

6 STEP PROCESS

FOR THE PERFECT CUP OF COFFEE

6 PASOS PARA LA MEJOR TAZA DE CAFÉ

To use the Arabica made by the Costa Rican ceramic artist Carlos Marin, please follow these steps:
Use estos pasos para usar la Arabica:

1	Turn on Kettle: Press the button to boil water; wait for the beep. Watch out for the steam. Encienda la tetera: presione el botón para hervir agua; espere el pitido. Cuidado con el vapor.
2	Wet Filter: Pour hot water over the paper filter and discard the water. Filtro húmedo: Vierta agua caliente sobre el filtro de papel y deseche el agua.
3	Add Coffee: Empty the bottle of ground coffee unto the filter. There is enough for 2 cups. Agregue café: Coloque café molido en el filtro hay suficiente para 2 tazas.
4	Pour Water: Pour one cup of hot water in a circular motion over the coffee and filter. Vierta agua: Vierta una taza de agua caliente con movimientos circulares sobre el café y filtre.
5	Repeat: You will see the coffee bubbling. Refill with water to the top of the filter, again in a circular motion. The Arabica coffee maker will then be filled and ready to enjoy! Remove the filter and funnel, place the lid and pour. Repita: Verá el café burbujear. Rellene el filtro con agua hasta el borde, nuevamente con movimientos circulares. ¡La cafetera Arábica estará llena y lista para disfrutar! Retire el filtro y el embudo, coloque la tapa y vierta el agua.

Enjoy this 100% Costa Rican regenerative coffee.
Disfrute de su Café Regenerativo 100% Costarricense

Enjoy This special cup of coffee, a change you can taste, grown with love and consciousness. We believe every cup of coffee should tell a story.

Disfrute de esta taza de café especial, un cambio que puede probar, cultivado con amor y conciencia.
Creemos que cada taza de café debe contar una historia.

BUENA VIDA SPECIALTY COFFEE

W
COSTA RICA
RESERVA CONCHAL
THE RESIDENCES

Turn to see how to make the perfect cup of coffee.
Conozca cómo hacer la mejor taza de café, atrás.