

300 ml ~ 20 g    800 ml ~ 48 g  
600 ml ~ 38 g    1000 ml ~ 65 g



Geben Sie das Filterpapier in den HARIO Filter und spülen Sie diesen mit heißem Wasser durch - danach ausgießen.



Den gemahlene Kaffee (mittlerer Mahlgrad) einfüllen und mit heißem Wasser (90°) anfeuchten - für 30 Sekunden aufquellen lassen.



Anschließend gießen Sie nach und nach das Wasser in kreisförmigen Bewegungen auf, sodass der Wasserstand konstant bleibt.



Nachdem das Wasser vollständig durchgelaufen ist, entfernen Sie den Filter und der Kaffee ist servierfertig.