

ストレーナー付きで 手軽に水出しコーヒーが楽しめる コールドブリュー専用タンブラー

挽いたコーヒー豆をストレーナーに入れて、水を注いだら冷蔵庫へ。夜にセットすれば翌朝には水出しならではのまろやかな味わいのコーヒーが楽しみいただけます。



水出しコーヒーの作り方

RECIPE

焙煎：中～深煎り 水量：280～300ml
挽き具合：中～細挽き (できあがりは240ml前後)
豆量：20g 抽出時間：8～12時間

*豆の挽き具合や分量などお好みで調節してください。

STEP 1

豆を入れて水を注ぐ

挽いた豆をストレーナーに入れ、半量の水を上から豆全体にゆっくり注ぎます。



STEP 2

ストレーナーをセットする

ストレーナーをフタ裏に差し込み、ストレーナー側を時計回りに回して固定します。



STEP 3

フタをして抽出する

残りの水をカップに注ぎ足し8～12時間で完成。ストレーナーを外してお飲みください。



商品名：ウォールマグ バール コールドブリュー

原材料：AS樹脂(内カップ、外カップ)/ポリプロピレン(フタ、ストレーナー)/熱可塑性エラストマー(フタ、底部)/シリコーンゴム(内カップ、フタ)/ナイロン(メッシュ)

容量：400ml(実容量390ml、抽出時：250ml)

耐熱温度：90°C(カップ本体、ストレーナー)/150°C(フタ)/200°C(シリコーンゴム)

耐冷温度：-40°C(カップ本体、ストレーナー、フタ、シリコーンゴム)

生産国：中国

BEARL COLD BREW



4 562167 753343