

BLACK EAGLE MAVERICK





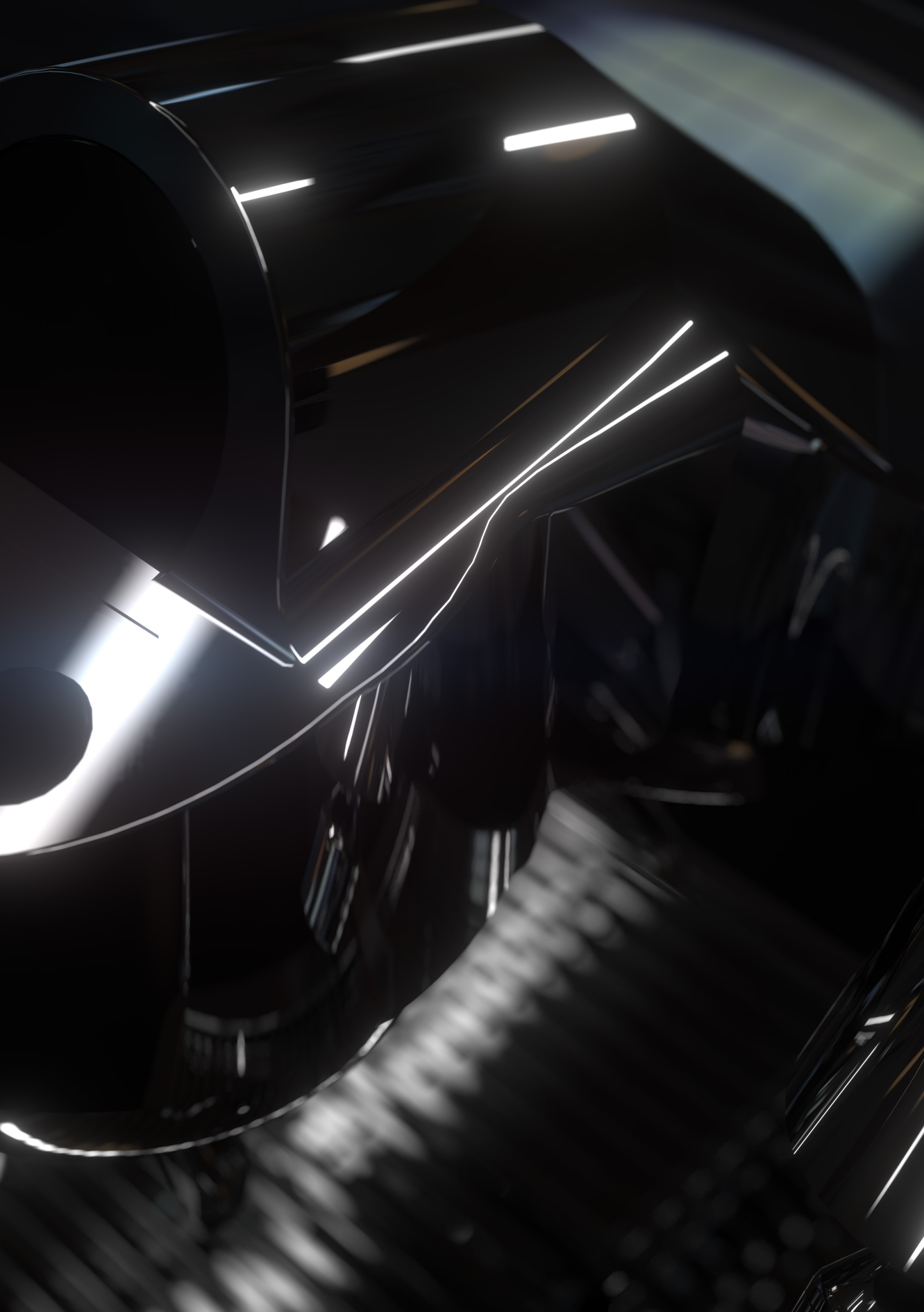
INNOVATION INSPIRES GENIUS



Chúng tôi hân hạnh giới thiệu Black Eagle Maverick, sản phẩm máy pha cà phê thông minh và dễ dàng sử dụng nhất tính đến thời điểm hiện tại.

Bây giờ, hãy cùng nhau điếm qua hành trình phát triển sản phẩm, điều gì đã truyền cảm hứng để chúng tôi tạo ra tuyệt tác này cũng như ứng dụng của khái niệm 'Maverick'. Chúng tôi sẽ dẫn bạn qua những cột mốc sản xuất, từ động cơ, công nghệ bên trong đến thiết kế bên ngoài, trước khi đến với phần chia sẻ cảm nghĩ của các barista, những người tạo ra sự khác biệt 'Maverick', đã biến những tách cà phê bình thường thành những tuyệt tác trên cả giá trị nghệ thuật.

# GIỚI THIỆU BLACK EAGLE MAVERICK





CẢI TIẾN TRUYỀN  
CẢM HỨNG THIÊN TÀI  
'GENIUS'



# "THIÊN TÀI (GENIUS) CHÍNH LÀ TÌM RA MỖI LIÊN KẾT VÔ HÌNH GIỮA VẠN VẬT."

Vladimir Nabokov



Từ lúc bắt đầu, chúng tôi đã nhắm đến khiến những thứ vô hình thành hữu hình. Chúng tôi xem xét thành tựu trong quá khứ của các 'Maverick' - những người từ chối đi theo luật lệ thông thường của xã hội, khám phá ra những khoảnh khắc 'Genius' thông qua những đột phá công nghệ trong thế kỉ 20.

Ứng dụng nguyên lí đó với các barista và máy pha cà phê truyền thống, khi sự giao thoa giữa sáng tạo và công nghệ đỉnh cao tạo ra tách cà phê hoàn hảo. Tuy nhiên, chúng ta đều biết rằng, có vô vàn biến chủng giữa một tách cà phê bình thường và tách cà phê đặc biệt có thể ảnh hưởng đến năng suất cả ngày đó của chúng ta: điều mà rất có ý nghĩa đối với hàng triệu người trên thế giới, cho dù đó là tách cà phê buổi sáng sau khi tỉnh giấc hay vào buổi chiều sau bữa ăn.

