

eva solo
the one and only



CafeSolo™ coffee-maker
CafeSolo™ kaffebrøgger
CafeSolo™ Kaffezubereiter



DK

Siden kaffens opdagelse har den fået udbredelse over hele verden. Kaffens smag og virkning er elsket og anerkendt i de fleste kulturer.

CafeSolo™ kaffebryggeren laver original kaffe. Brygget med forbillede i den oprindelige metode. Uden damp og tryk og træk. Uden maskiner og filterpapir. Bare kaffebønner tilsat vand.

Hæld malede bønner i glaskanden og tilsæt kogende vand. Rør rundt i 10 sekunder og sæt den drypfri filtertragt i kanden. Vent 4 minutter og skænk.

Vi har videreudviklet bryggemetoden med en portion design og innovation for at få bønnerne til at yde deres yderste. Kaffen har aldrig været bedre – eller lettere at lave.

UK

Ever since coffee was discovered it has been spreading all over the world. The taste and effect of coffee is adored and acknowledged in most cultures.

The CafeSolo™ coffee-maker makes original coffee. Brewed on the basis of the original method. Without steam or pushing and pulling. Without machinery and filters. Simply coffee beans and water.

Spoon the ground coffee into the glass flask and add boiling water. Stir for 10 seconds and place the drip-free filter funnel in the flask. Wait 4 minutes and pour.

We have developed the brewing method with a dose of design and innovation in order to get the most out of the coffee beans. Coffee has never been better – or easier to make.

D

Seit seiner Entdeckung hat sich der Kaffee überall auf der Welt ausgebreitet, und in den meisten Kulturen schätzt man Geschmack und Wirkung dieses Getränks.

Mit dem CafeSolo™ Kaffeebrüher bereitet man Kaffee in seiner ‚Urform‘ zu. Aufgebrüht wird nach der ursprünglichen Methode: ohne Dampf, Druck und Zug und ohne Maschine und Filterpapier – einfach nur mit gemahlenem Kaffee und Wasser.

Schütten Sie frisch gemahlene Kaffee in die Glaskanne und geben Sie kochendes Wasser hinzu. Rühren Sie 10 Sekunden lang um und setzen Sie dann den tropffreien Filtertrichter in die Kanne, aber warten Sie mit dem Einschenken noch 4 Minuten.

Wir haben die Aufbrühmethode auf neue Weise ‚formvollendet‘, um alles aus den Kaffeebohnen herauszuholen. Kaffee war niemals besser – oder leichter zuzubereiten.

Kaffebrygning

Coffee brewing

Kaffee brühen

DK

Du er sikkert spændt på at tage kaffebryggeren i brug. Helt grundlæggende brygges kaffen således:

1. Hæld malede kaffebønner i glaskanden. Brug mellem 25 og 35 g til 0,6 liter og mellem 45 og 60 g til 1 liter, alt efter hvilken styrke der ønskes. Brug almindelig malet kaffe. Det er ikke nødvendigt at bruge specialmalede bønner.

2. Påsæt dragten og påfyld kogende vand.

Hæld kun indtil vandet når op til der, hvor kاندens hals starter.

3. Rør rundt med den medfølgende rørepind i mindst 10 sekunder, eller til den malede kaffe er godt blandet med vandet.

4. Sæt filtertragten i glaskanden og vippelåget i filtertragten.

Lad kaffen trække i 4 minutter. Herefter er den klar til skænkning.

UK

You are no doubt eager to start using your new coffee-maker. The fundamental way to brew coffee is as follows:

1. Spoon ground coffee beans into the glass flask. Use 25-35 grams (0.9-1.2 oz) for 0.6 litres (20 fl oz) and 45-60 grams (1.6-2.1 oz) for 1 litre (34 fl oz), depending on the strength of coffee required. Use normal ground coffee. It is not necessary to use specially ground coffee beans.

2. Put on the cover and add boiling water.

Only fill up to the bottom of the neck of the jug.

3. Stir with the stirrer enclosed for at least 10 seconds, or until the ground coffee is thoroughly mixed with the water.

4. Place the filter funnel in the glass flask and the flip-top lid in the filter funnel.

Allow the coffee to brew for 4 minutes. The coffee is now ready to serve.



