

A close-up photograph of a wooden coffee dripper resting on a wooden cutting board. The dripper is filled with dark coffee, and a thick layer of white foam is visible on the surface. The background is a warm, wooden surface.

UN CHORREADOR PARA EL SIGLO XXI

CR Woodcraft presenta su propuesta de un chorreador para el siglo XXI. Nuestro objetivo es mantener el sentimiento que produce el método tradicional costarricense, pero innovando en los materiales, la funcionalidad y la estética, en vías de que éste se adapte a las exigencias de nuestros tiempos y, de esta forma, se revitalice su uso, tanto dentro como fuera de nuestro país.

NUESTRO SUEÑO

Nuestro sueño es posicionar el chorreador como un método profesional para preparar café, y compartir así con el mundo una de nuestras tradiciones más hermosas: el café chorreado.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

A primera vista, la tradición y la innovación podrían percibirse como fuerzas opuestas. En CR Woodcraft, sin embargo, creemos que entre ellas se nutren mutuamente: la innovación es posible sólo a partir de un acervo previo, sobre el cual imprime los avances de la técnica y el conocimiento y, en resultado de ello, revitaliza la tradición, adaptándola al tiempo presente y proyectándola hacia el futuro.



DISEÑO

Si bien otras propuestas han mejorado la estética y la portabilidad del chorreador, hasta ahora ninguna de ellas se ha planteado mejorar el sabor de la bebida. En nuestro caso, el nuevo diseño se basa en la investigación de la calidad de bebida que se puede obtener por medio del método de preparación.





¿QUÉ LO HACE DIFERENTE?

El diseño del filtro, los materiales que seleccionamos y el sistema para ajustar la altura ayudan a obtener una mejor extracción y a conservar mejor las cualidades del café.



EL FILTRO

Su forma y dimensiones permiten verter el agua y darle turbulencia controlada para extraer equilibradamente los compuestos del café .

El tipo de tela fue seleccionado cuidadosamente siguiendo los estándares de la Specialty Coffee Association.



La composición y tejido de la tela hacen que el café permanezca más tiempo en contacto con el agua mejorando los tiempos de extracción y logrando una mayor concentración de café en la bebida.





LOS MATERIALES

Todos los puntos de contacto con el filtro están protegidos con acero inoxidable de grado alimenticio. Este tipo de acero no aporta partículas por desprendimiento.

La composición inoxidable y acabado proveen superficies que evitan el crecimiento de bacterias.



AJUSTE DE ALTURA

Nuestro mecanismo permite retener los compuestos volátiles que se escapan en el vapor durante la preparación del café. Por tanto, ayuda obtener una bebida con sabores más variados y complejos.





NUESTRA PROPUESTA

Una pieza elegante y funcional
construida con materiales de alta
calidad.

Un producto diseñado con la
ayuda de catadores y baristas
profesionales que ayudará a
preparar una bebida más limpia y
equilibrada con mayor
concentración de café, notas
de sabor más variadas y cuerpo
denso.