

# TODDY COFFEE MAKER

## Commercial Model

### レシピ① Toddy推奨の濃縮コーヒー

粗挽きのコーヒー粉: 2kg  
水: 11.2L

出来高(濃縮): 約8~9L  
濃縮コーヒー1: 水1の割合で希釈

### レシピ② FBC提案のコールドブリュー

粗挽きのコーヒー粉: 1kg  
水: 9L

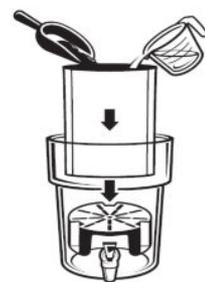
出来高: 約8~9L  
希釈なし



### ● 使用方法 ●

① 蛇口をセットし、リフトをコンテナの底に置く。その後ペーパーフィルターをセットする。

② 粗挽きコーヒーと水をペーパーフィルターに注ぎ入れる。この時コーヒー粉が全体に浸かるようにする。



③ 付属の紐で上部を縛る。



④ 蓋をし室温で12~24時間置く



⑤ 蛇口を開けて適正な保存容器へ移す



Enjoy your coffee  
With TODDY