

YUKAWA  
COFFEE & TEA

DISTRIBUTOR BY *JASCO*



Strive for  
***Perfection***

## ชุดริปกาแฟพร้อมวาล์วควบคุมน้ำ

วัสดุกรวยดริป: พลาสติก Tritan  
วัสดุฐานรองแก้ว: พลาสติก TRP  
ความจุ: 2-4 ถ้วย

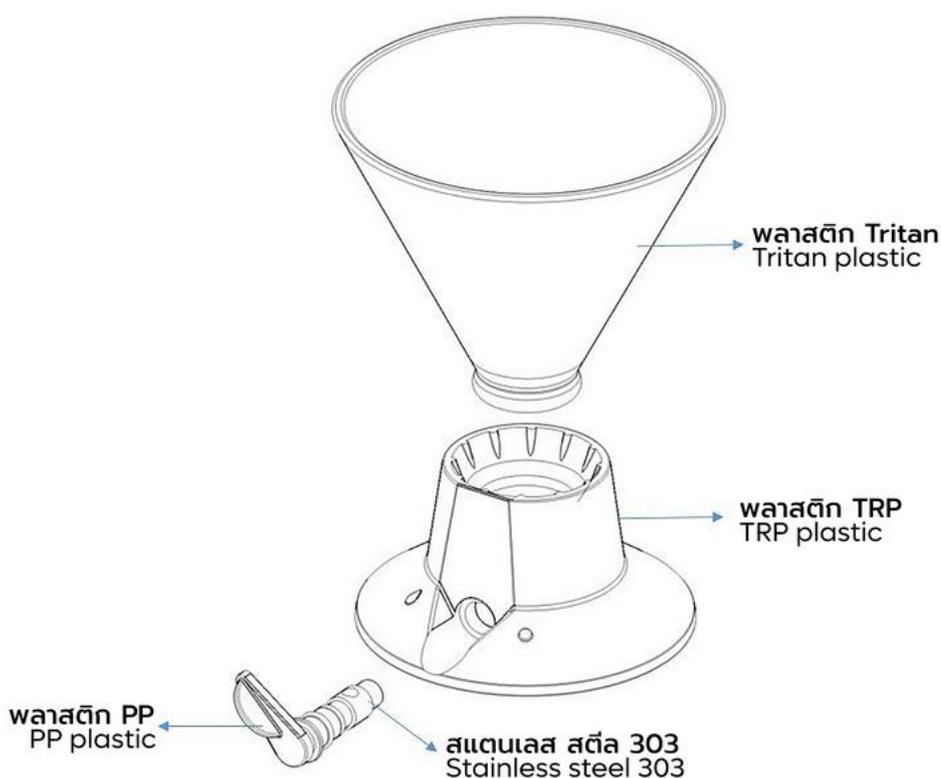
## Pour over & Brew dripper

Dripper material: Tritan plastic  
Holder material: TRP plastic  
Capacity: 2-4 cups



ดริปเปอร์รุ่นนี้มาพร้อมสวิตช์ปรับโหมดการใช้งาน ทั้งแบบแช่ (Brew) หรือแบบดริป (Pour Over) โดยวาล์วที่ออกแบบมาเป็นพิเศษช่วยให้การชงกาแฟสม่ำเสมอยิ่งขึ้น สามารถปรับความเร็วในการไหลของน้ำให้เหมาะกับเมล็ดกาแฟแต่ละชนิด เพื่อถึงรสชาติที่ดีที่สุดออกมาได้ และยังสามารถใช้ชงชาได้ทุกประเภทอีกด้วย

The dripper has a switch to adjust for brew or use as pour over. This designed valve which can brew the coffee more evenly. Also can adjust the speed for different kind of coffee varieties to created more flavor. Also good for brew any kind of tea.



## ชุดริปกาแฟพร้อมวาล์วควบคุมน้ำ

วัสดุกรวยดริป: พลาสติก Tritan

วัสดุฐานรองแก้ว: พลาสติก TRP

ความจุ: 2-4 ถ้วย

## Pour over & Brew dripper

Dripper material: Tritan plastic

Holder material: TRP plastic

Capacity: 2-4 cup



Ø12.8 x H10.5 cm  
(Ø5.1" x H4.2")



H6 cm  
(H2.4")



