

Carl Henkel GmbH
Löwengraben 15
CH-6004 Luzern
hello@carlhenkel.com

www.carlhenkel.com

Facebook / Instagram:
carlhenkel.brewers

"We don't want to make a science out of coffee preparation. For us, it's all about taste; the daily ritual of making coffee should be uncomplicated, not take too long and still be a pleasure to serve and look good. In addition, environmentally friendly coffee preparation is close to our hearts".

"Wir möchten aus der Kaffeezubereitung keine Wissenschaft machen. Für uns geht es in erster Linie um den Geschmack, das tägliche Ritual Kaffee kochen soll unkompliziert sein, nicht zu lange dauern und auch beim Servieren noch Freude bereiten und gut aussehen. Außerdem liegt uns eine umweltschonende Kaffeezubereitung am Herzen"



Carl Henkel



Carl Henkel

ARCA® X-Tract Brew

*versatile - easy
- eco-friendly.*

DE: vielseitig - einfach - umweltfreundlich.

FR: polyvalent - simple - écologique.

NL: veelzijdig - eenvoudig - milieuvriendelijk.

DK: alsidig - enkel - miljøvenlig.

SE: mångsidig, enkel och miljövänlig.

PL: wszechstronny, prosty i przyjazny dla środowiska.

CZ: všestranný a jednoduchý a šetrný k životnímu prostředí.

RU: универсальный, простой и экологически чистый.

CN: 多用途、简单、环保。

Brewing coffee in the ARCA is very easy:
Kaffee brühen in der ARCA ist ganz einfach:



1. You change the strength of the coffee by the amount of coffee powder.
Die Stärke des Kaffees wird über die Menge des Kaffeepulvers geregelt.



2. The grind should suit the coffee and not be determined by the brewing method.
Der Mahlgrad sollte zum Kaffee passen und nicht von der Brühmethode bestimmt werden.



3. The water temperature should not be hotter than 96°C / 200°F. Try it out.
Die Wassertemperatur sollte nicht heißer als 96°C sein. Probieren Sie es aus.



4. Original taste, diverse flavours need time to develop.
Ursprünglicher Geschmack, vielfältige Aromen benötigen Zeit sich zu entwickeln.



5. Pure, unadulterated coffee without (health) impairments.
Reiner, unverfälschter Kaffee ohne (gesundheitliche) Beeinträchtigungen.



6. Not only perfect coffee. Also try Cold Brew or tea (second filter) in the ARCA.
Nicht nur perfekter Kaffee. Probieren Sie auch Cold Brew oder Tee (zweiter Filter) in der ARCA.

Find video tutorials, cold brew recipes, tips and information:
Finde Videoanleitungen, Cold Brew Rezepte, Tipps und Informationen:



Guide to great coffee and cold brew:
<https://www.carlhenkel.com/en/how-to-manuals/>

Anleitung für guten Kaffee und Cold Brew:
<https://www.carlhenkel.com/de/anleitungen/>

„Welches ist der beste Kaffee der Welt? Der Kaffee der Dir am besten schmeckt!“ Wie gelingt Dir dein persönlicher Lieblingskaffee passend zum Frühstück (große Tasse!), als Cold Brew (fruchtigere Kaffees mit höherer Dosierung), am Nachmittag (mittelstark, passend zum Kuchen) oder nach einem guten Essen (klein, schwarz, stark) ohne viel Aufwand und Kosten? Du brauchst nur Wasser, Kaffee und unsere vielseitige ARCA mit patentiertem Edelstahlfilter – egal wo Du bist.

Die Stärke des Kaffees veränderst Du durch die Menge an Kaffeepulver. Das findest Du schnell heraus, starte mit einem gehäuften Esslöffel pro Tasse und passe es Deinem Geschmack oder der Gelegenheit an.

Den Mahlgrad bewusst wählen. Bei der Arca X-Tract Brew kannst du jeden Mahlgrad verwenden. Je nach Kaffeesorte und -röstung kann das variieren. Dunkle Röstungen werden eher fein gemahlen, helle Röstungen eher grober.

