

**OXO**

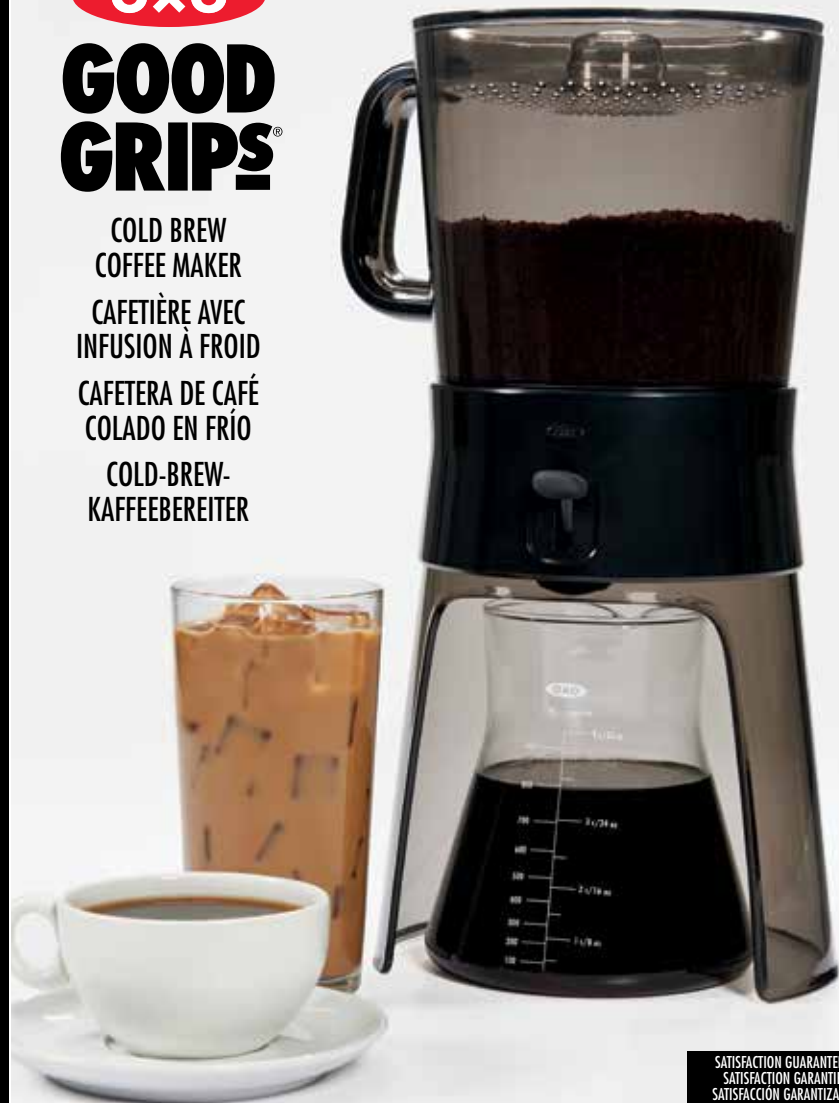
# GOOD GRIPS®

COLD BREW  
COFFEE MAKER

CAFETIÈRE AVEC  
INFUSION À FROID

CAFETERA DE CAFÉ  
COLADO EN FRÍO

COLD-BREW-  
KAFFEEBEREITER



OXO is dedicated to providing innovative consumer products that make everyday living easier. How do we do it?

We study people — lefties and righties, male and female, young and old — interacting with products and identify ways to make them better. Our “question everything” process and relentless attention to detail uncover the best solutions for slicing, peeling, whisking, baking, stirring, washing, scrubbing, dusting, storing and organizing.

OXO a pour vocation d’offrir à ses clients des produits innovants qui facilitent leur vie quotidienne. Comment nous y prenons-nous ?

Nous observons les gens — gauchers et droitiers, hommes et femmes, jeunes et moins jeunes — interagir avec les produits et trouvons des moyens de les améliorer. Notre méthode s’attachant à « tout remettre en question » et notre attention permanente portée sur les détails nous permettent d’identifier les meilleures solutions pour trancher, éplucher, fouetter, cuire, mélanger, laver, récupérer, épousseter, ranger et organiser.

OXO se dedica a proporcionar al consumidor productos innovadores que hacen la vida cotidiana más fácil.

¿Cómo lo hacemos?