Black Eagle VA388 đã làm được rất nhiều để thực hiện việc này, sản phẩm này đã quá hoàn hảo và tin dùng bởi các barista trên toàn thế giới, vậy chúng tôi đã làm thế nào để cải tiến sản phẩm này? Đội ngũ sản xuất đã suy nghĩ vượt qua những ý tưởng hiện tại, đi sâu vào khoảng không tồn tại giữa người barista và công nghệ, đến bình minh của những cơ hội, nơi mà cảm hứng được dùng để tạo nên những điều cực kì đặc biệt.

Cùng tôi biết mình phải mang đến nhiều hơn cho các barista, những 'Maverick'. Không chỉ là nhiều sự kiểm soát hơn, mà là hoàn toàn chế ngự được nhiệt độ, chiết xuất, đánh sữa và ngay cả khả năng chuyển đổi ngay lập tức giữa các loại thức uống cà phê.

Vì thế, chúng tôi đã mang lại cho họ công nghệ bền vững hoàn toàn mới, một hệ thống mang tính cách mạng lên cách mà họ làm ra một tách cà phê. Chúng tôi mang đến Maverick và họ sẽ bắt đầu từ đó.

" NGƯỜI ĐI THEO ĐÁM  
ĐÔNG THƯỜNG SẼ  
KHÔNG THỂ TIẾN XA  
HƠN ĐÁM ĐÔNG ĐÓ.  
NGƯỜI CHỌN CHO  
MÌNH LỐI ĐI RIÊNG  
THƯỜNG SẼ TÌM THẤY  
BẢN THÂN Ở NHỮNG  
NƠI CHƯA TỪNG CÓ AI  
ĐẾN."

Albert Einstein







Công nghệ T3 Genius mới được phát triển để mang đến cho người barista sự kiểm soát tuyệt đối quá trình chiết xuất cà phê bằng việc mang đến công cụ có thể điều chỉnh với độ chính xác cực cao, cho ra hiệu quả vượt trội và hiệu suất không sản phẩm nào so được.

Đó là cột mốc kế tiếp trong câu chuyện sáng tạo và đổi mới của chúng tôi. Và nó có ý nghĩa hơn nhiều so với chỉ là một đồng từ ngữ và số liệu hợp lại với nhau.

T3 là 3 mức nhiệt độ và Genius tượng trưng cho cải tiến của hệ thống sản phẩm. Vâng, chúng tôi tự tin về chất lượng sản phẩm này. Đây là công nghệ tiên tiến nhất hiện tại nhưng đồng thời vẫn thân thiện người dùng và bền vững với môi trường.

# T3 GENIUS



Đó là cột mốc kế tiếp trong câu chuyện sáng tạo và đổi mới của chúng tôi. Và nó có ý nghĩa hơn nhiều so với chỉ là một đồng từ ngữ và số liệu hợp lại với nhau.





**1** Kiểm soát nhiệt độ chỉ là tính năng phổ thông, nhưng chúng tôi đã có một bước nhảy vọt với hệ thống hoạt động mới của mình. Gọn hơn, tiết kiệm năng lượng hơn và chúng tôi đã nâng cao năng suất vận hành. Maverick chỉ cần đun lượng nước cần thiết để chiết xuất, không dư thừa, và sẽ đun nước đến nhiệt độ lý tưởng cho bạn chỉ trong vài giây. Không cần chờ đợi nữa, sản phẩm này đảm bảo sẽ nâng cao năng suất và mang lại tách cà phê chất lượng hơn, nhanh hơn.

**2** Chúng tôi đã tăng áp suất đánh sữa lên gấp đôi từ đó làm giảm lượng nước ngưng đọng trong cần đánh sữa giảm đi hơn một nửa, để tạo ra lớp bọt sữa mịn hơn, ngọt hơn và lâu tan hơn.

**3** Black Eagle Maverick tái sử dụng nhiều năng lượng thành nhiều nhất có thể. Đây là máy pha cà phê espresso thân thiện và hiệu quả nhất mà chúng tôi từng sản xuất. Tốt hơn cho môi trường, tốt hơn cho khách hàng của bạn và tốt hơn cho kinh doanh.

KIỂM SOÁT TUYỆT ĐỐI

TỈ MỈ CHÍNH XÁC

HIỆU QUẢ VƯỢT TRỘI

HIỆU SUẤT KHÔNG ĐỐI THỦ

Maverick mang lại hiệu suất không đối thủ vì sử dụng năng lượng ít hơn đến 37% so với các đời trước. Chúng tôi đã cải thiện thiết bị và PID, để sản phẩm có thể điều chỉnh tất cả các bộ phận đun nóng với hiệu suất nhanh hơn trong khi vẫn duy trì nhiệt độ ổn định.

TỐT HƠN CHO MÔI

TỐT HƠN CHO KHÁ

TỐT HƠN CHO KINH

Maverick sử dụng ít vật liệu hơn để tạo nên phần đầu Group, cùng với vật liệu mới để giảm thể tích của nổi hơi thép không gỉ xuống nhằm duy trì áp suất cao hơn (2.1 bar) so với thông thường (1.2 bar). Nhưng uy tín bền vững của Maverick còn chú trọng về hiệu suất kiểm soát nhiệt độ đun nước trong khi sử dụng ít năng lượng từ động cơ hơn hay tận dụng năng lượng dư thừa cho vòi đánh sữa.

Black Eagle Maverick tái sử dụng năng lượng đến mức tối đa nhờ vào ứng dụng TERS hay Thermal Energy Recovery System, sử dụng năng lượng dư thừa trong quá trình khởi động để tiếp tục đun nóng nước.

