicató resistente al calore, adatta anche per tè, succhi di frutta o acqua.



**DE - Passt in die Kühlschränktür.**

EN - Fits in the fridge door.

FR - Tient dans la porte du réfrigérateur.

ES - Cabe en la puerta de la nevera.

IT - Entra nella porta del frigorifero.



**DE - Einfache Reinigung. Alle Einzelteile sind spülmaschinenfest.**

EN - Easy cleaning. All parts are dishwasher-safe.

FR - Facile à nettoyer. Toutes les pièces sont compatibles avec un lavage au lave-vaisselle.

ES - Fácil de limpiar. Todas las piezas son aptas para el lavavajillas.

IT - Facile da pulire. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.

SILBERTHAL

## Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi  
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



1.

**DE - Filter an Einsatzschrauben und einsetzen.**  
**EN - Screw filter onto insert and insert into carafe.**  
**FR - Vissez le filtre dans le support du couvercle et insérez-le dans la cruche.**  
**ES - Enrosca el filtro en el soporte y colócalo.**  
**IT - Avvitare il filtro nel supporto e posizionarlo.**



2.

**DE - Tee- oder Kaffeepulver einfüllen. Für 1L Wasser, empfehlen wir 100g Kaffee oder 10-20g Tee.**  
**EN - Pour in tea or coffee powder. For 1L water, we recommend 100g coffee or 10-20g tea.**  
**FR - Incorporez le thé ou le café en poudre. Pour 1L d'eau, nous recommandons 100g de café ou 10-20g de thé.**  
**ES - Vierte el té o el café en polvo. Para 1L de agua, recomendamos 100g de café o 10-20g de té.**  
**IT - Versare il tè o il caffè in polvere. Per 1 litro d'acqua, consigliamo 100 g di caffè o 10-20 g di té.**



3.

**DE - Wasser durch den Filter einfüllen und Deckel aufsetzen.**  
**EN - Pour water through the filter and put lid on.**  
**FR - Ajoutez l'eau à travers le filtre et fermez la carafe avec le couvercle.**  
**ES - Vierte el agua a través del filtro y pon la tapa.**  
**IT - Versare l'acqua attraverso il filtro e mettere il coperchio.**



4.

**DE - Den Kaffee mindestens 12h bei Raumtemperatur ziehen lassen, im Kühlschrank 24h. Tee wird, je nach Teesorte und Temperatur, nur zwischen 2-12h ziehen gelassen.**  
**EN - Let the coffee brew for at least 12h at room temperature, in the fridge 24h. Tea should only be brewed between 2-12h, depending on type of tea and temperature.**  
**FR - Laissez le café infuser pendant au moins 12h à température ambiante, au réfrigérateur 24h. Le thé ne doit être infusé qu'entre 2 et 12 heures, en fonction du type de thé et de la température.**  
**ES - Deja que el café se haga por lo menos 12 horas a temperatura ambiente, 24 horas en la nevera. Dependiendo del tipo de té y de la temperatura, el té sólo necesitará entre 2 y 12 horas.**  
**IT - Lasciare l'infusione del caffè per almeno 12 ore a temperatura ambiente, 24 ore in frigorifero. A seconda del tipo di tè e della temperatura, il tè richiederà solo tra le 2 e le 12 ore.**

## Rezepte

EN - Recipes // FR - Recettes  
ES - Recetas // IT - Ricette



**DE - Kalt mit Mandelmilch oder einer Kugel Vanilleeis.**  
**EN - Cold with almondmilk or a bit of vanilla ice.**  
**FR - Café froid au lait d'amande ou une boule de glace vanille.**  
**ES - Café frío con leche de almendras o una cucharada de helado de vainilla.**  
**IT - Caffè freddo con latte di mandorla o una pallina di gelato alla vaniglia.**



**DE - Mit Eiswürfeln, 1 Teil Kaffee, 2 Teile Tonic Water, einer Zitronenscheibe und einem Schuss Gin.**  
**EN - With ice cubes, 1 part coffee, 2 parts tonic water, a slice of lemon and a shot of gin.**  
**FR - Avec glaçons, un peu de café, du tonic, une tranche de citron et un shot de gin.**  
**ES - Con cubitos de hielo, 1 parte de café, 2 partes de agua tónica, una rodaja de limón y un chupito de ginebra.**  
**IT - Con cubetti di ghiaccio, 1 parte di caffè, 2 parti di acqua tonica, una fetta di limone e un bicchierino di gin.**



**DE - Loser Grüner Tee, Gurke und Grapefruit.**  
**EN - Loose green tea, cucumber and grapefruit.**  
**FR - Thé vert, concombre et pamplemousse.**  
**ES - Té verde, pepino y pomelo sueltos.**  
**IT - Tè verde, cetriolo e pompelmo.**



**DE - Rooibos Tee, Ingwerscheiben, Limette, Honig.**  
**EN - Rooibos tea, ginger slices, lime, honey.**  
**FR - Thé Rooibos, tranches de gingembre, citron et miel.**  
**ES - Té de Rooibos, rodajas de jengibre, lima, miel.**  
**IT - Tè Rooibos, fette di zenzero, tiglio, miele.**

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.net](http://www.silberthal.net)