

# วิธีการสกัดกาแฟ Drip Bag



**Drip Bag** กาแฟคุณภาพที่พกพาได้สะดวก ง่าย ๆ เพียงไม่กี่ขั้นตอน โดยมีแค่ Drip Bag Coffee รสชาติที่คุณชื่นชอบ, แก้วน้ำ และน้ำร้อน เท่านั้นคุณก็จะได้สัมผัสกับรสชาติกาแฟหอมกรุ่น ในทุกช่วงเวลาของคุณแล้ว

## MAKE GOOD COFFEE EASY

### Recipe ที่แนะนำ

⌚ อัตราส่วนในการสกัด	1:12-1:15
⌚ ปริมาณผงกาแฟ	10 g
⌚ ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด	120-150 g
⌚ เวลาในการสกัด	1-3 นาที
⌚ ขนาดผงกาแฟบด	Coarse / หยาบ/ น้ำตาลทรายไม่ขัดสี
⌚ อุณหภูมิน้ำ	85-95 °C

## ขั้นตอนการสกัดกาแฟ Drip Bag



1

ฉีก

ฉีกช่องตาม รอยปรุ

2

กาง

กางถุงกรองกาแฟ แล้วเกี่ยวหูบนปากแก้ว



3

เท

เทน้ำร้อน  
แช่ ไว้ 1-3 นาที



4

ยก

ยกถุงกาแฟออก

**Tip :** หากต้องการรสชาติที่มีความเข้มข้นมาก ให้แช่นานขึ้นหรือใช้น้ำอุณหภูมิสูงขึ้น

## ทำไม

Drip Bag Coffee  
ของ Bluekoff

ถึงมีรสชาติสดใหม่  
และเก็บได้นาน

?

### 100% Nitrogen Filling

ใช้ก๊าซไนโตรเจนบริสุทธิ์เติมเข้าไปแทนที่อากาศในบรรจุภัณฑ์ เพื่อชะลอการเสื่อมเสียในด้านกลิ่นและรสชาติของกาแฟ เพื่อยืดอายุคุณภาพของกาแฟให้นานขึ้น รักษาความสดใหม่ของกาแฟอยู่เสมอ ทำให้เก็บได้นาน 18-24 เดือน

### ถุงฟอยล์ แบบ Multi-Layer

มีส่วนประกอบของชั้นฟอยล์ถึง 3 ชั้น ทำจากวัสดุที่สัมผัสอาหารแล้วไม่เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความแข็งแรง เหนียว ทนทาน และไม่ฉีกขาดได้ง่าย

### Filter Bag

ถุงกรองกาแฟ ทำจากวัสดุ Polyethylene และ Polypropylene (Food Grade) ที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร ได้การรับรองมาตรฐานและผลิตจากประเทศญี่ปุ่น จึงมั่นใจได้ว่ามีความปลอดภัยต่อสุขภาพ และไม่มี Micro Plasticปนเปื้อนในวัสดุ โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ทนความร้อนสูงกว่า 160 °C เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่มีการละลายสารพลาสติกออกมาในระหว่างการชงกาแฟ
2. ไม่มีกลิ่น ไม่มีสี มาดบังรสชาติของกาแฟ