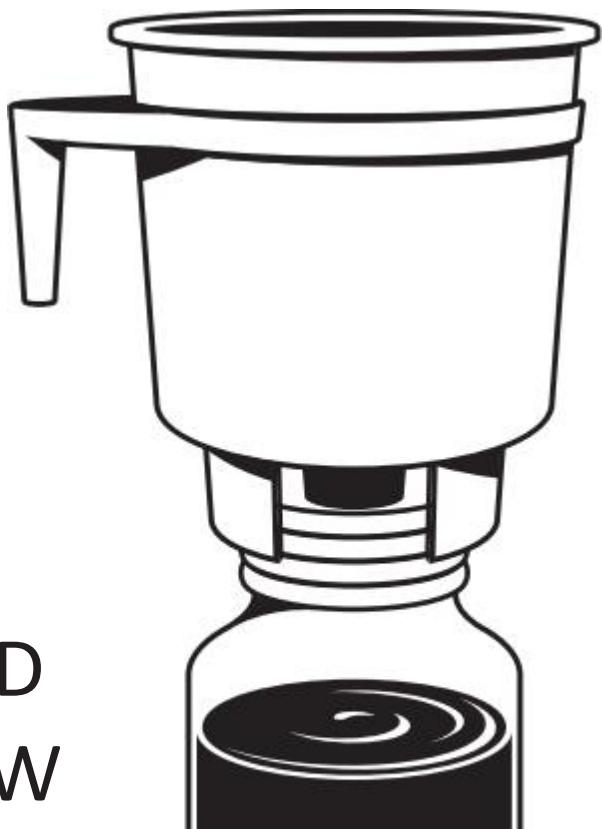


TODDY®



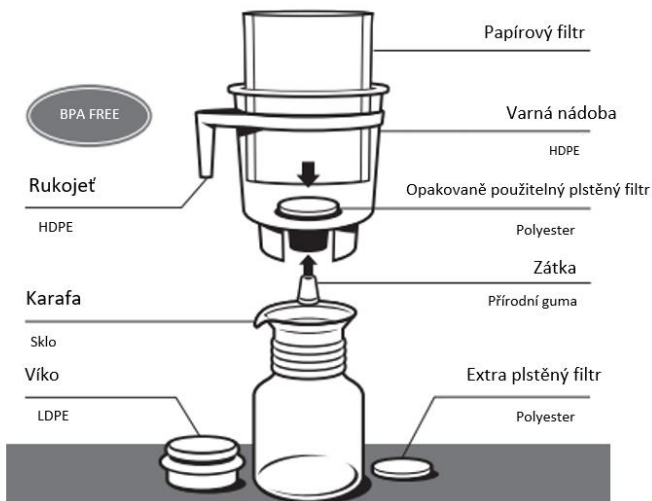
COLD  
BREW

Příručka k používání

# TODDY.

## COLD BREW SYSTÉM JEDNOTLIVÉ DÍLY

Systém Toddy je časem prověřený proces přípravy kávy a čaje ze studené vody, který podtrhuje přirozenou chuť a vůni a eliminuje hořkost spojenou s přípravou nápojů. Výsledkem je super jemný šálek, který je méně kyselý, snadněji stravitelný, a přitom si zachovává svou unikátní chuť. Servírovat můžete jak horké, tak studené nápoje. Vychutnejte si svůj šálek perfektního cold brew.



Toddy® Cold Brew System je s hrdostí vyráběn v Lovelandu, Colorado, USA.

Máte-li dotazy nebo potřebujete náhradní díly, zavolejte na číslo 888.863.3974 (v USA) nebo +1 (970) 493-0788 (mezinárodní) nebo nás navštivte online na [ToddyCafe.com](http://ToddyCafe.com).