D

Sicher können Sie es kaum erwarten, den Kaffeebrüher einzusetzen. Hier einige Grundregeln zum Kaffeebrühen:

- 1. Schütten Sie gemahlene Kaffee** in die Glaskanne. Je nachdem, wie stark Ihr Kaffee sein soll, verwenden Sie zwischen 25 und 35 g für 0,6 l und zwischen 45 und 60 g für 1 l. Verwenden Sie den normal gemahlene Kaffee, besonderes fein gemahlene Kaffeemehl ist nicht erforderlich.
- 2. Setzen Sie den Überzug auf** und füllen Sie kochendes Wasser auf, aber nur bis zum Anfang des Kannenhalses.
- 3. Rühren Sie mindestens 10 Sekunden** mit dem beiliegenden Rührstab um oder so lange, bis sich der gemahlene Kaffee gut mit Wasser vermischt hat.
- 4. Setzen Sie den Filtertrichter** in die Glaskanne, den Kippdeckel in den Filtertrichter.

Lassen Sie den Kaffee 4 Minuten ziehen. Danach ist er fertig und kann eingegossen werden.



Sådan virker det

How it works

So funktioniert das

DK

Når du er vant til andre bryggemetoder, vil du sikkert undre dig over, at der ikke skal mere til at lave god kaffe. I praksis fungerer det sådan:

Når det kogende vand kommer i berøring med glaskanden og kaffebønnerne, sænkes temperaturen øjeblikkelig til ca. 94°C, hvilket er den optimale temperatur til kaffebrygning. Faktisk kan det være en fordel at opvarme glaskanden med lidt kogende vand, før bønnerne hældes i.

Når kaffen omrøres, er det for at skabe kontakt mellem kaffebønner og vand og for at sikre, at al luft fra bønnerne kan stige op. 80% af bønnernes kraft udtrækkes i de første minutter af brygningen, mens vandet er varmost. Herefter er udtrækningen af smagsstoffer ubetydelig, og det er årsagen til, at kaffen ikke bliver væsentligt stærkere, mens den står i kanden.

Filtertragten sikrer, at grove partikler holdes tilbage, og udformningen af tragtens kant er baseret på Eva Solo's patenterede drypfrie princip som også er anvendt i Eva Solo vandkaraffer og termokander.

Neoprendragten holder kaffen drikkevarm i op til 30 minutter. Vippelåget bidrager også væsentligt til at holde på varmen og det åbner automatisk, når der skænkes.

UK

When you are used to other methods of coffee-making, you will doubtless ask yourself how such a simple method can produce such good results. In practice, it works as follows:

When the boiling water comes into contact with the glass flask and the coffee beans, the temperature immediately drops to about 94°C, the ideal temperature for coffee brewing. In fact, it is best to warm the flask with a little boiling water before spooning in the ground coffee.

Stirring the coffee creates contact between the coffee grains and the water and also ensures that any air trapped on the grains can rise to the surface. Eighty per cent of the flavour is drawn out in the first few minutes of brewing while the water is at its hottest. After this, there is nothing to be gained from leaving the coffee to brew for longer – the coffee does not become appreciably stronger while it is standing in the flask.

The filter funnel ensures that coarse particles are retained while the shape of the funnel's lip is based on Eva Solo's patented drip-free principle which can also be found in the Eva Solo water carafes and vacuum jugs and flasks.

The neoprene cover keeps the coffee at serving temperature for up to 30 minutes. In addition, the flip-top lid also retains the heat and it opens automatically when the coffee is poured.

D

Wenn Sie an andere Aufbrühhmethoden gewöhnt sind, werden Sie sich sicher wundern, dass zum Zubereiten eines guten Kaffees nicht mehr erforderlich ist. Nun, in der Praxis funktioniert es so:

Wenn das kochende Wasser mit der Glaskanne und dem gemahlene Kaffee in Berührung kommt, sinkt die Temperatur sofort auf etwa 94°C – die optimale Temperatur zum Kaffeebrühen. Es empfiehlt sich, die Glaskanne mit etwas kochendem Wasser anzuwärmen, bevor das Kaffeemehl hineinkommt.

Durch das Umrühren wird das Kaffeemehl mit dem Wasser vermischt, so dass die gesamte Luft aus dem Kaffee entweichen kann. 80% der Inhaltsstoffe werden in den ersten Minuten nach dem Aufbrühen, wenn das Wasser am heißesten ist, herausgezogen. Was dann noch herausgezogen wird, ist für das Aroma unbedeutend, und das ist auch der Grund, warum Kaffee nicht wesentlich stärker wird, wenn er in der Kanne steht.

Der Filtertrichter sorgt dafür, dass grobe Stückchen zurückgehalten werden. Die Form des Trichterrandes basiert auf dem patentierten tropffreien Prinzip von Eva Solo, das auch bei Wasserkaraffe und Thermoskanne von Eva Solo Anwendung findet.

