



www.sowden.co



General Importeur für D-A-CH:

Carl Henkel GmbH
Hirschengraben 33b
CH - 6003 Luzern
info@carlhenkel.com



SoftBrew™ Kaffee

Ihr persönlicher Genuss - einfach zubereitet!



Oskar SoftBrew™ 4 Tassen

- MAX 0.8 Liter
- cm 14.5 x 11 x 19

Art. Nr. S002

Spülmaschinenfest



Oskar SoftBrew™ 8 Tassen

- MAX 1.3 Liter
- cm 18 x 11 x 20

Art. Nr. S001

Spülmaschinenfest



Oskar SoftBrew™ 12 Tassen

- MAX 1.8 Liter
- cm 21 x 12 x 21

Art. Nr. S003

Spülmaschinenfest





SoftBrew™ Kaffee

Edelstahl Mikrofilter*

Einfache Zubereitung,
aromafrischer Genuss ganz
nach Ihren Wünschen.

- Hochwertiger Porzellankrug
- Rostfreier Edelstahlfilter
- Leicht zu reinigen
- Alle Teile sind spülmaschinenfest

*Patent angemeldet

SoftBrew™ Kaffee

KOCHEN SIE IHREN KAFFEE MIT DER SoftBrew™ METHODE

- Porzellankrug
- Edelstahlfilter

Aromatischer Kaffeegenuss im Handumdrehen

Seit Jahren wird das Kaffeekochen immer aufwendiger und teurer. Doch es kann so einfach sein: George Sowden entwickelte den neuartigen SoftBrew™ Edelstahlfilter.

Heisses Wasser und guter Kaffee verbinden sich auf ganz natürliche Art und Weise.

Aromafrischer Genuss mit SoftBrew™. Entdecken Sie die einzigartige Kaffeervielfalt mit SoftBrew™.

Geniessen Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingskaffee.



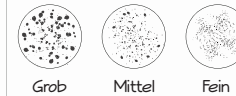
Kaffeesspezialitäten - heiss oder kalt serviert!

TIPPS UND TRICKS



SoftBrew™ Kaffee

Grob, mittel oder fein
Finden Sie Ihren bevorzugten Mahlgrad. SoftBrew™ lässt Ihnen die Wahl.



SoftBrew™ Kaffee

Für ein besseres Aroma
rühren Sie den Kaffee nach dem Übergiessen um.

Frisches Wasser



Ihr Lieblingskaffee



SoftBrew™ Kaffee

Geniessen Sie Ihren Kaffee auch mal kalt. 5-6 Masslöffel Kaffee mit gekochtem Wasser übergiessen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Cool!



Filter herausnehmen



SoftBrew™ Kaffee

Bereiten Sie Ihren perfekten Milchkaffee mit Soft Brew zu:

Entnehmen Sie den Filter und geben Sie heisse Milch im Verhältnis $\frac{1}{4}$ zu $\frac{3}{4}$ in den Kaffee.

Milch
Kaffee

Wie mögen Sie Ihren Kaffee?

VARIIEREN SIE JE NACH GESCHMACK UND TAGESZEIT: OB MEHR ODER WENIGER KAFFEEMEHL, DAS AROMA IST IMMER AUSGEZEICHNET MIT SoftBrew™

Die Intensität des Kaffees ist abhängig vom Mahlgrad, der Menge des Kaffeepulvers und der Brühzeit.

Der individuelle Geschmack ist unterschiedlich. Testen Sie selbst und beginnen Sie mit:

3-5 Masslöffel für 4 Tassen
6-8 Masslöffel für 8 Tassen
10-12 Masslöffel für 12 Tassen

Je feiner die Kaffeebohnen gemahlen sind, desto schneller und stärker wird der Kaffee gebrüht.

Probieren Sie es aus, bis Sie die perfekte Kombination von Mahlgrad, Wassermenge und Brühzeit gefunden haben.



Eine Innovation für die Einfachheit

Ein spezielles, hochtechnologisches Verfahren ermöglicht es, einen Filter herzustellen, welcher den Kaffee durch mehr als ½ Millionen kleine Löcher sauber vom Kaffeesatz trennt.

Geben sie die gewünschte Menge Ihres Lieblingskaffees in den Filter und giessen Sie kochendes Wasser hinzu. Lassen Sie den Kaffee für 4-8 Minuten ziehen - und fertig. Den Filter können Sie in der Kanne belassen. Das Aroma verändert sich nicht.

So einfach ist es mit SoftBrew™ einen hervorragenden Kaffee zu kochen.



Ergonomischer Griff: Durch die Platzierung des Daumens oberhalb des Griffes kann gut die Balance gehalten werden, selbst wenn der Krug ganz gefüllt ist.

Der Ausguss ermöglicht ein langsames Einschenken.



Der Griff ist hohl, dadurch isoliert und wird nicht heiss!

Der Filter kann leicht entnommen werden-muss aber nicht!

Neuartiger Edelstahlfilter- durch ½ Millionen Minilöcher entfaltet der Kaffee sein natürliches Aroma.