Estudiamos las personas - tanto zurdos como diestros, hombres y mujeres, jóvenes y mayores - interactuando con productos e identificamos formas de mejorarlos. Nuestro enfoque basado en cuestionarnos todo y nuestra incesante atención al detalle nos permiten descubrir las mejores soluciones para cortar, pelar, batir, hornear, remover, lavar, fregar, quitar el polvo, guardar y organizar.

OXO widmet sich der Entwicklung innovativer Produkte, die dem Verbraucher alltägliche Aufgaben erleichtern.

Wie erreichen wir das?

Wir beobachten Menschen — Rechts- und Linkshänder, Männer und Frauen, junge und alte Leute — beim Umgang mit Produkten und identifizieren dabei Möglichkeiten, diese Produkte zu verbessern. Bei diesem Verfahren stellen wir alles methodisch in Frage und achten auf jedes Detail, um die beste Lösung zum Zerkleinern, Schälen, Verquirlen, Backen, Rühren, Waschen, Schrubben, Staubwischen, Aufbewahren und Organisieren zu finden.



## TABLE OF CONTENTS

Introduction	pg 2
Product Features	pg 3
Getting Started	pg 6
Use & Care	pg 9
Tips	pg 10

## TABLE DES MATIÈRES

Introduction	pg 2
Fonctionnalités du produit	pg 3
Mise en route	pg 14
Utilisation et entretien	pg 17
Conseils	pg 18

## ÍNDICE

Introducción	pg 4
Partes del producto	pg 5
Cómo empezar	pg 22
Uso y cuidados	pg 25
Consejos	pg 26

## INHALTSVERZEICHNIS

Einführung	S. 4
Produktmerkmale	S. 5
Erste Schritte	S. 30
Nutzung und Pflege	S. 33
Tipps	S. 34

El proceso de colar café en frío es conocido por producir un café suave y bajo en acidez. Como el café molido nunca entra en contacto con agua caliente, el resultado es un sabor menos ácido y menos amargo. Al infusionar en agua fría, se extraen únicamente las sustancias más aromáticas y el concentrado de café obtenido de este proceso se mantiene fresco más tiempo que el café regular.

Nuestra cafetera de colar café en frío simplifica el proceso con sus características únicas y ofrece un almacenamiento compacto. Por ejemplo, el Rainmaker garantiza una distribución homogénea de agua sobre el café molido, la espita es fácilmente accesible y permite iniciar o parar la salida de café y el filtro de malla ultrafina de acero inoxidable es extraíble para limpiar con facilidad. La cafetera se encarga del trabajo complicado; todo lo que hay que hacer es echar café molido y agua. Una vez elaborado el concentrado de café, se puede añadir agua caliente o hielo para crear un café caliente o helado.

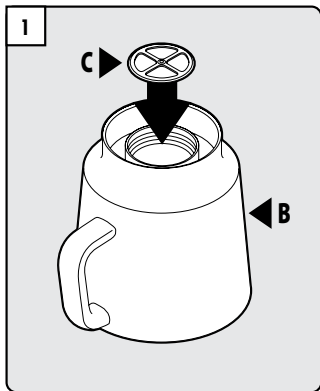
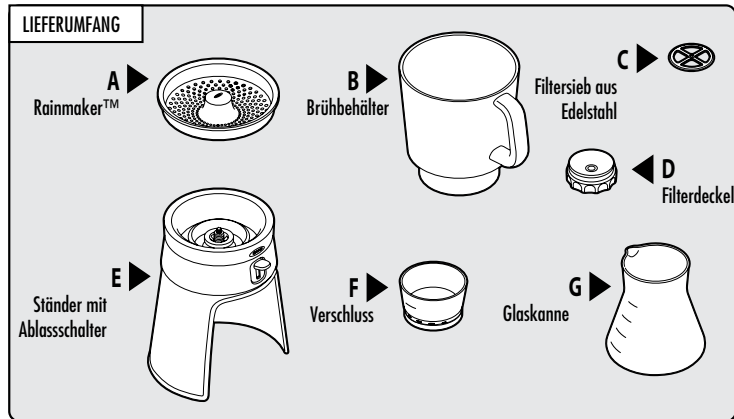
¿Le gusta el té? Pues puede usar el mismo proceso para hacer té colado en frío. Con solo darle a la espita, su té favorito pasará por el filtro de acero inoxidable a la jarra de vidrio, y podrá guardarlo perfectamente gracias al tapón con cierre de silicona.