Bạn còn có thể tận dụng nhiệt lượng từ hệ thống làm mát động cơ, nhờ vào một ống được thiết kế đặc biệt nằm dọc theo động cơ, giúp tận dụng nhiệt lượng từ máy bơm hay khay hứng nước.

Kiểm soát nhiệt độ chỉ là tính năng phổ thông, nhưng chúng tôi đã có một bước nhảy vượt với động cơ mới của mình. Gọn hơn, tiết kiệm năng lượng hơn và chúng tôi đã nâng cao năng suất vận hành. Maverick chỉ cần đun lượng nước cần thiết để chiết xuất, không dư thừa, và sẽ đun nước đến nhiệt độ lí tưởng cho bạn chỉ trong vài giây. Không cần chờ đợi nữa, sản phẩm này đảm bảo sẽ nâng cao năng suất và mang lại tách cà phê chất lượng hơn, nhanh hơn.

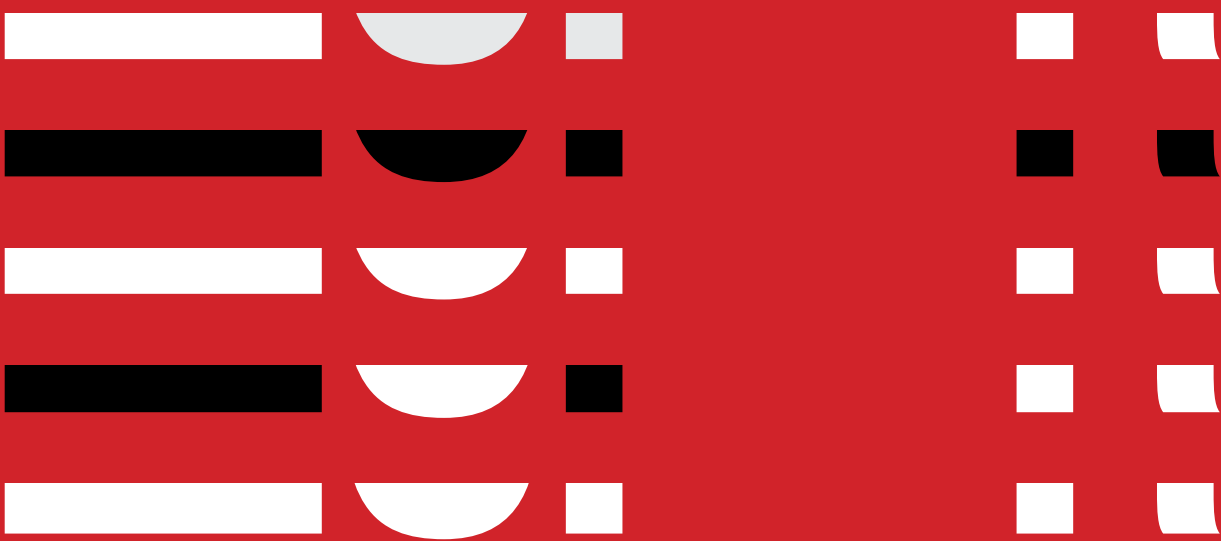
# TRƯỜNG

# CH HÀNG CỦA BẠN

# H DOANH



# ESPR







Công nghệ PureBrew chính là cuộc cách mạng, ba giai đoạn chiết xuất sử dụng tần suất dao động của áp suất nước để chiết xuất được hương vị thuần khiết nhất của cà phê tùy theo độ tươi mới, vùng canh tác và chủng loại.

Khám phá những hương vị mới trong tách espresso với công nghệ PureBrew hay ứng dụng PureBrew như chiết xuất ở áp suất thấp để mang lại hương vị độc đáo hơn.



PUREBREW

BLACK EAGLE MAVERICK



Thuật toán tài tình của công nghệ PureBrew tính toán chính xác lưu lượng nước cần thiết cho ba giai đoạn chiết xuất espresso, mang lại thành phẩm tuyệt vời cho mỗi lần pha.

Công nghệ này cũng vô cùng dễ dàng sử dụng, tính năng PBTech có thể điều chỉnh bật hoặc tắt, nên người barista có thể chuyển đổi giữa hai chế độ và bộ xử lý của công nghệ sẽ làm những việc còn lại.

Phase 1.

## PREINFUSION

Lưu lượng nước với tần suất thấp và dao động thấp sẽ cho bột cà phê thời gian để hấp thụ nước và nở đều hơn. Giai đoạn này vô cùng thiết yếu và nổi tiếng là phức tạp vì rất dễ làm mất đi hương vị cà phê. Và chúng ta không muốn điều đó.

Phase 2.

