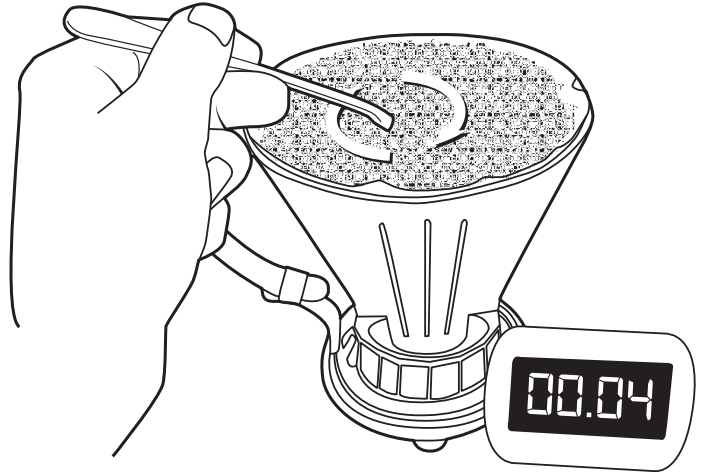


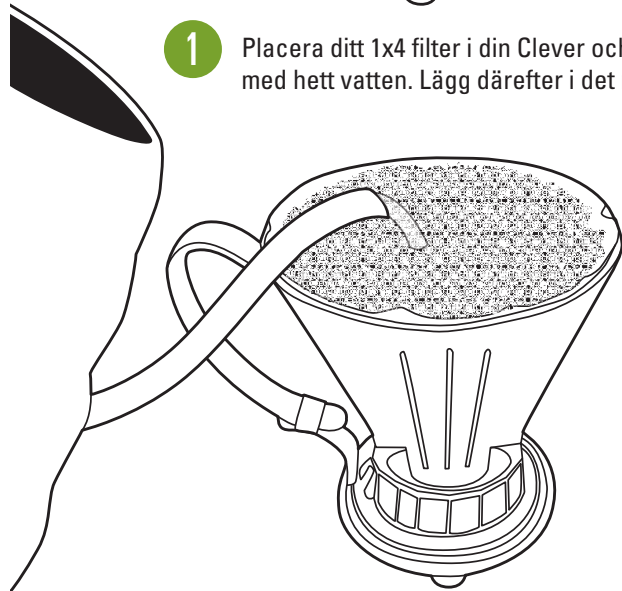
Clever Drip Manual



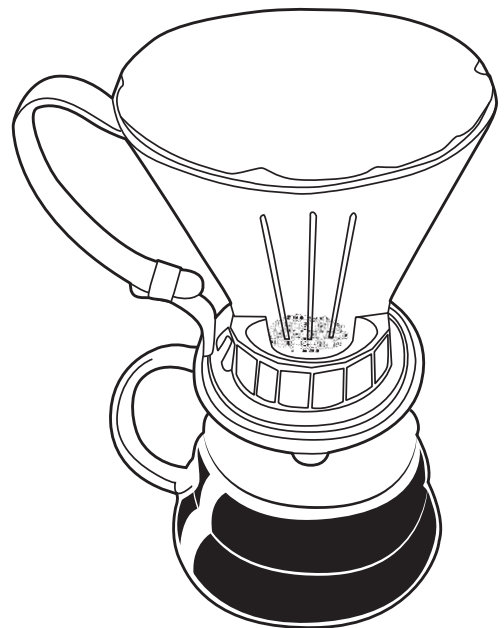
- 1 Placera ditt 1x4 filter i din Clever och skölj det med hett vatten. Lägg därefter i det malda kaffet.



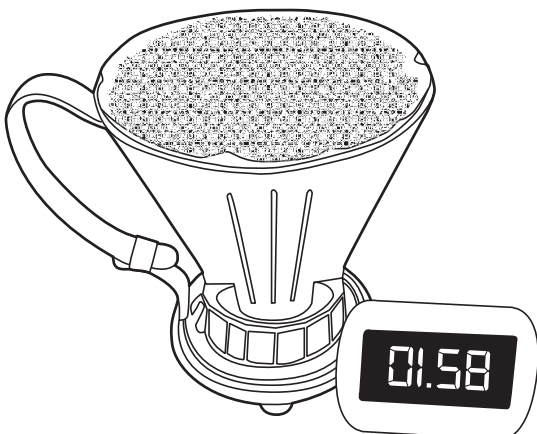
- 4 Rör försiktigt om 3-4 gånger i den "skorpa" som bildats.



- 2 Häll på den önskade mängden vatten på kaffet och var noga med att alla partiklar skall bli helt vätta.



- 5 Ställ din Clever på din kanna och filtreringen tar vid. Häll upp och njut!



- 3 Låt dra under önskad tid. Tänk på att en grövre malning kräver en längre bryggtid och att finare malt kaffe blir bittert vid för lång brygning.

Laborera gärna med malningsgrad, dosering och bryggtid för att hitta den bästa smaken för just ditt kaffe. Bra grundvärden kan dock vara: 30 gram kaffe (filtermalet) – 5 dl vatten (90-95 grader) – bryggtid innan filtrering 2 minuter.