Das „Kaltbrühverfahren“ bietet bekanntlich reiz- und säurearmen Kaffee. Da der gemahlene Kaffee nicht mit heißem Wasser in Berührung kommt, entwickelt sich ein säurereicheres Aroma mit weniger Bitterstoffen. Das Ansetzen des gemahlene Kaffees in kaltem Wasser setzt nur die feinsten Aromen frei, und das im Kaltbrühverfahren entstandene Konzentrat bleibt länger frisch als normaler Kaffee.

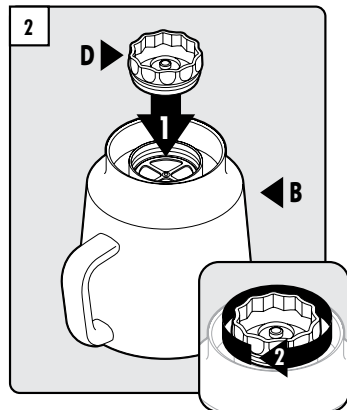
Unsere Cold-Brew-Kaffeebereiter vereinfacht das Ansetzen von Cold-Brew-Kaffee mit ihren einzigartigen Funktionen. Der Rainmaker™ sorgt dafür, dass das Wasser gleichmäßig über dem gemahlene Kaffee verteilt wird, der Ablassschalter ist leicht zugänglich, sodass Sie den Brühvorgang leicht starten und stoppen können, und das ultra-feine Filtersieb aus Edelstahl kann zur einfachen Reinigung entnommen werden. Die Kaffeebereiter erledigt die gesamte Arbeit, Sie müssen lediglich gemahlene Kaffee und Wasser hinzufügen. Zum fertiggestellten Konzentrat können Sie für Eiskaffee Eis und Wasser oder für heißen Kaffee heißes Wasser und Milch hinzufügen.

Mögen Sie Tee? Mit dem gleichen Verfahren können Sie auch Tee kaltbrühen! Unser Edelstahlsieb filtert Ihren Lieblingstee auf Knopfdruck in eine verschließbare Glaskanne.

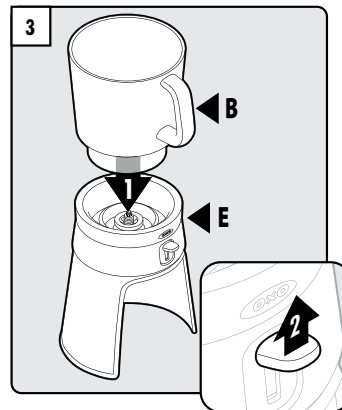




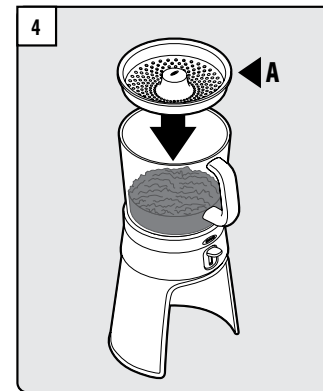
Drehen Sie den Brühbehälter (B) um. Setzen Sie das Filtersieb (C) in beliebiger Richtung so ein, dass es flach im Sockel sitzt.



Schrauben Sie den Filterdeckel (D) fest auf.

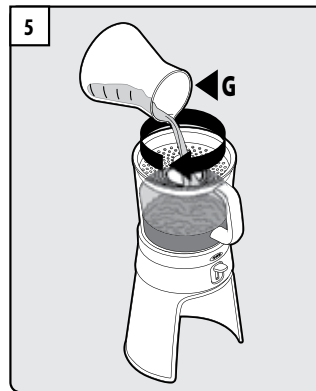


Setzen Sie den Brühbehälter auf den Ständer (E). Hierbei muss der Ablassschalter am Ständer nach oben zeigen (aus).



Geben Sie 284 g/10 oz\* grob gemahlene Kaffee in den Brühbehälter. Setzen Sie den Rainmaker™ (A) darauf.

\*Wir empfehlen Ihnen, den Kaffee zu wiegen, aber 284 g (10 oz) entsprechen ungefähr 3 1/2 Tassen.