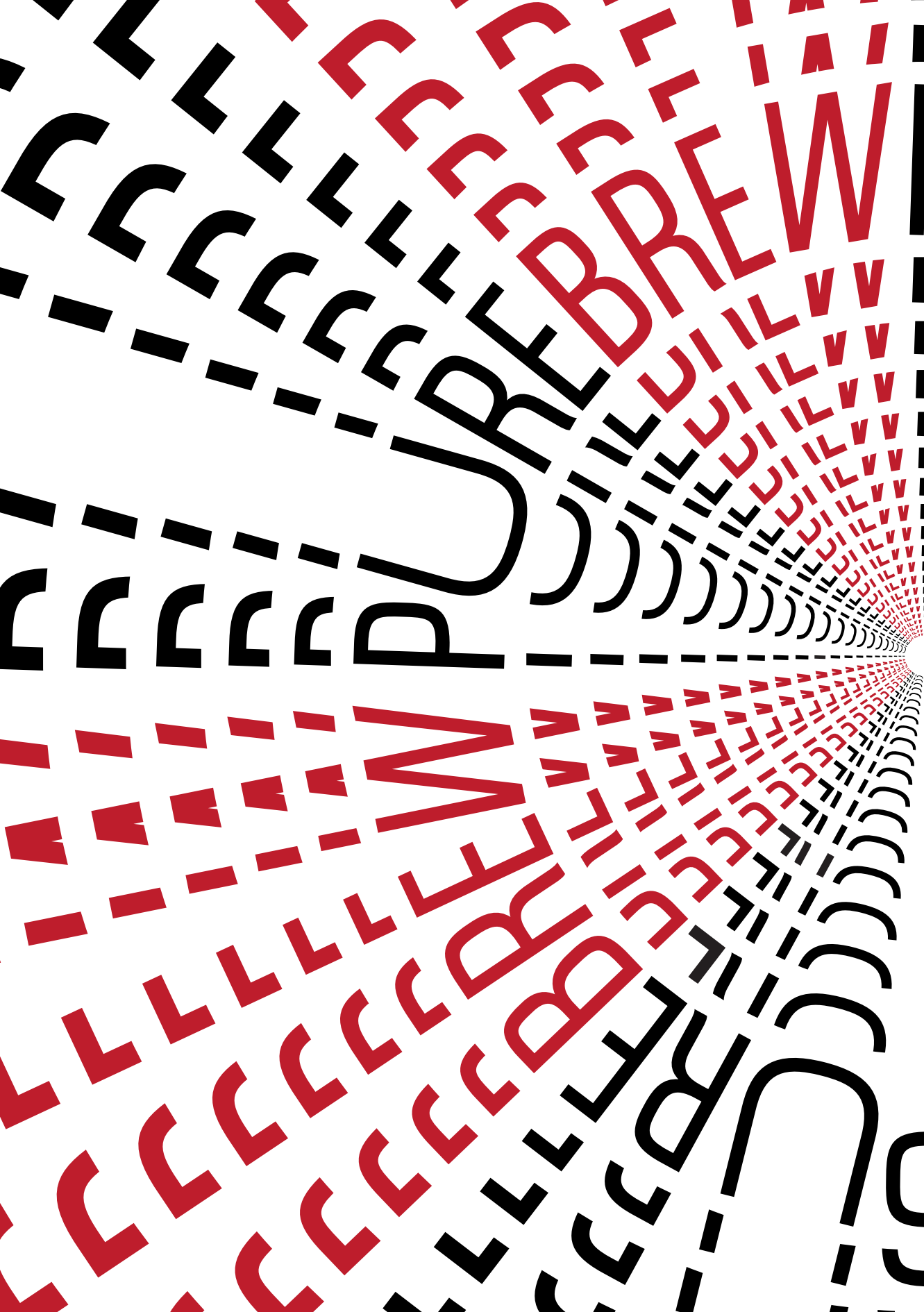
## INFUSION

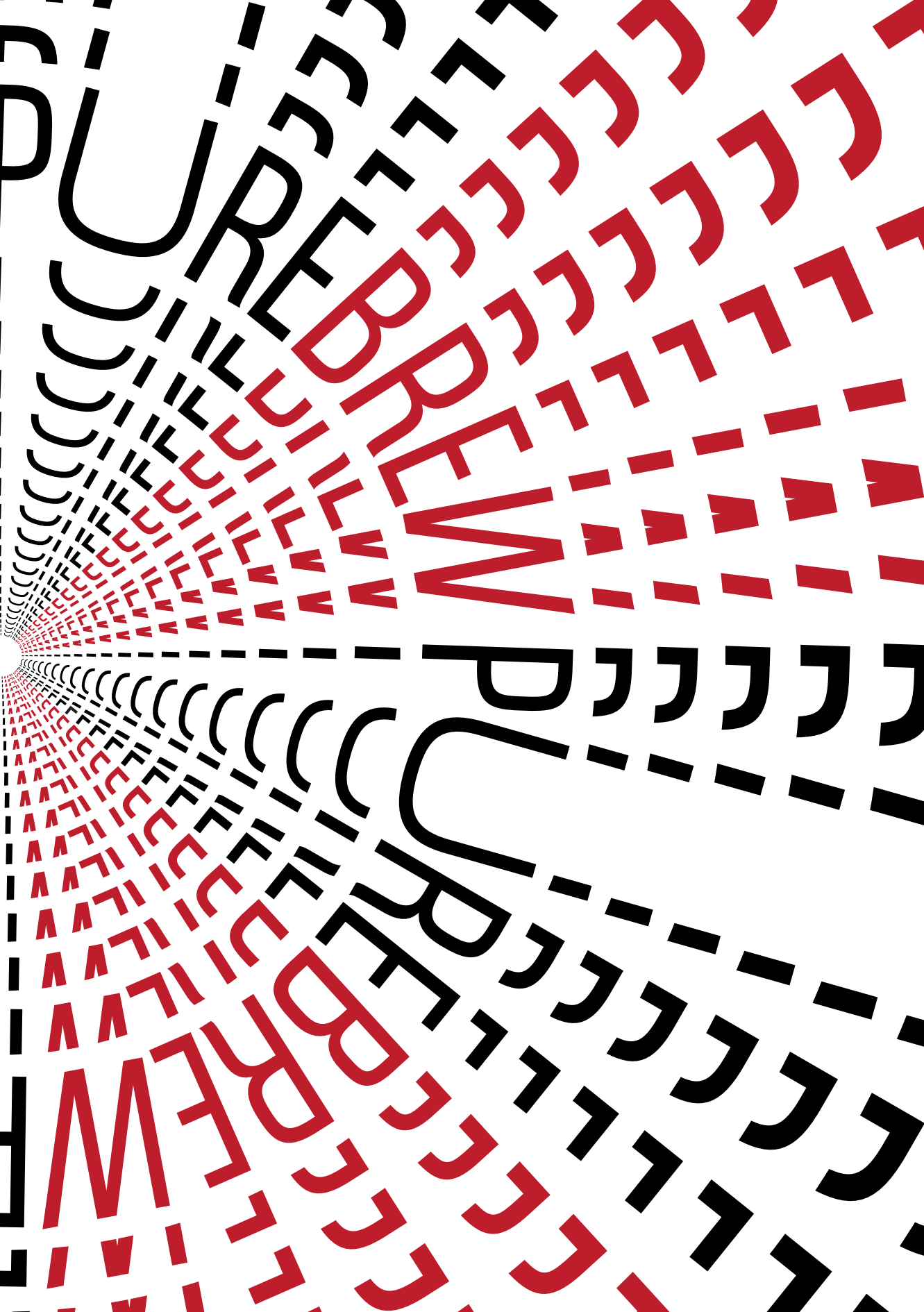
Áp suất lớn (9 bar) ép ra toàn bộ hương vị và dầu từ cà phê. Để chiết xuất toàn bộ tầng hương vị phức tạp, các hạt bột cà phê phải được nén chặt và có thời gian thở, tạo điều kiện cho cà phê được nở đều, tăng hiệu suất chiết xuất. Nhưng quá trình này phải thực hiện đúng liều lượng, ít hơn bạn không thể có toàn bộ hương vị, nhiều hơn, bạn sẽ mất đi hương vị.

