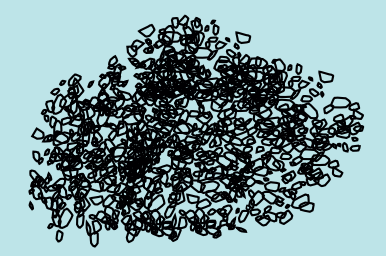


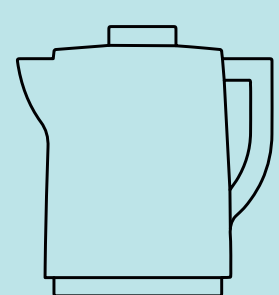
# وسایل مورد نیاز



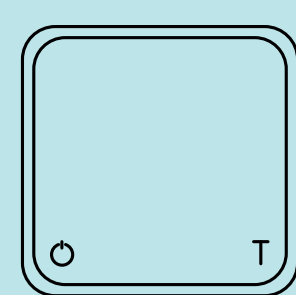
قهوه آسیاب شده



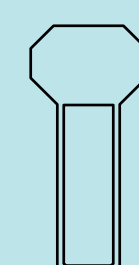
کلور



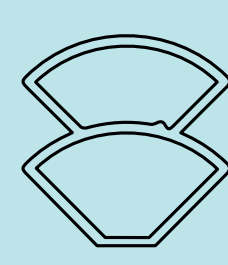
کتل پر شده با آب آشامیدنی یا فیلترشده



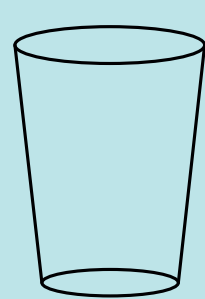
اسکیل (ترازی قهوه)



قاشق برای هم زدن



فیلترهای مخروطی مسطح



لیوان

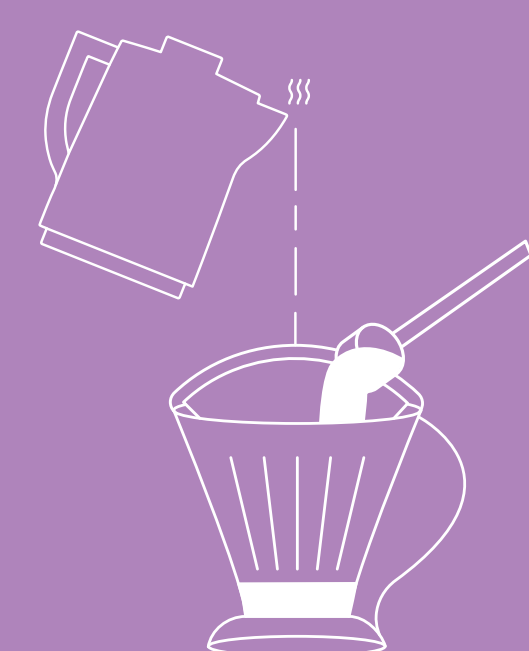
## دم‌آوری با کلور

نسبت ۱ گرم سابه : ۱۶ گرم آب	سایز آسیاب مدیوم - فاین
دمای آب ۹۸ درجه سانتی‌گراد	مدت زمان دم‌آوری تقریباً ۴ دقیقه

# Clever

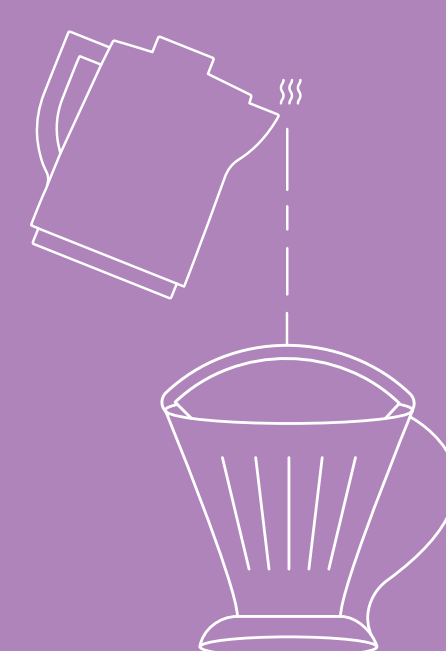
## مقایسه کلور و هاریو V60

هاریو V60	کلور	دم‌افزار
چکه‌ای	غوطه‌ورسازی	روش دم‌آوری
شفاف، شیرین تن‌واری بالاتر	شفاف با اسیدیته روشن	نمایه طعمی قهوه دم‌آوری شده
سریع و یکنواخت	میانگین 30 ثانیه آرام‌تر	سرعت گذر جریان آب از دم‌افزار
آسان	آسان	نظافت و نگهداری
پلاستیک سرامیک شیشه	پلاستیک BPA-free	جنس
نیازمند مهارت‌های بیشتر در دم‌آوری	کاربری آسان و مناسب برای افراد تازه‌کار	کاربری



250 گرم آب داغ را داخل دم‌افزار کلور بریزید و سپس 16 گرم سابه قهوه را به آن اضافه کنید.

2



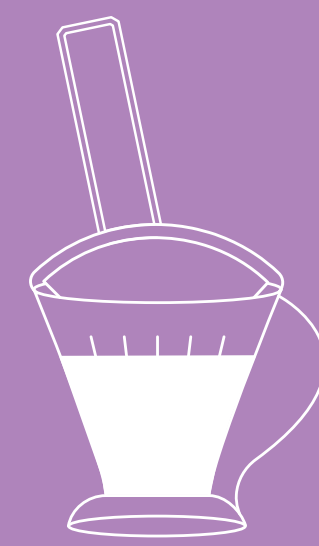
فیلتر کاغذی را داخل کلور قرار داده و آن را با آب داغ خیس کنید.

1



آب و سابه قهوه را با یک قاشق هم بزنید. به مدت 2 دقیقه صبر کنید.

3



کراست ایجادشده را با یک قاشق هم زده و مطمئن شوید تمام سابه در آب اشباع شود. به مدت 30 ثانیه دیگر صبر کنید.

4



پس از پایان دم‌آوری قهوه را داخل لیوان بریزید و نوش جان کنید.

6



کلور را روی یک سرور قرار داده تا مکانیسم Release آن فعال شود.

5



Coffeetaxi.shop

Coffee.taxi

Coffeetaxi.plus