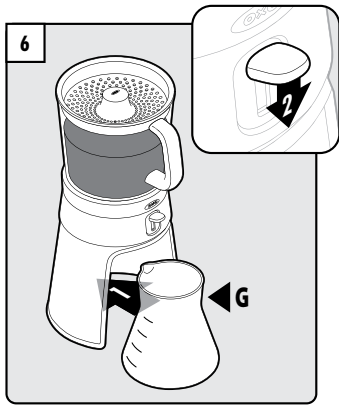
Gießen Sie 1.200 ml (40 oz) (5 Tassen) Wasser in kreisender Bewegung über den Rainmaker, um für eine gleichmäßige Verteilung zu sorgen. Wenn der Kaffee frisch gemahlen ist, geben Sie dem Aroma erst Zeit, sich voll zu entfalten (siehe Hinweis). Entfernen Sie den Rainmaker und verrühren Sie den gemahlene Kaffee vorsichtig. Lassen Sie den Kaffee 12 - 24 Stunden ziehen.

**REZEPTEMPFEHLUNG**

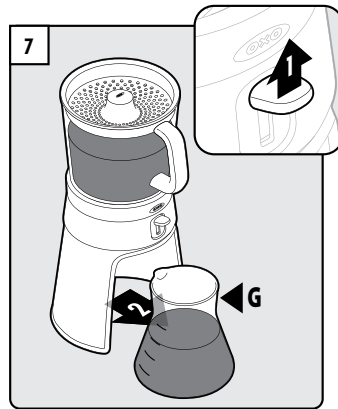
GEMAHLENER KAFFEE	WASSER-MENGE	ERTRAG
Max. 284 g/10 oz (ca. 3,5 Tassen)	1.200 ml/40 oz (5 Tassen)	700 bis 800 ml/24 bis 28 oz (3 bis 3,5 Tassen) Kaffeekonzentrat oder 12 bis 14 Portionen

Zum Herstellen von weniger Kaffeekonzentrat empfehlen wir, das Mengenverhältnis von 1:4 Kaffee/Wasser beizubehalten.

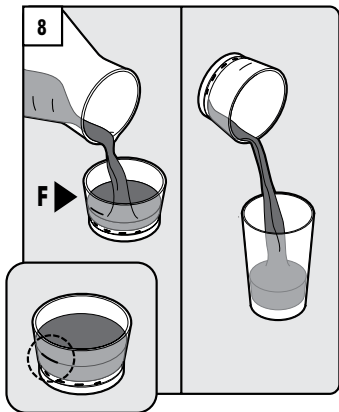
**Hinweis:** Das Hinzufügen von Wasser zu frisch gemahlene Kaffee lässt den gemahlene Kaffee quellen, wodurch Blasen entstehen. Dieser Vorgang wird „Bloom“ genannt und wird durch das Ausstreuen von Kohlendioxid ausgelöst. Der gemahlene Kaffee muss erst vollständig aufgequollen sein, bevor er zum Starten des Brühvorgangs völlig mit Wasser gesättigt werden kann. Sehr frisch gerösteter und gemahlener Kaffee kann bis zu 10 Minuten quellen.



Stellen Sie nach Abschluss des Brühvorgangs die Glaskanne (G) unter den Ständer. Drücken Sie die Brühablastaste, um den gebrühten Kaffee abzulassen. Das Abfließen nimmt ca. 20 Minuten in Anspruch, kann jedoch je nach Mahlgrad variieren.



Wenn Sie das Konzentrat genießen möchten, bevor die gesamte Füllmenge abgelaufen ist, ziehen Sie die Glaskanne heraus und drücken Sie den Brühablassschalter einfach nach oben, um das Abfließen zu unterbrechen. Setzen Sie die Glaskanne zum Fortsetzen des Ablassvorgangs wieder ein und drücken Sie den Ablassschalter nach unten.



Messen Sie 60 ml/2 oz (1/4 Tassen) des Konzentrats mithilfe der Strichmarkierungen des Stoppers (F) ab. Verdünnen Sie das Konzentrat mit Wasser, Milch oder Eis (siehe Tabelle). Verschließen Sie die Glaskanne mit dem Stopper und bewahren Sie das Konzentrat bis zu zwei Wochen im Kühlschrank auf.

