



**FÁBRICA**  
-COFFEE ROASTERS-  
LISBOA - PORTO



**V60**  
INSTRUÇÕES DE USO  
BREWING INSTRUCTIONS



Remova o sabor do papel passando-o por água. Despeje a água.

01

Remove the paper flavor by rinse it through hot water. Pour it out.



Colocar 18g (1 Pessoa) ou 30g (2 Pessoas) de café moído.

02

Place 18g (1 Person) or 30g (2 People) of ground coffee.



Verter 50g de água a 92º e esperar 30seg (Blooming). Mexer o café.

03

Pour 50g of water at 92º and wait 30sec (Blooming). Stir the coffee.



Verter as restantes 200g (1 Pessoa) ou 400g (2 Pessoas) de água.

04

Pour the remaining 200g (1 Person) or 400g (2 People) of water.



Tempo de extração:  
2.50m (1 Pessoa)  
3.50m (2 Pessoas).

05

Extraction time:  
2.50m (1 Person)  
3.50m (2 People).



06

Remover o filtro e servir.

Remove filter and serve.