Durch den Neopren-Überzug wird der Kaffee bis zu 30 Minuten trinkwarm gehalten, und der Kippdeckel, der sich beim Einschenken automatisch öffnet, trägt wesentlich zum Warmhalten bei.



Gode råd

Useful advice

Tips

DK

Det er let at brygge kaffe i CafeSolo™ kaffebryggeren hvis du følger disse råd:

- Sørg for at delene er rene og uden sæberester. Gamle kafferester giver dårlig smag, og sæberester ødelægger smagsstofferne og giver en flad smag.
- Sørg for at neoprendragten er helt tør, før den sættes på glaskanden. Ellers vil fordampningen afkøle kaffen.
- Brug altid friskkogt vand. Vandets naturlige mineralindhold fremmer bryggeprocessen mens vand som har været opvarmet flere gange, giver en ringere smag. Hæld derfor altid frisk, koldt vand på kedelen og kog ikke mere, end du skal bruge til brygningen. Det sparer også energi.
- Rør ikke i kaffen med et metalredskab idet metallet vil afkøle vandet unødigt.
- Lav ikke mere kaffe end du kan nå at drikke på 30 minutter. Skal kaffen holde længere, bør den overhældes til en termokande. Bedst er det at brygge af flere gange, så kaffen er friskbrygget når den drikkes.
- Ryst ikke kanden, men skænk roligt så kaffegrumset ikke hvirvles op.
- Lad den sidste smule kaffe blive i kanden. Den vil indeholde mere kaffegrums end resten.
- Hæld ikke kaffegrumset i vasken. Tøm først det

meste af grumset i skraldespanden og skyl kun de sidste rester ud med vand.

- Brug gerne friskmalede bønner. Kaffen bliver bedre hvis bønnerne opbevares hele og først males umiddelbart før brygningen.
- Hvis vippelågets metalskive skulle blive adskilt fra gummidelen kan den let påsættes igen. Brug fingrene til at lirke håndtaget gennem metalskivens hul. Anvend aldrig skarpe genstande som vil kunne ødelægge gummimaterialet.

UK

It is easy to brew coffee using the CafeSolo™ coffee-maker if you follow these tips:

- Ensure that the parts are clean with no soap residue. Old coffee stains leave a bad taste and soap residues destroy the flavour, resulting in a flat taste.
- Ensure that the neoprene cover is completely dry before putting it on the glass flask. Otherwise the evaporation will cool the coffee.
- Always use freshly boiled water. The natural mineral content of the water enhances the brewing process while water which has been heated previously gives a poorer taste. Always fill the kettle with fresh, cold water and do not boil more than you will use for making the coffee. This also saves energy.
- Do not stir the coffee with a metal implement as this will cool the water unnecessarily.
- Do not make more coffee than you can drink in 30 minutes. If the coffee needs to keep for longer, pour it into a vacuum flask. Ideally, brew fresh coffee

several times so that the coffee is freshly brewed when consumed.

- Do not shake the flask but pour gently to avoid disturbing the coffee dregs.
- Let the last bit of coffee remain in the flask. This will contain more dregs than the rest.
- Do not tip the coffee dregs into the sink. First empty most of the dregs into the refuse container and rinse out only the final grains and sediment with water.
- Preferably use freshly ground beans. For best results, store the beans whole and grind immediately before use.
- If the flip-top lid's metal disc becomes separated from the rubber part, it can easily be reattached. Using your fingers, work the handle through the hole in the metal disc. Never use a sharp object which will damage the rubber.

D

Wenn Sie diese Tipps befolgen, ist das Kaffeebrühen im CafeSolo™ Kaffeebrüher völlig problemlos:

- Sorgen Sie dafür, dass die Teile sauber und frei von Spülmittelresten sind. Alte Kaffeereste ergeben einen schlechten Geschmack, Spülmittelreste zerstören die Geschmacksstoffe und resultieren in unangenehmem Geschmack.
- Sorgen Sie dafür, dass der Neopren-Überzug völlig trocken auf die Glaskanne gesetzt wird, weil der Kaffee ansonsten durch das Verdampfen abkühlt.