Phase 3.

## POSTINFUSION

Lưu lượng nước được giảm để giảm thiểu chiết xuất những hương vị xấu. Những thứ này có thể mang lại vị chát, đắng khó chịu. Hầu hết các máy pha không thể xử lý được chuyện này. Chúng tôi thì không.





Toàn bộ khái niệm PureBrew bắt nguồn từ một câu hỏi đơn giản: chẳng phải sẽ rất tuyệt nếu như có một máy pha cà phê mà bạn có thể chỉnh từ pha espresso sang cà phê giấy lọc với chỉ một nút bấm?



PURE **BREW** COFFEE





Chúng tôi tự hào giới thiệu phễu lọc PureBrew hoàn toàn mới, phát triển bởi sự giao thoa giữa phễu lọc hình nón mang tính cách mạng với tấm lưới lọc hai lớp có mắt lưới siêu nhỏ, có thể chứa đến 20g cà phê. Bằng việc kết hợp công nghệ PureBrew với phễu lọc mới được cấp bằng sáng chế, bạn có thể pha cà phê giấy lọc với chỉ một thao tác nhấn nút.

Công thức mặc định sẽ sử dụng 250ml nước và người barista có thể tùy chỉnh cài đặt độ rang cà phê từ nhạt, vừa hay đậm để tạo ra hương vị cà phê giấy lọc tinh tế chỉ trong vài phút.


TRẢI NGHIỆM CÀ  
PHÊ GIẤY LỌC  
HOÀN TOÀN MỚI,  
ĐỘC ĐÁO VÀ  
TINH TẾ

Black Eagle Maverick cho phép người barista chuyển đổi giữa pha espresso và cà phê giấy lọc với chỉ một nút bấm. Nhấn vào chế độ PureBrew cà phê, thay phễu lọc thông minh PureBrew và chiếc máy Black Eagle Maverick sẽ tự động điều chỉnh độ đậm nhạt, hương vị và nhiệt độ. Nếu barista muốn kiểm tra khả năng Maverick của mình, họ có thể điều chỉnh công thức riêng, thay đổi dung lượng nước hay thời gian pha cho bất kì giai đoạn PureBrew nào (ngâm, lượt pha đầu hay cuối) và Maverick sẽ tự động chọn lưu lượng pha phù hợp để mang lại hương vị cà phê hoàn hảo nhất.

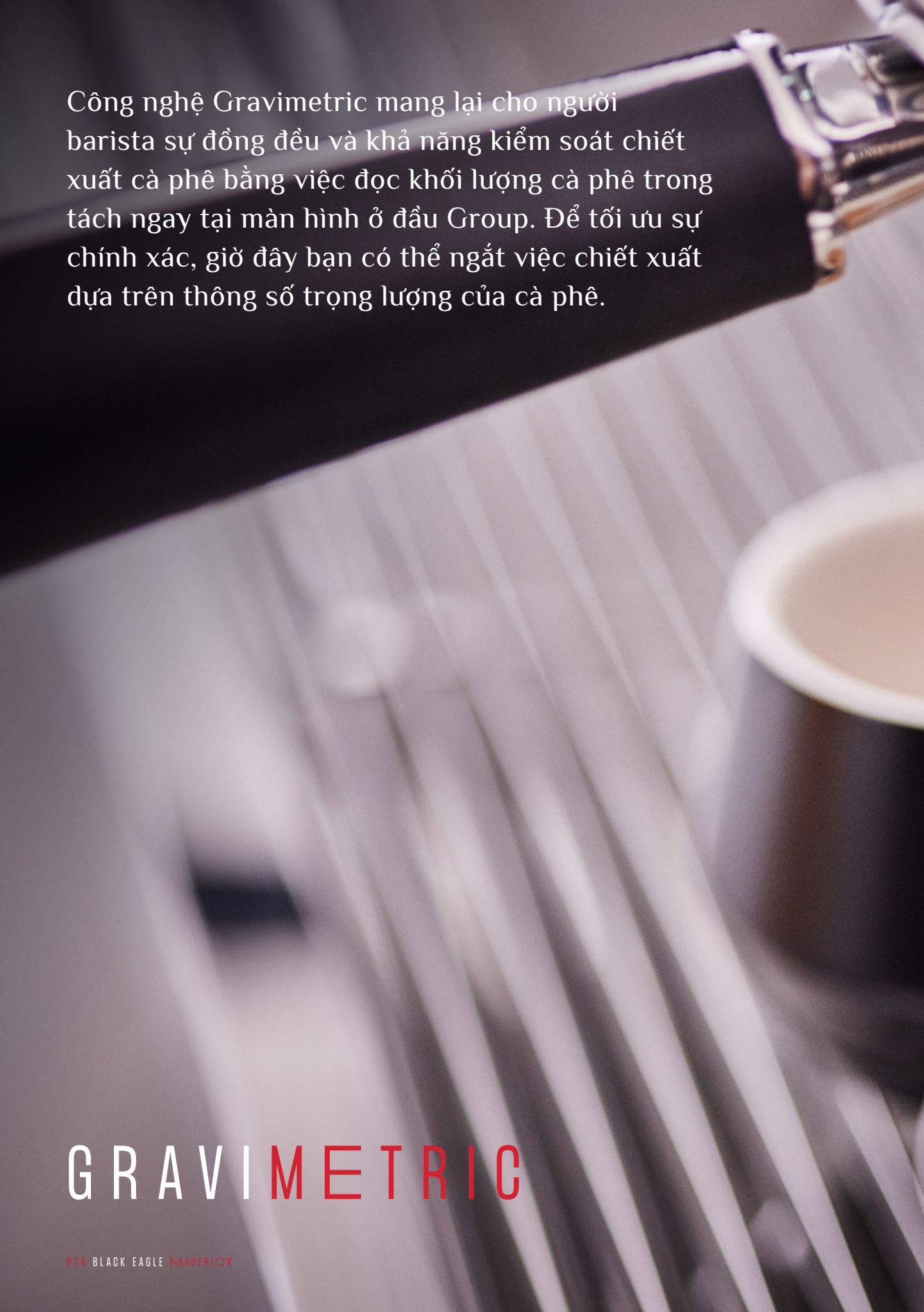
Maverick sử dụng áp suất hơi cao hơn (2.1 bar) khô hơn và chất lượng cao hơn thông thường.

