



**BREW**

**Compact Cold Brew  
Coffee Maker**

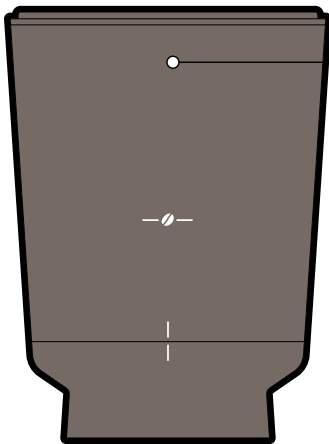
**INSTRUCTION MANUAL**

# Meet your Coffee Maker

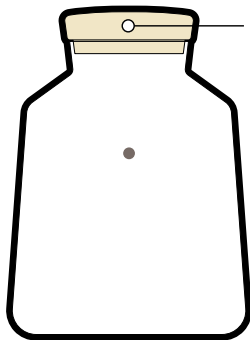
Container Lid



Rainmaker  
Showerhead



Brewing  
Container



Cork Lid

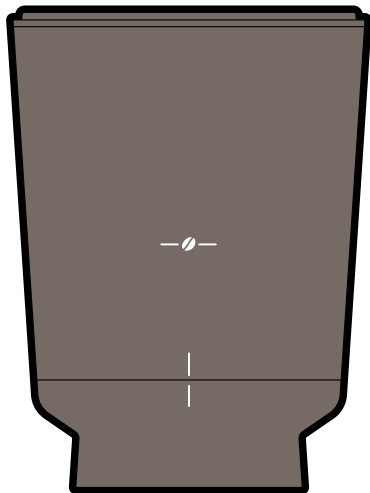
Glass  
Carafe

## To Brew

### 1 Add coarsely ground coffee to container

Fill to the coffee bean line; when finished, place rainmaker on container

Note; Always align markings on Brewing Container and base to prevent leaking.



### 2 Pour 24 oz of water around rainmaker

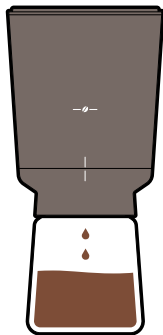
The dot on the glass carafe indicates 12 oz

### 3 Brew on counter or in fridge

12-24 hours on counter,  
20-24 in fridge  
(with lid)

### 4 After brewing, place container on top of glass carafe

Coffee will start to drain automatically



### 5 Use carafe to serve or store in fridge with cork lid

# Cold Brew Concentrate Recipe

Coffee	Water	Yield
6 oz/ 175 g	24 oz/700 mL	16 oz ( <i>5-7 drinks</i> )

**We recommend a 1:2 or 1:3 ratio of coffee concentrate to water or milk.**

For example, if you measure out 2 oz/60 mL of concentrate, you would dilute it with 4–6 oz/120–180 mL of water or milk.

NOTE: All coffee is different! This recipe and the bean marking on the brewing container are great starting points, but depending on the roast you use, you might want to add more or less ground coffee the next time you brew.

OXO Paper Filters can be used for a secondary level of filtration.

Bottom of brewing container twists off for thorough cleaning.

After cleaning, press bottom valve to release excess water.

Carafe is dishwasher safe; hand wash all other parts.

All parts nest for compact storage.

**Visit [www.oxo.com](http://www.oxo.com) for more information**



**BREW**

コールドブリュー  
濃縮コーヒーメーカー

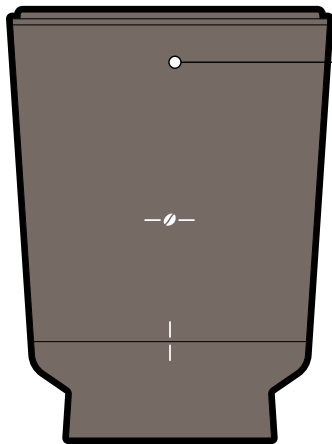
取扱説明書

# 箱に入っているもの

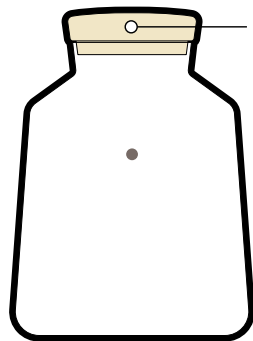
フタ



レインメーカー



タンク



コルクキャップ

ガラスカラフェ

# 濃縮コーヒーの作り方

## 1 粗めに挽いた コーヒー粉を タンクに入れる

豆のマーク部分まで入れたら、レインメーカーをタンクの上にセットする

※漏れを防ぐため、タンク上下のマークがきちんと合っていることを確認してください。

## 2 700mlの水を レインメーカーへ 注ぐ

ガラスカラフェを使う場合は、白い丸印までの量を2杯分入れる

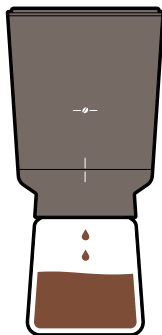
白い丸印までは350ml  
(2杯で700ml)

## 3 常温または 冷蔵庫で抽出

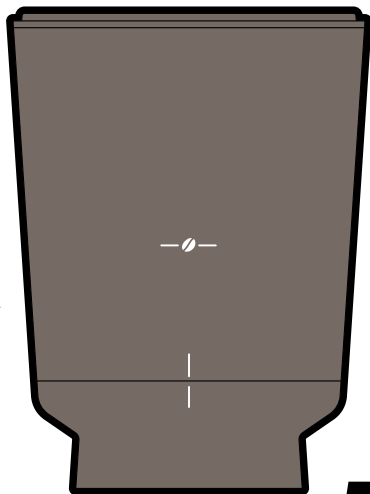
フタをかぶせ、常温で12～24時間、  
冷蔵庫で20～24時間抽出する

## 4 抽出が終わったら ガラスカラフェに タンクを乗せる

自動で濃縮コーヒーが  
ガラスカラフェに注ぎ  
出される



## 5 注ぎ出しが終わったら コルクキャップを取り付 けて冷蔵庫で保管(冷蔵 庫で約2週間保存可能)



# 濃縮コーヒーおすすめレシピ

コーヒー粉	水	できあがり量
175g	700ml	約470ml(5～7杯分)

**濃縮コーヒーと水(またはミルク)の比率は1:2もしくは1:3がおすすめです。**

例)濃縮コーヒー60mlに対し、水またはミルク120～180mlを加えます。

コーヒー豆の種類や焙煎度合いにより、濃縮コーヒーの濃さや風味は異なります。  
まずはおすすめレシピで抽出してから、次回以降はコーヒー粉の量を増やしたり減らしたりして、お好みのバランスを見つけてください。

市販の紙フィルタ(丸形/もしくは丸形に切ったもの)を併用すれば、  
よりクリアな濃縮コーヒーを抽出することができます。

タンクの下部は回して取り外し可能です。洗った後はバネ式のバルブを押して中に残った水を出し、十分に乾燥させます。ガラスカラフェは食器洗い乾燥機がご使用いただけますが、その他のパーツは手洗いしてください。  
カラフェをタンク内に入れてフタをかぶせてコンパクトに収納できます。

さらに詳しくは[www.oxo.com](http://www.oxo.com)へ