- Verwenden Sie nur frisch gekochtes Wasser. Der natürliche Gehalt des Wassers an Mineralien ist beim Aufbrühen förderlich, während mehrmals erwärmtes Wasser einen weniger intensiven Geschmack ergibt. Geben Sie daher stets frisches, kaltes Wasser in den Kessel und kochen Sie nicht mehr, als Sie zum Aufbrühen benötigen, schließlich sparen Sie so auch Energie.
- Rühren Sie den Kaffee nicht mit einem Metallgegenstand um, da Metall das Wasser unnötig abkühlt.
- Bereiten Sie nicht mehr Kaffee zu, als Sie in 30 Minuten trinken können. Soll der Kaffee länger stehen bleiben, sollte er in einer Thermoskanne aufbewahrt werden. Es empfiehlt sich in jedem Fall, mehrere Male aufzubrühen, damit Sie stets frisch gebrühten Kaffee trinken können.
- Die Kanne nicht schütteln, sondern ruhig einschenken, damit der Kaffeesatz nicht hochgewirbelt wird.
- Den letzten Rest Kaffee in der Kanne lassen, weil sich darin viel Kaffeesatz befindet.
- Kaffeesatz nicht in die Spüle schütten, sondern das Größte in den Abfalleimer tun und dann die Reste mit Wasser ausspülen.
- Es empfiehlt sich, frisch gemahlene Kaffee zu verwenden. Der Kaffee schmeckt besser, wenn Sie ganze Kaffeebohnen verwenden, die erst unmittelbar vor dem Aufbrühen gemahlen werden.
- Sollte sich die Metallscheibe des Kippdeckels vom Gummiteil lösen, lässt sie sich leicht wieder aufsetzen. Ziehen Sie mit den Fingern den Handgriff durch das Loch in der Metallscheibe. Verwenden Sie aber niemals scharfe Gegenstände, weil Sie sonst das Gummimaterial beschädigen können.

Rengøring Cleaning Reinigung

DK

Som vi tidligere har nævnt, er det yderst vigtigt at alle delene er rene og tillige fri for sæberester. CafeSolo™ kaffebryggeren er udviklet specielt med henblik på at sikre nem rengøring af de dele, som kommer i berøring med kaffen.

Nemmest er det at maskinopvaske alle dele – dog undtaget dragten. Hvis du foretrækker at vaske delene i hånden, må du skylle dem grundigt med rent vand før du tørrer dem. Det er tillige en fordel at bruge opvaskemiddel uden parfume, idet parfumen kan give afsmag i kaffen

Ved manuel rengøring af vippelåget kan det ske, at metalskiven frigøres fra gummidelen. Den er dog let at montere igen som beskrevet tidligere, især hvis gummihåndtaget fugtes med vand først.

UK

As mentioned previously, it is extremely important that all the parts are clean with no soap residue. The CafeSolo™ coffee-maker has been specially developed to ensure that it is easy to clean all the parts that come into contact with the coffee.

The easiest option is to put all parts in the dishwasher – except the cover. If you prefer to wash the parts by hand, thoroughly rinse with clean water before drying. It is also best to use unperfumed washing-up liquid, as the perfume can impart a disagreeable taste.

If you clean the flip-top lid manually, it is possible that the metal disc becomes separated from the rubber part. However, it is easy to reattach as

Gummipakningen på filtertragten kan fjernes når delene er våde. Fugt pakningen med vand før den påsættes igen.

Neoprendragten kan maskinvaskes ved 30°C, men må ikke tørretumbles. Stil den i stedet med lynlåsen åben og lad den stå til den er helt tør. Mest skånsomt er det dog at skylle dragten under rindende koldt vand og presse det overskydende vand ud i et håndklæde eller viskestykke før den stilles til tørring. Du kan købe ekstra dragter i butikken, hvor du købte din CafeSolo™ kaffebrygger.

described previously, especially if the rubber handle is first moistened with water.

The rubber seal on the filter funnel can be removed when the parts are wet. Wet the seal with water before reattaching.

The neoprene cover is machine-washable at 30°C, but must not be tumble-dried. Position it with the zip open and leave standing until it is completely dry. The most gentle method is to rinse the cover under running water and then press away any excess water with a towel or drying-up cloth before putting it somewhere to dry. You can purchase extra covers from the store where you purchased your CafeSolo™ coffee-maker.

D

Wie bereits erwähnt, ist es besonders wichtig, dass alle Teile sauber und frei von Spülmittel sind. Der CafeSolo™ Kaffeebrüher wurde so ausgelegt, dass eine einfache Reinigung der Teile gewährleistet wird, die mit dem Kaffee in Berührung kommen.

