

"Le tuto..."

de Laure

DRIP ASSIST HARIO

POUR FÊTER SES 100 ANS, HARIO A MARQUÉ LE COUP!

La marque s'est associée avec des personnalités pour créer des nouveautés toujours Made In Japan.

Pete Licata, un champion qui aime la simplicité, avait à cœur de créer un produit à la portée de tous. Adapté à tous les drippers, le drip assist nous aide à réaliser un café filtre même si tu n'as pas une bouilloire col de cygne.

Sa technologie permet une répartition uniforme de l'eau en fine pluie, sans agitation. Protégée, la chaleur est conservée pour une meilleure extraction. Réalisé avec une mouture plus fine, on obtient une belle tasse homogène.



Drip assist seul
PDA-02-T 6,20€ HT
PVC : 11,90€

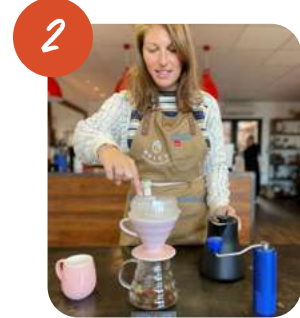
Drip assist et V60
PDA-1524-T 9,50€ HT
PVC : 16,90€



1

Placez le filtre sur le porte filtre.
Le rincer à l'eau chaude.
Moudre fraîchement 30 g de café (15 clics sur le timemore C2 - ou mouture moyenne / fine)

30 g 512 ml à 93°C



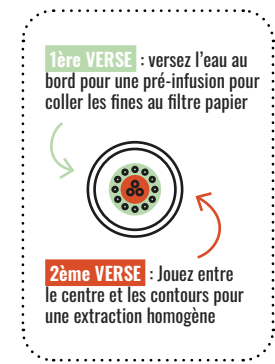
2

Commencez par une préinfusion en humidifiant la mouture avec 100 ml d'eau.
Laissez infuser 30 à 45 sec selon la fraîcheur de la torréfaction.



3

Versez jusqu'à 250 g



4

Versez à partir d'1m30 jusqu'au 512 ml restants.
Temps total : 2m30 à 3min



5

Pour aérer votre café, n'oubliez pas de le mélanger avant de servir.

Dégustez!

AVEZ VOUS DÉJÀ...
EXTRAIT DU CAFÉ SOUS
UNE FORET TROPICALE ?

Le Drip Assist garde la chaleur comme une canopée protectrice. L'eau est répartie comme une pluie fine, de manière homogène sans agitation sur le café.