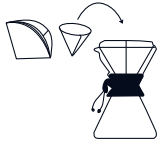




## Love is one part chemistry, one part intuition.

Like all good things, a full flavor takes time and your own special touch. The Chemex coffee maker provides the essential elements to produce a coffee full of flavor.



### STEP 1: Preparation

Fill the kettle and while it boils take a coffee filter and fold in half to shape it. Unfold the filter and place it inside the Chemex coffee maker until it fits perfectly.



### STEP 2: The scoop

Put 6 to 8 tablespoons of ground coffee into the filter to make two cups of coffee.



### STEP 3: Let it bloom

With the coffee ready in the Chemex coffee maker, pour some water over the ground coffee to moisten it and wait about 30 seconds for the flavors to emanate. This will help release the most desirable elements from the coffee.



### STEP 4: First pour

After the first aromas bloom, continue to pour water slowly without exceeding three-quarters of the filter capacity. The water will pass through the ground coffee to the bottom of the coffee maker and little by little it will fill up.



### STEP 5: The final touch

Continue pouring water from the kettle in circular or back-and-forth motions so that all the grains become moist and release their full potential. Avoid filling the Chemex coffee maker above the neck of the glass to avoid spills and accidents.



### STEP 6: Remove the filter

Once the desired amount of coffee has been brewed and all the water has passed through the filter with the coffee, lift the filter by holding it by several points and dispose of it in the trash.

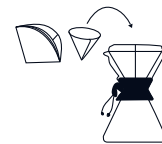


### STEP 7: Enjoy the perfect cup...

Pour your fresh coffee into your cup and enjoy the taste.

## El amor es una parte química, otra intuición.

Como todas las buenas cosas, un sabor completo toma tiempo y tu propio toque especial. La cafetera Chemex proporciona los elementos esenciales para enriquecer el sabor del café.



### PASO 1: Preparación

Vierte agua dentro de la tetera para que empiece a calentarse. Mientras tanto toma un filtro de café y dóblalo por la mitad para darle forma. Inserta tus dedos entre las capas y colócalo dentro de la cafetera Chemex hasta que embone perfectamente.



### PASO 2: El cuchareo

Coloca de 6 a 8 cucharadas de café molido dentro del filtro para preparar dos tazas de café. El contenido no debe exceder tres cuartas partes del filtro para evitar derrames.



### PASO 3: Permite que florezca

Con los granos de café listos dentro de la cafetera Chemex, vierte un poco de agua sobre los granos de café para humedecerlos y espera unos 30 segundos para que emanen los sabores, así ayudarás a que se liberen los elementos más deseables de los granos de café.



### PASO 4: Vertido

Después de que los primeros aromas florezcan, continúa vertiendo agua lentamente sin exceder  $\frac{3}{4}$  partes de capacidad del filtro. El agua pasará a través de los granos de café hacia la parte baja de la cafetera y poco a poco se irá llenando.



### PASO 5: Para terminar la preparación

Continúa vertiendo agua de la tetera con movimientos circulares o de ida y vuelta para que todos los granos se humedezcan y liberen todo su potencial. Evita llenar la cafetera Chemex después del cuello del vaso para evitar derrames y accidentes.



### PASO 6: Tira el filtro

Una vez que la cantidad deseada de café fue elaborada y toda el agua ha traspasado el filtro con los granos de café, levanta el filtro sosteniéndolo por varios puntos y deséchalo en la basura.



### PASO 7: Disfruta de la taza perfecta...

Vierte tu café recién hecho en tu taza y disfrute del sabor.