Am einfachsten tun Sie alles – bis auf den Überzug – in die Spülmaschine. Wenn Sie die Teile lieber per Hand abwaschen wollen, müssen Sie diese vor dem Abtrocknen gründlich mit klarem Wasser abspülen. Verwenden Sie besser auch ein parfümfreies Geschirrspülmittel, da sonst evtl. das Kaffeearoma beeinträchtigt wird.

Bei manueller Reinigung des Kippdeckels kann es vorkommen, dass die Metallscheibe vom Gummiteil abgeht, was aber leicht zu beheben ist – siehe o.a. Beschreibung – besonders, wenn der Gummihandgriff zuerst mit Wasser angefeuchtet wurde.

Die Gummidichtung am Filtertrichter kann entfernt werden, wenn die Teile nass sind. Die Dichtung vor dem Aufsetzen mit Wasser anfeuchten.

Der Neopren-Überzug ist waschmaschinenfest (30°C), darf aber nicht in den Trockner kommen. Lassen Sie ihn stattdessen mit offenem Reißverschluss stehen, bis er völlig trocken ist. Am schonendsten für den Überzug ist es jedoch, ihn unter laufendem kaltem Wasser auszuspülen, das überschüssige Wasser in einem Handtuch oder Geschirrtuch ausdrücken und zum Trocknen hinstellen. Für Ihren CafeSolo™ Kaffeebrüher sind weitere Überzüge bei Ihrem Kaffeeladen erhältlich.



Lidt kaffehistorie

A brief history of coffee

Die Geschichte des Kaffees

DK

Myterne fortæller, at det var en arabisk hyrde der opdagede kaffetræets forunderlige egenskaber. Han bemærkede nemlig, at hans geder ikke kunne falde til ro om natten, når de havde spist af kaffetræets røde bær.

Omkring år 1000 fandt araberne på at man kunne riste kaffebærrets frø, male dem og hælde kogende vand over dem. Det blev til en opkvikkende og velsmagende drik som de kaldte "qahva".

Araberne gjorde kaffen til en handelsvare som de beskyttede nidkært, indtil det i 1690 lykkedes en hollænder at stjæle en kaffeplante i Afrika.

I dag stammer al sydamerikansk kaffe fra denne ene forfader.

Plantens navn er *Coffea Arabica* og det er den ældste og bedste sort, som står for ca. 75% af verdens kaffe. *Coffea Robusta* – en anden sort der som navnet antyder er temmelig hårdfør – udgør en stor del af resten.

Når kaffe alligevel kan smage så forskelligt er det fordi, der er mange faktorer som påvirker kaffebønnen. Først og fremmest har det betydning hvor kaffetræet har vokset, især om kaffen har vokset i bjergegne eller i lavland og under hvilke vejrforhold.

Coffea Arabica



UK

The myths tell of an Arabic herdsman who discovered the strange properties of the coffee tree. For he noticed that his goats were unable to fall quiet at night when they had eaten the red berries off the plant.

In about 1,000 AD, the Arabs established that it was possible to roast the seeds contained in the coffee berries and then grind and pour boiling water over them. This made a stimulating and delicious beverage which they called "qahva"

The Arabs turned coffee into a commodity which they guarded fiercely until, in 1690, a Dutchman successfully managed to steal a coffee plant in Africa. Today, all South American coffee production stems from this one plant.

The name of the plant is *Coffea Arabica* and it is this oldest and best coffee type which is responsible for approx. 75 per cent of the world's coffee. *Coffea Robusta* – another type which as the name suggests is fairly hardy – accounts for much of the rest.

The various coffee types taste so different because there are so many factors influencing the coffee bean. First and foremost is the location of the coffee tree, especially if the coffee has grown in the mountains or in low-lying countryside; climate is another significant factor.

D

Der Legende nach war es ein arabischer Hirte, der die wunderbaren Eigenschaften des Kaffeebaumes entdeckte. Er bemerkte nämlich, dass seine Ziegen nachts nicht zur Ruhe kamen, nachdem sie die roten Kirschen des Kaffeebaumes gegessen hatten.

Um das Jahr 1000 fanden die Araber heraus, dass man die Samen des Kaffeebaumes rösten, mahlen und mit kochendem Wasser aufgießen konnte, wodurch es zu einem erquickenden wohlgeschmeckenden Getränk namens „qahva“ wurde.

Die Araber machten den Kaffee zu einer Handelsware, die sie eifrig beschützten, bis es 1690 einem Holländer gelang, in Afrika eine Kaffeepflanze zu stehlen. Heute stammen alle Kaffeepflanzen aus Südamerika von diesem einen „Vorfahren“ ab.