Wassertemperatur, bitte den Kaffee nicht überhitzen! Generell empfehlen wir zwischen 92° und 96°C. Einfach das Wasser nach dem Kochen kurz abkühlen lassen. Du möchtest Deinen Kaffee mit ca. 85° brühen, gerne...

Der Kaffee benötigt Zeit und Ruhe. Der Kaffee hat nach ca. 4 Minuten alle Aromen gelöst, wir empfehlen den Filter nicht rauszunehmen und dem Kaffee ca. 12 Minuten Ruhe zu geben. Der heiße Filter im Inneren hält den Kaffee lange warm. Keine Angst, der Kaffee wird nicht bitter, nur besser.

Keine fremden Geschmacksstoffe wie Papier stören Dein Kaffeelerlebnis. Du bekommst den vollen Geschmack und Aroma Deines Kaffees. Kein Papier, kein Plastik, kein Aluminium – kein Müll, nur Kompost....

Cold Brew Kaffee: Als Erfrischung im Sommer oder Basis für Long Drinks kannst Du Cold Brew in der ARCA zubereiten. Ganz einfach mit kaltem Wasser aufgießen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Kaffee kochen mit der ARCA kann Jeder:

Der Filter ist und bleibt in der Kanne. Der Kaffee kommt in den Filter und wird aufgebrüht, eventuell umgerührt und in der ARCA mit dem Filter serviert. Das ist schon alles. Genau wie beim Tee kochen. Der patentierte X-Tract Brew Kaffeefilter wird Dir helfen die Vielfalt der unterschiedlichen Kaffees zu entdecken. Du benötigst nur frisches Wasser und guten – fair gehandelten – Kaffee.

„Fair gehandelt? Ja, wir gehen davon aus, Du möchtest Kaffee genießen. Billiger Kaffee hat den faden Beigeschmack von ausgebeuteten Farmern – egal was auf dem Prüfsiegel steht, kann solch ein Kaffee nicht schmecken.“

Wichtig: Kinder von heißem Wasser fernhalten!

DE

„What is the best coffee in the world? The coffee that tastes best to you!“ How do you make your personal favourite coffee to go with breakfast (big cup!), as a cold brew (fruity coffees with a higher dosage), in the afternoon (medium strong, to go with cake) or after a good meal (small, black, strong) without much effort or cost? All you need is water, coffee and our versatile ARCA with patented stainless-steel filter - wherever you are.

You change the strength of the coffee by the amount of coffee powder. You can find out quickly, start with a heaped tablespoon per cup and adjust it to your taste or the occasion.

The grind should suit the coffee and not be determined by the brewing method. With the X-Tract Brew method, you can use any grind. However, it can vary greatly depending on the type of coffee and roast. Dark roasts are ground rather finely, light roasts rather coarsely.

The water temperature when brewing coffee is often underestimated. Even a few degrees difference makes a big difference. We generally recommend between 92° and 96°C, but have also made great breakfast coffees at 85°C.

Give the coffee aromas time and rest. The coffee has released all its aromas after about 4 minutes, we recommend not taking out the filter and giving the coffee about 12 minutes rest. The hot filter inside keeps the coffee warm for a long time.

Pure, unadulterated and without (health) impairments. No foreign flavours like paper disturb your coffee experience. You get the full taste and the unmistakable, nuanced aroma of your coffee.

Cold Brew coffee: As a refreshment in summer or as the basis for long drinks, you can prepare Cold Brew in the ARCA. Simply pour in cold water and leave to infuse in the refrigerator for approx. 12 hours.

Anyone can make good coffee with the ARCA:

The filter is and remains in the pot. The coffee goes into the filter and is brewed, stirred if necessary and served in the ARCA with the filter. That's all there is to it. Just like making tea. The patented X-Tract Brew coffee filter will help you discover the variety of different coffees. All you need is fresh water and good - fair trade - coffee.

"Fair trade? Yes, we assume you want to enjoy coffee. Cheap coffee has the stale taste of exploited farmers - no matter what the seal of approval says, such coffee can't taste good."

Important: Keep children away from hot water!

EN