Vòi đánh sữa với thiết kế mới không chỉ để trưng bày. Với kiểu dáng thanh mảnh, uốn lượn cho ra bọt sữa dày hơn, mịn hơn cho dù bạn sử dụng loại sữa nào - đều sẽ cho ra thành phẩm ổn định và lâu tan nhờ vào công nghệ, chất liệu mới và giảm thể tích nổi hơi.

HƠI NƯỚC  
CẢI TIẾN



Chức năng cải tiến Steam by Wire là sự phát triển từ chức năng Steam by Wire cũ. Chúng tôi đã thêm vào 3 chế độ đánh gọt đánh sữa, đánh 1 ly, đánh 2 ly để bạn có thể tự do đánh sữa sao cho phù hợp với dung lượng sữa và loại ca đánh sữa. Không chỉ tốt cho tách cà phê của bạn, sản phẩm còn tốt cho việc kinh doanh và môi trường vì bạn sẽ giảm thiểu thừa thải.



Công nghệ Gravimetric mang lại cho người barista sự đồng đều và khả năng kiểm soát chiết xuất cà phê bằng việc đọc khối lượng cà phê trong tách ngay tại màn hình ở đầu Group. Để tối ưu sự chính xác, giờ đây bạn có thể ngắt việc chiết xuất dựa trên thông số trọng lượng của cà phê.

GRAVIMETRIC



Điểm đáng chú ý nhất, về mặt thiết kế, là sản phẩm này nhỏ gọn hơn hẳn. Chiều cao cũng được tối ưu với chân máy mới. Thông qua những chính sách về bền vững của chúng tôi, một thiết kế khiêm tốn nhưng vẫn vô cùng thực tế đã ra đời: người barista sẽ dễ dàng giao tiếp với khách hàng hơn. Mang trải nghiệm tốt hơn cho việc kinh doanh.



# CẢI TIẾN VÀ THIẾT KẾ



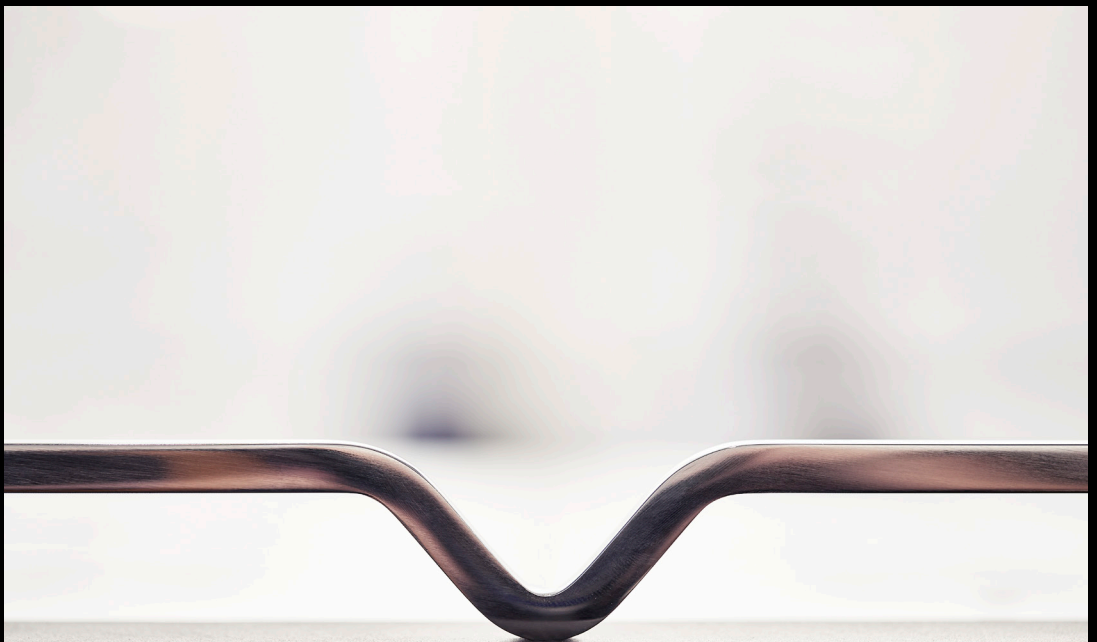
Thông tin hiển thị trên màn hình ở đầu Group - bước/ giai đoạn/ thời gian - có thể dễ dàng quan sát và màn hình cảm ứng thì vô cùng đơn giản để quản lí và điều chỉnh.