VERDÜNNEN & SERVIEREN	
Für eine Portion: Gießen Sie 60 ml/2 oz (1/4 Tasse) Konzentrat ein	<b>Eiskaffee:</b> Geben Sie 120 bis 180 ml/4 bis 6 oz (1/2 bis 3/4 Tassen) kaltes Wasser oder Milch und Eis hinzu
	<b>Heißer Kaffee:</b> Geben Sie 120 bis 180 ml/4 bis 6 oz (1/2 bis 3/4 Tasse) heißes Wasser oder Milch hinzu

**ERGIEBIGKEIT:**

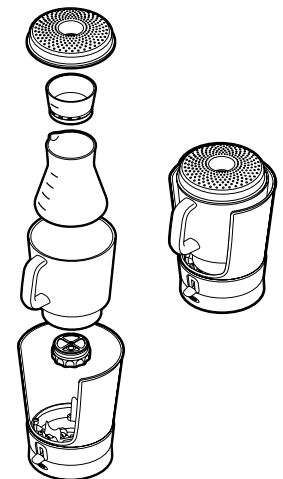
**ERGIEBIGKEIT:** Mit 284 g/10 oz Kaffee und 1.200 ml/40 oz (5 Tassen) Wasser lassen sich mit einer Kanne Konzentrat ca. 12 bis 14 Portionen zubereiten.

## NUTZUNG UND PFLEGE

Die Glaskanne ist spülmaschinenbeständig, alle anderen Teile müssen von Hand gespült werden.

Hinweis: Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Dichtung in den Filterdeckel (D) nach dem Reinigen darauf, dass sich die Dichtung dabei nicht verdreht, damit keine Flüssigkeit austreten kann.

## AUFBEWAHRUNG



## TIPPS ZUM GENIESSEN IHRES COLD BREWS

### Herstellen Ihres Kaffeekonzentrats

#### Säuregehalt

Zum Säuregehalt des Kaffees tragen viele Faktoren bei – sogar, wo die Bohne gewachsen ist, wie sie geerntet und geröstet wurde; dennoch lässt sich mit der gleichen Kaffeebohne durch Kaltbrühen ein Kaffee mit wesentlich geringerem Säuregehalt zubereiten, als wenn sie mit heißem Wasser zubereitet worden wäre. Kaltes Wasser extrahiert einfach weniger Säure aus der Bohne.

#### Röstung

Wir haben festgestellt, dass eine leichtere Röstung einige fruchtige Geschmacksnuancen der Kaffeebohne unterstreicht, aber alle Röstungen sind schmackhaft. Wir schlagen vor, dass Sie es selbst ausprobieren, um zu sehen, was Sie am liebsten mögen.

#### Mahlgrad

Mit der Cold-Brew-Kaffeebereiter von OXO funktioniert ein mittlerer bis grober Mahlgrad am besten. Stellen Sie die Kaffeemühle auf „Kaffeebereiter“ oder auf „Presskanne“.

#### Rezept

Wir empfehlen ein Mengenverhältnis von 1:4 Kaffee/Wasser. 284 g/10 oz Kaffee\* für 1.200 ml/40 oz (5 Tassen) Wasser passen perfekt in die Cold Brew-Kaffeebereiter von OXO. Durch Anpassen dieses Verhältnisses lässt sich je nach Ihren Wünschen ein stärkeres oder schwächeres Konzentrat zubereiten.

\*Wir empfehlen Ihnen, den Kaffee zu wiegen, da das Volumen des Kaffees je nach Mahlgrad, Röstung usw. stark variieren kann. Wenn Sie keine Waage haben, entsprechen 284 g (10 oz) etwas 3 1/2 Tassen.

#### Brühdauer

Bedenken Sie, dass beim Kaltbrühen die Hitze durch Brühdauer ersetzt wird. Der Kaffee muss zur vollen Entfaltung seiner Aromen 12 bis 24 Stunden (oder über Nacht) angesetzt werden. Gut Ding will Weile haben!

#### Filterdauer

Bei grob gemahlenem Kaffee kann die Filtrierung um die 20 Minuten dauern. Ein feinerer Mahlgrad braucht wesentlich länger zum Filtern. Ein Mahlgrad für Espresso kann sogar 45 Minuten bis eine Stunde zum Filtern benötigen.