Die älteste und beste Sorte, *Coffea Arabica*, macht weltweit rund 75% des Kaffeeaufkommens aus. Aus einer anderen Sorte, *Coffea Robusta*, – der Name deutet bereits auf die Widerstandsfähigkeit hin – besteht fast der gesamte Rest.

Dass Kaffee trotzdem so unterschiedlich schmecken kann, liegt daran, dass viele Faktoren auf ihn einwirken. Vor allem ist der Standort des Kaffeebaumes von Bedeutung, insbesondere, ob die Kaffeepflanzen in einer Bergregion oder im Tiefland aufgewachsen sind, und welche Klimaverhältnisse geherrscht haben.

DK

Kaffeproduktion foregår i varmt klima omkring ækvator. Kaffe træet, som af praktiske årsager beskæres til buskhøjde, blomstrer i få dage med hvide, jasminduftende blomster, hvorefter det udvikler bær. Når bærrene er røde og modne, plukkes de, og kaffebønnerne, som ligger beskyttet inde i bærret, skal nu frigøres fra frugtkødet. Denne rensning kan foregå enten ved tørring eller vaskning.

Der ligger oftest to kaffebønner i hvert bær. Ind imellem udvikles dog kun én bønne som så til gengæld er kuglerund. Disse bønner kaldes perlebønner og anses af nogle for at have særlige smagsegenskaber.

Efter rensning og sortering pakkes de rå kaffebønner i sække og sendes til kafferisterier verden over, hvor de bliver blandet og ristet for at opnå forskellige smagsegenskaber.

Ristning af kaffe er en videnskab. Det er under ristningen at kaffebønnen får sin karakteristiske brændte smag, og det er her at smagsstofferne frigøres. Ristningen foregår som oftest i store tromler, hvor bønnerne ristes til en sluttemperatur på mellem 190 og 220°C. Under processen frigøres CO₂ i kaffebønnens celler, hvilket får bønnen til at blive 50% større. Når den ønskede ristningsgrad er opnået, afkøles kaffebønnerne med vand og luft.

Jo mørkere kaffen ristes, jo kraftigere bliver smagen. Til gengæld mistes nogle af de fine, friske og frugtagtige smagsnuancer, så det er ikke uden omkostning.

Kaffeproduktion

Coffee production

Kaffeeplantagen

Ristede kaffebønner
Roasted coffee beans
Geröstete Kaffeebohnen

Rå kaffebønner
Raw coffee beans
Rohes Kaffeebohnen



UK

Coffee production takes place in warm climates around the Equator. The coffee tree, which for practical reasons is pruned to bush height, blossoms for only a few days with white flowers which give off a jasmine-like fragrance, after which the plant begins to develop berries. When the berries are red and ripe they are harvested and the coffee beans, which lie protected within the berry, are then separated from the flesh of the fruit. This is done either by drying or washing.

Usually, there are two coffee beans in each berry. However, occasionally there is only one bean, but this is ball-shaped. These beans are called peaberries and are thought to possess special taste properties.

After the beans have been cleaned and sorted, the raw coffee beans are bagged in sacks and sent for roasting all over the world where they are blended and roasted to achieve the right flavour.

Roasting coffee is a science in itself. During roasting the coffee bean acquires the characteristic burnt flavour and it is here that the flavours are released. Roasting usually takes place in large drums where the beans are roasted to a final temperature of between 190 and 220°C. During this process, CO₂ is released in the cells of the coffee bean, increasing its size by 50 per cent. When the desired grade of toasting has been achieved, the beans are cooled with water and air.

The darker the roast, the stronger the flavour. On the other hand, some of the delicate, fresh and fruity flavours are lost, so it is not without its disadvantages.

D

Kaffeepflanzen gedeihen in den wärmeren Regionen um den Äquator. Der Kaffeebaum, der aus praktischen Gründen auf Buschhöhe beschnitten wird, blüht wenige Tage mit weißen, nach Jasmin duftenden Blüten, woraus sich Kaffeeirschen entwickeln. Wenn diese rot und reif sind, werden sie gepflückt, und die Kerne (Kaffeebohnen) im Inneren der Beeren müssen nun vom Fruchtfleisch befreit werden, was entweder durch Trocknen oder Waschen geschieht.

In jeder Kaffeeirsche befinden sich meistens zwei Kaffeebohnen, manchmal aber auch nur eine ganze mit kugelförmiger Form. Diese Kaffeebohnen – von manchen für ihren ganz besonderen Geschmack angepriesen – werden Perlbohnen genannt.