Tay cầm mới của Victoria Arduino, đồng nhất với thiết kế cần đánh sữa và được trang bị đầy đủ phụ kiện với logo Victoria Arduino khắc họa rõ nét, được sản xuất từ thép không gỉ dễ dàng cầm nắm, giúp cải thiện trải nghiệm người sử dụng trong từng giai đoạn chuẩn bị cà phê.





Nói chung, Black Eagle Maverick vẫn giữ được nét tinh tế trong bản sắc, nhưng vẫn có những nét độc đáo riêng mang lại cảm giác mới mẻ và đương đại. Các nhà thiết kế đã khéo léo kết hợp các chi tiết lại với nhau, từ màu đen truyền thống Black Eagle trên toàn thân máy, đến hình dáng khung thép đại bàng mới, khay lưới mới (vừa đẹp mắt vừa thực tiễn) cho đến khay chứa nước thông minh



Cuối cùng, tại sao chỉ dùng một máy Black Eagle Maverick trong khi bạn có thể có tới năm? Bạn sẽ chọn mẫu mã nào?

Đen với logo đỏ



Đen với logo inox



Xanh với logo inox





Trắng với logo màu inox



Inox với logo inox



Thông số kĩ thuật và  
Lựa chọn màu sắc

Số lượng Group	2 Groups	3 Groups
Chế độ	Volumetric/gravimetric	Volumetric/gravimetric
Dài mm	806	1056
Rộng mm	745	745
Cao mm	433	433
Chiều cao Group mm	100	100
Công suất W	6900	8700
Khối lượng Kg	90	115



Màu sắc	Màu mặt hông	Màu mặt lưng	Màu logo
Đen	Đen	Đen	Đỏ
Đen	Đen	Đen	Thép
Xanh đá	Xanh đá	Xanh đá	Thép
Trắng	Trắng bóng	Trắng bóng	Thép
Thép	Crôm	Crôm	Thép





PERFECT

EVERY

PERFECT

EVERY



COFFEE

TIME

COFFEE

TIME

Ngoài niềm đam mê cà phê, tất cả các barista 'Maveric' đều trau dồi kỹ năng của mình qua các cuộc thi: dốc hết khả năng và sự sáng tạo để thi đấu cùng những đối thủ tài ba khác để đứng trên đỉnh cao. Nhưng vẫn còn nhiều điều ý nghĩa khác, ứng dụng kỹ năng tại quán cà phê là một việc, đứng lên và nhận được sự công nhận từ mọi người và chiến thắng là điều vô cùng đáng tự hào. Và chúng tôi cũng rất tự hào về họ.

Cà phê còn hơn là những gì nó mang lại, không chỉ là một thức uống vào buổi sáng, nó là một phần không thể thiếu trong cuộc sống chúng ta. Tuy nhiên, đối với các Maverick, cà phê là niềm cảm hứng bất tận, trong mỗi và từng khoảnh khắc, cà phê đã và vẫn đang thay đổi cuộc sống họ.

Các Maverick có cái nhìn sâu sắc về cà phê mà chúng tôi chỉ có thể mơ tới, và câu chuyện không chỉ dừng ở đây.

Chúng tôi đã tâm sự cùng Mikael, Simon, Lem và Natalia để có những cảm nhận chân thực nhất về Black Eagle Maverick cũng như khám phá điều gì đã hướng họ đến cuộc hành trình đáng nhớ này.



NATALIA  
KWIA TKOWSKA

Nhà vô địch Ba Lan:  
2020, 2017, 2019

Nhà vô địch Ailen: 2015,  
2016

"Chúng ta có thể trau  
đồi kỹ năng và trình  
bày cũng như những kỹ  
năng khác, nhưng nếu  
thiết bị thất bại, chúng  
ta cũng thất bại"

Khi 18 tuổi, Natalia đã đi khắp miền Nam Ailen, ý định quay trở về Ba Lan và giấc mơ kinh kịch đã không xảy ra như dự tính. Thay vào đó, cô đã ở đến tận chín năm, tại nơi mà từ một cô hầu bàn đã trở thành người pha chế đứng sau máy cà phê và bắt đầu tìm hiểu về điều gì làm nên tách cà phê ngon, và dĩ nhiên cuối cùng đã khiến cô tham gia vào các cuộc thi barista. Sau khi quay trở về quê nhà, Natalia đã tự mở quán cà phê của mình, hiện cô còn mở rộng kinh doanh đến xưởng rang cà phê mà mình đã mua trực tiếp từ những nông dân.

Theo cảm nhận của cô, Black Eagle Maverick có một lợi thế rõ ràng, sự đa dạng bảo đảm sẽ thu hút nhiều khách hàng hơn, và tất nhiên là máy vận hành cực nhanh và đồng nhất nhờ vào công nghệ T3 Genius. Nhưng điều mà cô hào hứng nhất là cơ hội được sáng tạo với tính năng PureBrew. Cô cũng đánh giá cao thiết kế mới với chiều cao vừa phải tạo điều kiện tương tác giữa barista và khách hàng, nhưng cô cũng phải thừa nhận ngay lập tức là sản phẩm dễ tiếp cận hơn và kích thước gọn giúp giải quyết vấn đề nan giải về làm thế nào để tối ưu không gian quầy pha chế tại quán.