## 2 METODY PŘÍPRAVY

Papírový filtr

+

Opakovaně použitelný  
plstěný filtr



1

**METODA 1: Toddy dvojitá filtrace**

- Doporučeno pro snadné čištění
- Většina cold brew v 1 porci
- Pracuje s vyšším množstvím mleté kávy

12 oz (340 g) hrubě namleté kávy  
+ 7 hrnků (56 fl. oz./1.65 L) vody

8 oz (230 g) sypaného čaje  
+ 9 hrnků (72 fl. oz./2.13 L) vody

Poměr kávy

Poměr čaje

Opakovaně použitelný  
plstěný filter



2

**METODA 2: Toddy klasik**

- Naše původní ověřená metoda vyvinutá v roce 1964
- Dokonalý koncentrát cold brew
- Vyžaduje pouze opakovaně plstěné filtry

12 oz (340 g) hrubě namleté kávy  
+ 7 hrnků (56 fl. oz./1.65 L) vody

8 oz (230 g) sypaného čaje  
+ 9 hrnků (72 fl. oz./2.13 L) vody

Poměr kávy

Poměr čaje

*Poměry jsou zaokrouhleny.*

# METODA 1: KÁVOVÝ KONCENTRÁT

*Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku, začněte se 340 g hrubě namleté kávy a 7 šálky (1,65 l) filtrované vody podle objemu.*



1

**Plnění** - Nejprve zasuňte zátku do vnějšího dna varné nádoby; poté navlhčete plstěný filtr ve tvaru disku a vložte jej do vnitřního dna varné nádoby.

Roztáhněte papírový filtr a vložte jej do varné nádoby. Do filtru nasypete 340 g hrubě namleté kávy a nalijte 7 šálek vody (1,65 l) vody. Kávovou směs jemně zamíchejte lžičkou nebo špachtlí, aby se zajistila správná nasycenost. Pevně zatočte horní část papírového filtru, abyste jej uzavřeli.



2

**Příprava** - Kávu nechte odpočívat při pokojové teplotě 12 až 24 hodin a vytvoříte tak jemnou bohatou chuť.

3

**Filtr** - Vyndejte zátku a nechte koncentrát kávy stékat do skleněné karafy. Vyměte a zlikvidujte papírový filtr a kávu. Kávový koncentrát zůstane svěží až po 2 týdny při uchovávání v chladničce.



4

**Servírování** - Doporučujeme začít s poměrem 1 díl kávového koncentrátu na 3 díly vody, mléka nebo sóji. Smíchejte podle chuti a vaše káva bude přesně taková, jak si přejete. Pro ledovou jemnou kávu jednoduše nalijte na led. Zamícháním koncentrátu s horkou vodou získáte svěží a jemný šálek horké kávy.

# METODA 2: KÁVOVÝ KONCENTRÁT

*Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku, začněte se 340 g hrubě namleté kávy a 7 šálky (1,65 l) filtrované vody podle objemu.*



- 1 Plnění** - Nejprve zasuňte zátku do vnějšího dna varné nádoby; poté navlhčete filtr a vložte jej do vnitřního dna varné nádoby.

Přidejte 1 šálek (235 ml) vody do varné nádoby a 170 g mleté kávy. Pomalu nalijte další 3 šálky (710 ml) vody na kávu krouživým pohybem. Počkejte 5 minut a přidejte zbývajících 170 g mleté kávy. Nakonec pomalu přidejte poslední 3 šálky (710 ml) vody. **NEMÍCHEJTE** (promíchávání kávy může vést k ucpání filtru).



- 2 Příprava** - Kávu nechte odpočívat při pokojové teplotě 12 až 24 hodin a vytvoříte tak jemnou bohatou chuť.

- 3 Filtr** - Vyndejte zátku a nechte koncentrát kávy stékat do skleněné karafy. Kávový koncentrát zůstane svěží až po 2 týdny při uchovávání v chladničce.