Nach dem Reinigen und Sortieren werden die rohen Kaffeebohnen in Säcke verpackt und an Kaffeeröstereien überall auf der Welt versandt, wo sie – um verschiedene Geschmacksrichtungen zu erreichen – gemischt und geröstet werden.

Kaffeerösten ist eine Wissenschaft. Während des Röstens werden Geschmacksstoffe freigesetzt, und die Kaffeebohne erhält ihren charakteristischen, 'verbrannten' Geschmack. Die Röstung erfolgt meistens in großen Trommeln, wobei die Kaffeebohnen zum Schluss bei einer Temperatur zwischen 190 und 220°C geröstet werden. Während des Röstens wird CO₂ in den Zellen der Kaffeebohne frei, so dass die Bohne um rund 50% größer wird. Ist der gewünschte Röstgrad erreicht, werden die Kaffeebohnen mit Wasser und Luft abgekühlt.

Je dunkler der Kaffee geröstet wird, desto kräftiger wird der Geschmack, allerdings geht dabei leider ein Teil der reinen, frischen und fruchtigen Geschmacksnuancen verloren.

Kaffesmagning

Coffee tasting

Kaffeeprobe

DK

Ved at blande kaffebønner fra forskellige egne og af forskellig sort, er det muligt at fremstille et nærmest uendeligt antal smagsvarianter. Dette arbejde udføres normalt af specialister, men har man mod på det, kan man forsøge sig med at sammensætte sin helt egen blanding.

Ren, ublandet kaffe, som giver dig størst kontrol over din personlige blanding, kan købes i specialbutikker eller på udvalgte cafeer, hvor du også kan søge vejledning og litteratur om emnet.

CafeSolo™ kaffebryggeren er særligt velegnet til dette idet kaffen blandes under brygningen.

Indledningsvis vil vi foreslå, at du starter med Santos kaffen fra Brasilien og kombinerer den med kaffe fra eksempelvis Colombia og Java.

Smag først på kaffetyperne hver for sig og prøv derefter at blande dem i forskellige forhold. Skyl kaffen rundt i munden og forsøg at beskrive dens karakteristika. Kaffens smag kan beskrives med udtryk som syrlighed, krop, aroma og smag.

“Syrlighed” beskriver kaffens behagelige skarphed eller tørhed. “Krop” er et ord som beskriver kaffens styrke og fylde i munden og “Aroma” er kaffens duft. Kaffens “Smag” er det overordnede indtryk kaffen efterlader i munden.

UK

By blending coffee beans from different regions and of different varieties, it is possible to produce an almost infinite number of flavours. This is normally carried out by specialists, but if you feel confident, you can try to compose your own special blend.

Clean, unblended coffee, which gives you greatest control in mixing your own personal blend, can be bought in specialist shops or at selected cafés where you can also seek guidance and information on the subject.

The CafeSolo™ coffee-maker is particularly suitable for this as the coffee can be blended during brewing.

By way of introduction, we would suggest that you start with Santos coffee from Brazil and combine this with coffees from Colombia and Java, for example.

First taste the different varieties on their own and then try blending them in different proportions. Swill the coffee around inside your mouth and attempt to describe its characteristics. The taste of the coffee can be described using criteria such as acidity, body, aroma and flavour.

“Acidity” describes the coffee’s pleasant sharpness or dryness. ‘Body’ is the word used to describe the feeling – strength, heaviness - the coffee has in your mouth, while ‘aroma’ describes the fragrance of the coffee taste. The coffee’s ‘flavour’ is the overall impression left by the coffee in the mouth.

D

Durch das Mischen von Kaffeesorten aus verschiedenen Regionen lassen sich nahezu unendliche Geschmacksvarianten erzeugen. Im Allgemeinen sind hier Fachleute tätig, aber wenn man Lust hat, kann man versuchen, sich seine ganz persönliche Mischung zusammenzustellen.