MAVERICKS





" CẠNH TRANH GIÚP DOANH  
NGHIỆP TIẾN HÓA VÀ ĐẶT BẠN  
VÀO TÌNH CẢNH PHẢI TIẾN  
HÓA CỦA NGÀNH HÀNG "

Lem Butler



## MIKAEL JASIN

Nhà vô địch Indonesia  
2019, 2020

"Cà phê tượng trưng cho sự thay đổi, nó đơn giản như việc đánh thức bạn dậy vào buổi sáng hay làm cho ngày hôm đó của một người có ý nghĩa hơn khi là barista"

" TÔI SỬ DỤNG MÁY PHA CÀ PHÊ NHƯ LÀ CÔNG CỤ ĐỂ TRUYỀN TẢI TIỀM NĂNG CỦA HẠT CÀ PHÊ. "

Mikael Jasin

Mikahel sinh tại In-đô-nê-xi-a và chuyển đến sinh sống tại Úc từ thời trung học để học tập, tại nơi đây, làm việc tại một quán cà phê tại Melbourne, sự nghiệp barista của anh đã bắt đầu. Tạm biệt mái trường, bắt đầu hành trình mới, Mikahel bắt đầu thi đấu, thử thách bản thân, điều mà anh ấy đã từng tận hưởng khi chơi thể thao, nhưng cảm giác đã mãnh liệt hơn khi anh ấy bắt đầu chiến thắng. Anh đã mở một công ty tư vấn cà phê trong khi làm làm việc với các nông dân cà phê nơi mà anh bắt đầu tự sơ chế cà phê của mình, nên đối với anh, chiết xuất là điểm then chốt trong thao tác của mình. Nhưng chúng tôi còn phát hiện điều khác qua cuộc phỏng vấn với anh ấy: 90% khách hàng của Mikael không uống espresso, và anh ấy đã rất hào hứng khi thấy phễu lọc PureBrew mới.

Tại In-đô-nê-xi-am thức uống phổ biến là cà phê đá, cà phê sữa đá với đường đen và đá viên - đối với bản thân Mikael, anh thường thưởng thức cà phê giấy lọc hơn espresso. Anh đồng ý rằng phễu lọc PureBrew là phát minh mang tính cách mạng, sẽ thay đổi hoàn toàn cách mà lĩnh vực máy pha cà phê vận hành, đặc biệt là về khả năng pha nhiều công thức cà phê khác nhau với tốc độ, tại từng thời điểm, từng khoảng thời gian.



## LEM BUTLER

Nhà vô địch Mỹ 2016

---

**"Cạnh tranh khiến ngành hàng tiến hóa và đặt bạn trong tình cảnh phải tiến hóa của ngành hàng"**

Sau đại học, Lem là một nhạc sĩ hành nghề tại Bắc Carolina, anh đã kí hợp đồng với một hãng đĩa lớn nhưng đã rời đi vì không được sáng tạo như ý mình muốn. Để trang trải cuộc sống, anh đã trở thành barista, công việc anh từng hỗ trợ đồng nghiệp trong quá trình học đại học tại một cuộc thi barista thế giới. Sự hào nhoáng của cuộc thi đã thức tỉnh bản chất nghệ sĩ trong tâm trí và anh lập tức nhận ra đây là việc mình muốn làm. Sau khi chiến thắng WBC, Lem bắt đầu đào tạo barista, nhưng anh tập trung vào việc để cà phê tự thể hiện bản chất của nó. Điều này chủ yếu phụ thuộc vào những người nông dân trồng cà phê.

Có phương tiện phù hợp để khai tác triệt để hương vị cà phê là tiên quyết, Nhưng Lem vẫn bất ngờ với tính năng bền vững của Black Eagle. Anh thừa nhận rằng năng lượng thừa thải khi vận hành máy pha cà phê là khá lớn, với thực tế năng lượng dư trong quá trình chiết xuất có thể tái sử dụng là rất quan trọng đối với Lem.



## SIMON SUN

Nhà vô địch Trung Quốc 2019

---

**"Tôi nghĩ thế giới cà phê như một vũ trụ, với vô vàn chủng loại cà phê như các ngôi sao trên bầu trời. Vô tận"**

Mikahel sinh tại In-đô-nê-xi-a và chuyển đến sinh sống tại Úc từ thời trung học để học tập, tại nơi đây, làm việc tại một quán cà phê tại Melbourne, sự nghiệp barista của anh đã bắt đầu. Tạm biệt mái trường, bắt đầu hành trình mới, Mikahel bắt đầu thi đấu, thử thách bản thân, điều mà anh ấy đã từng tận hưởng khi chơi thể thao, nhưng cảm giác đã mãnh liệt hơn khi anh ấy bắt đầu chiến thắng. Anh đã mở một công ty tư vấn cà phê trong khi làm việc với các nông dân cà phê nơi mà anh bắt đầu tự sơ chế cà phê của mình, nên đối với anh, chiết xuất là điểm then chốt trong thao tác của mình. Nhưng chúng tôi còn phát hiện điều khác qua cuộc phỏng vấn với anh ấy: 90% khách hàng của Mikahel không uống espresso, và anh ấy đã rất hào hứng khi thấy phễu lọc PureBrew mới.

Tại In-đô-nê-xi-am thức uống phổ biến là cà phê đá, cà phê sữa đá với đường đen và đá viên - đối với bản thân Mikahel, anh thường thưởng thức cà phê giấy lọc hơn espresso. Anh đồng ý rằng phễu lọc PureBrew là phát minh mang tính cách mạng, sẽ thay đổi hoàn toàn cách mà lĩnh vực máy pha cà phê vận hành, đặc biệt là về khả năng pha nhiều công thức cà phê khác nhau với tốc độ, tại từng thời điểm, từng khoảng thời gian.

" I THINK THE  
COFFEE FILTER  
INNOVATION FOR  
INDUSTRY, WITH  
A LOT OF TIME  
CAN SPEND MONEY  
TO INNOVATE, IN  
PROFILES AND



PUREBREW  
IS A GREAT  
FOR THE COFFEE  
E CAN SAVE  
ME, ALSO WE  
MORE TIME  
DEVELOP NEW  
D RECIPES."

Simon Sun

Cubes Asia

SALA - SARIMI A1-00.10

74 Nguyễn Cơ Thạch, An Lợi Đông, Thủ Đức, HCM

P. 0909 244 388

[cubes-asia.com/vinbarista.com](http://cubes-asia.com/vinbarista.com)