### Herstellen Ihres Kaffeegetränks

#### Portionen

Wir empfehlen, das Kaffeekonzentrat in einem Verhältnis von 1:2 oder 1:3 mit Wasser oder Milch zu mischen. Beispiele: Wenn Sie 60 ml (2 oz) Konzentrat mit der Linie auf dem Stopper abmessen, müssten Sie es mit 120 bis 180 ml (4 bis 6 oz) Wasser oder Milch verdünnen. Denken Sie daran, dass der Kaffee durch Hinzufügen von Eis noch stärker verdünnt wird. Unser Kaffee Rezept für 284 g (10 oz) ergibt etwa 12 bis 14 Portionen.

#### Heißer Kaffee

Wenn Sie heißen Kaffee bevorzugen, geben Sie einfach 120 bis 180 ml (4 bis 6 oz) heißes Wasser oder Milch zu 60 ml (2 oz) Konzentrat hinzu.

#### Süßer Cold Brew

Kristallzucker lässt sich nur schwer in kalten Getränken auflösen. Zum Süßen Ihres Getränks empfehlen wir Zuckerwasser. Lösen Sie hierzu einfach 1 Teil Zucker in 1 Teil heißem Wasser auf.

#### Guter Tipp

Bereiten Sie Cold Brew im New-Orleans-Style zu, indem Sie geröstete Zichorie beim Brühen unter das Kaffeemehl mischen, oder probieren Sie andere Aufgüsse oder sogar Zimt, Nelke oder Orangenschalen. Da das Cold-Brew-Konzentrat Aromen sehr gut aufnimmt, ist es auch ideal für Rezepte wie Brownies und Eiscreme mit Kaffeegeschmack geeignet. Weitere Ideen und Rezepte finden Sie auf [www.oxo.com](http://www.oxo.com).



### Herstellen Ihres Teekonzentrats

#### Rezept

Tee ist in den verschiedensten Varianten zu haben: weiß, grün, schwarz, Kräuter, Rooibos, in Filterbeuteln und lose. Als erstes empfehlen wir, es mit 16 g losen Teeblättern oder 8 Teebeuteln mit 950 ml (32 oz) kaltem Wasser zu probieren. Das Gewicht des Tees hängt von der Sorte ab. Wenn Sie keine Waage haben, versuchen Sie es mit 1 bis 2 Teelöffeln loser Blätter pro Tasse Wasser. Denken Sie daran, dass unsere Glaskanne ein Fassungsvermögen von 4 Tassen (32 oz) hat, achten Sie also darauf, sie nicht überlaufen zu lassen. Intensität und Geschmack des Konzentrats hängen letztlich von der Teesorte und dem Verhältnis zwischen Teeblättern und Wasser sowie von der Brühdauer ab. Wir empfehlen Ihnen zu experimentieren, damit Sie Ihr perfektes Getränk entdecken!

#### Teesorte

Sie können jeden Tee verwenden, den Sie normalerweise gerne trinken! Wir raten lediglich von fein gemahlenden Tees oder Pulvern wie Matcha ab, da sie die Filtrierung unterbinden könnten.

#### Teebeutel vs. loser Tee

Sowohl Teebeutel als auch loser Tee funktionieren. Teebeutel enthalten häufig feinere Blattpartikel als lose Teeblätter. Denken Sie daran, dass die Partikelgröße sowie die Teesorte die Extraktionsdauer und das Aroma beeinflussen.

#### Brühdauer

Wir empfehlen, Ihren Tee 5 bis 12 Stunden ziehen zu lassen. Kürzere Brühzeiten führen mit größerer Wahrscheinlichkeit zu einem schwächeren Tee, den Sie pur oder auf Eis trinken können. Längere Brühzeiten lassen einen stärkeren Teeextrakt entstehen; bedenken Sie jedoch, dass einige Teesorten wie grüner Tee bitter werden können, wenn sie zu lange brühen.

#### Servieren

Je nach Konzentration können Sie Ihren Tee mit Wasser, Milch oder Eis verdünnen.



### ZUFRIEDENHEITSGARANTIE

---

OXO gibt eine Garantie auf alles, was wir herstellen!

Sollten Sie aus irgendeinem Grund nicht mit Ihrer OXO Good Grips Cold-Brew-Kaffeebereiter zufrieden sein, geben Sie sie zum Ersatz oder zur Rückerstattung zurück.

Bei Fragen zum Kundendienst besuchen Sie bitte [www.oxo.com](http://www.oxo.com) oder wenden Sie sich unter +1 (717) 709-5317 an OXO Consumer Services, um Informationen zu Ihrem örtlichen Händler zu erhalten.