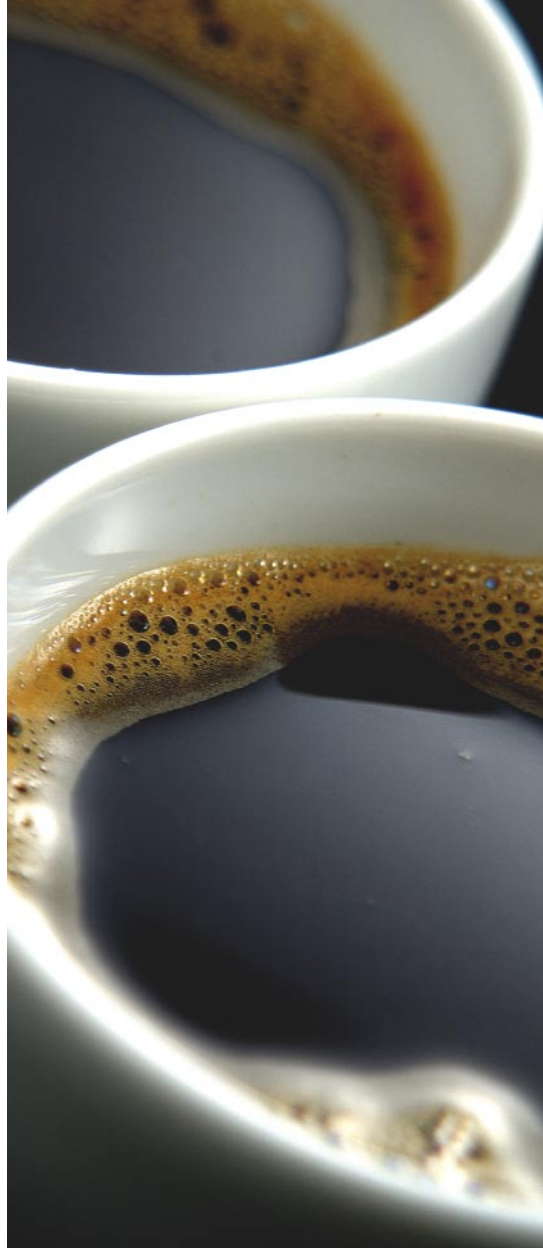
Hierfür empfiehlt sich reiner, ungemischter Kaffee, der in Fachgeschäften oder ausgesuchten Cafés erhältlich ist, wo Sie sicherlich auch Tipps und Literatur über dieses Thema erhalten können.

Der CafeSolo™ Kaffeebrüher eignet sich hierfür besonders, weil der Kaffee während des Aufbrühens gemischt werden kann.

Wir empfehlen, dass Sie mit Santos-Kaffee aus Brasilien beginnen und diesen mit Columbia und Java mischen.

Probieren Sie erst die verschiedenen Kaffeesorten einzeln, und mischen Sie dann auf verschiedene Art und Weise. Behalten Sie den Kaffee eine Weile im Mund und versuchen Sie, seine Eigenart zu beschreiben – wie etwa Säure, Körper, Aroma und Geschmack.

“Säure” beschreibt die angenehme Strenge oder Herbheit, “Körper” hingegen Stärke und Fülle des Kaffees im Mund, “Aroma” ist der Duft des Kaffees und “Geschmack” der Gesamteindruck, den der Kaffee auf dem Gaumen hinterlässt.





eva solo

DK

Kaffedrikning indgår som en vigtig del af mange kulturer verden over, og vi har under udviklingen af CafeSolo™ kaffebryggeren rådført os med førende kaffeeksperter og gourmeter for at sikre os, at resultatet lever op til de høje krav, der stilles.

Vi håber, at du vil få glæde af din nye kaffebrygger, og at du vil blive inspireret af den naturlige og umiddelbare bryggemetode til at udforske det store udbud af kaffetyper, der findes på markedet.

Med venlig hilsen

Eva Solo

UK

Drinking coffee is an important part of many cultures around the world and in developing the CafeSolo™ coffee-maker we have consulted numerous leading coffee experts and gourmets to ensure that our product lives up to the very high demands which will inevitably be expected of it.

We hope that you will enjoy your new coffee-maker and that this natural and unsophisticated method of brewing will inspire you to explore the wide variety of coffees available on the market.

Yours faithfully

Eva Solo

D

In vielen Kulturen überall auf der Welt wird Kaffee getrunken, weshalb wir uns anlässlich der Entwicklung des CafeSolo™ Kaffeebrüherers mit führenden Kaffee-Fachleuten und Feinschmeckern beraten haben, um den hohen Ansprüchen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kaffeebrüher und hoffen, dass Sie durch die natürliche, direkte Aufbrühmethode dazu inspiriert werden, sich das umfangreiche Angebot an erhaltlichen Kaffeesorten zu erschließen.

Mit freundlichen Grüßen

Eva Solo



Design by Tools
Claus Jensen & Henrik Holbæk

EVA DENMARK A/S • TEL (+45) 36 73 20 60 • FAX (+45) 36 70 74 11



WWW.EVASOLO.COM