- 4 Servírování** - Doporučujeme začít s poměrem 1 díl kávového koncentrátu na 3 díly vody, mléka nebo sóji. Smíchejte podle chuti a vaše káva bude přesně taková, jak si přejete. Pro ledovou jemnou kávu jednoduše nalijte na led. Zamícháním koncentrátu s horkou vodou získáte svěží a jemný šálek horké kávy.

# METODA 1: ČAJOVÝ KONCENTRÁT

*Nádoba Toddy je konstruována tak, aby pojala 225 g sypaných čajových listů a 9 šáleků (2,13 l) vody.*



1

**Plnění** - Nejprve zasuňte zátku do vnějšího dna varné nádoby; poté navlhčete plstěný filtr ve tvaru disku a vložte jej jako obvykle do vnitřního dna varné nádoby.

Roztáhněte papírový filtr a vložte jej do varné nádoby. Do filtru dejte 230 g sypaného čaje, poté 9 šáleků vody (2,13 l). Čajové listy jemně zamíchejte lžičkou nebo špachtlí, aby se zajistilo nasycení listů. Pevně zatočte horní část papírového filtru, abyste jej uzavřeli.



2

**Příprava** - Čajové lístky nechte louhovat po dobu 12 hodin, abyste vytvořili jemnou plnou vůni.



3

**Filtr** - Vyndejte zátku a nechte čajový koncentrát stékat do skleněné karafy. Vyjměte a zlikvidujte papírový filtr a čajové listy. Koncentrát zůstane svěží až po 2 týdny při uchovávání v chladničce.

4

**Servírování** - Doporučujeme začít v poměru 1 díl čajového koncentrátu na 7 dílů vody, mléka nebo sóji. Smíchejte podle chuti a váš čaj bude takový, jaký si přejete. Podávejte horké nebo ledové.

# METODA 2: ČAJOVÝ KONCENTRÁT

*Nádoba Toddy je konstruována tak, aby pojala 225 g sypaných čajových listů a 9 šálek (2,13 l) vody.*



1

**Plnění** - Nejprve zasuňte zátku do vnějšího dna varné nádoby; poté navlhčete filtr a vložte jej do vnitřního dna varné nádoby.

Přidejte 3 šálky (710 ml) vody do varné nádoby Toddy Brew a 115 g sypaného čaje. Pomalu nalijte další 3 šálky (710 ml) vody na čaj krouživým pohybem. Poté přidejte zbývajících 115 g sypaného čaje. Nakonec vyčkejte 5 minut a pomalu přidejte poslední 3 šálky (710 ml) vody. **NEMÍCHEJTE** (čajové směsi může vést k ucpání filtru).



2

Lehce zatlačte ze shora lžičkou na čajovou směs, abyste zajistili, že všechny čajové listy jsou ponořené.

**Příprava** - Čajové lístky nechte louhovat po dobu 12 hodin, abyste vytvořili jemnou plnou vůni.



3

**Filtr** - Vyndejte zátku a nechte čajový koncentrát stékat do skleněné karafy. Koncentrát zůstane svěží až po 2 týdny při uchovávání v chladničce.

4

**Servírování** - Doporučujeme začít v poměru 1 díl čajového koncentrátu na 7 dílů vody, mléka nebo sóji. Smíchejte podle chuti a váš čaj bude takový, jak si přejete. Podávejte horké nebo ledové.

# SNADNÉ ČIŠTĚNÍ



1 Vyhodte kávu, čajové lístky a papírový filtr (pokud používáte metodu 1).



2 Vyměňte opakovaně použitelný plstěný filtr ze dna nádoby Toddy Brew.



3 Opláchněte filtr vodou (bez mýdla a čistících prostředků).



4 Vlhký filtr ihned vložte do uzavíratelného plastového sáčku a vložte do mrazáku.



**Poznámka:** Vhodné do myčky. Doporučujeme mýt v ruce varnou nádobu, skleněnou karafu a gumovou zátku pro delší životnost produktu.