**PO-BD-24BK**

**890.-**



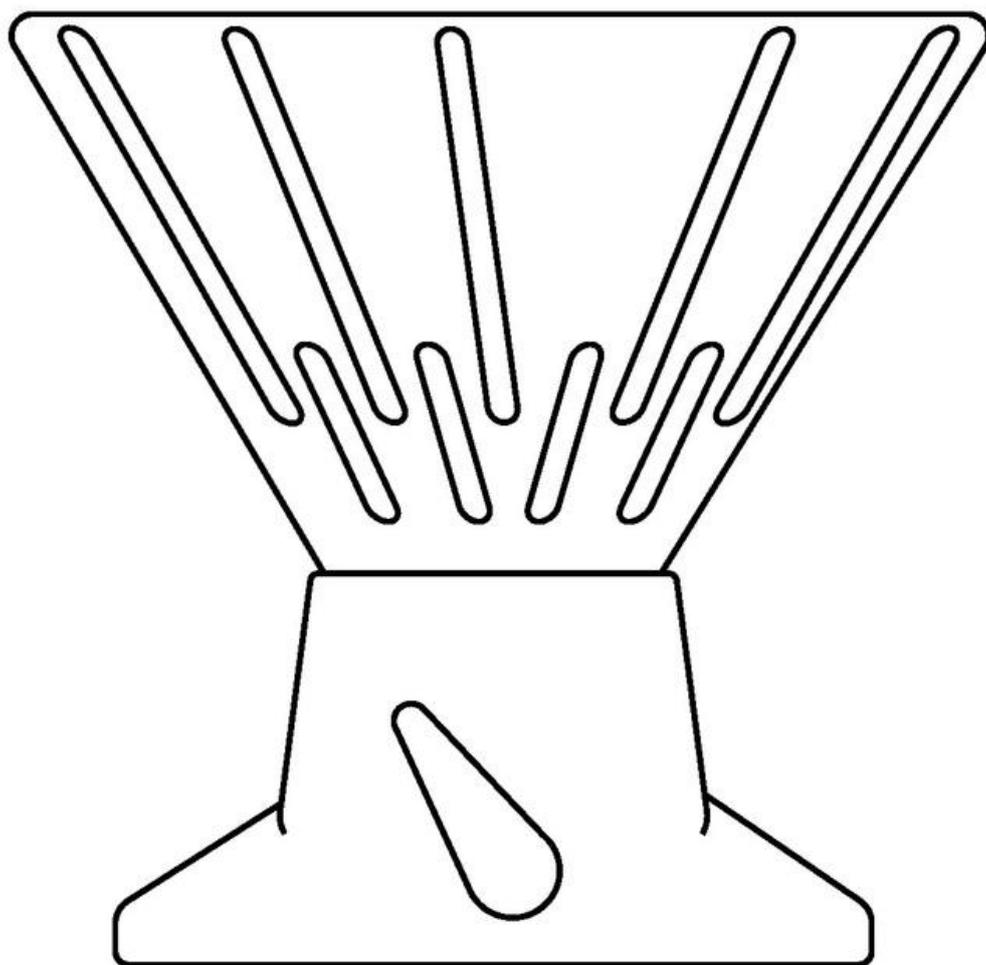
**PO-BD-24CL**

**890.-**

# Pour Over & Brew Dripper

By **YUKAWA**  
COFFEE & TEA

## คู่มือการใช้งาน Instruction manual



## ข้อมูลวัสดุ | Material guide

### กรวยดริป | พลาสติกไตรตัน

#### Dripper | Tritan plastic

ทนความร้อนสูง, ไม่แตกง่าย, ทนทาน, ปลอดภัย BPA และ น้ำหนักเบา  
เหมาะทั้งสำหรับใช้ประจำวันและพกพา

It is heat-resistant, shatterproof, durable, BPA-free, and lightweight. Perfect for everyday use and travel.

### ฐาน | พลาสติกทีพีอาร์

#### Base | TPR plastic

มีความยืดหยุ่น ช่วยยึดเกาะพื้นผิวหรือแก้วได้ดี, ไม่ลื่น  
และทนทานต่อการใช้งาน

Flexible, provides excellent grip on surfaces or cups, non-slip, and highly durable for everyday use.

### วาล์ว | พลาสติกพีพี และ สเตนเลส สตีล 303

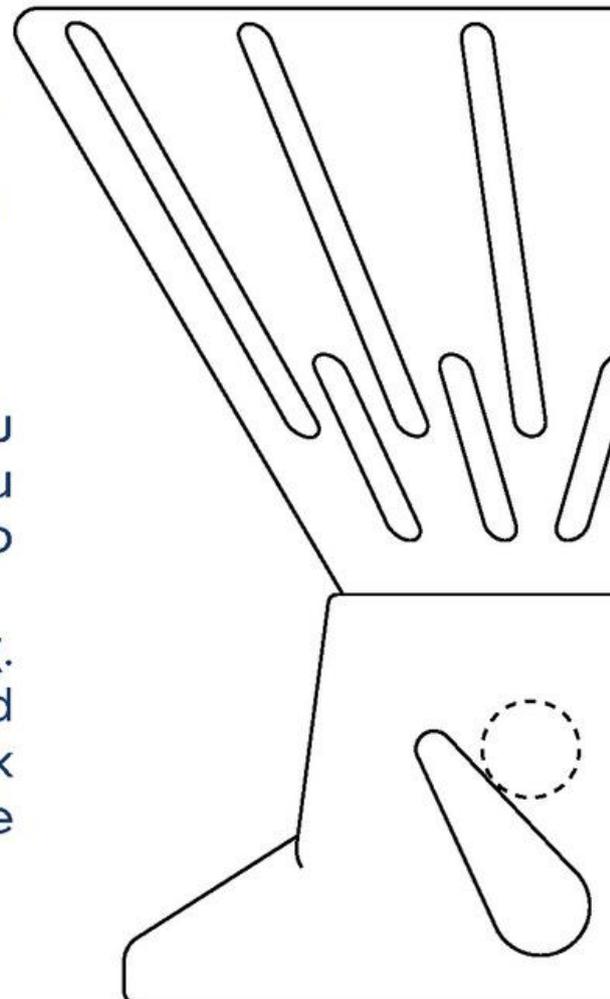
#### Valve | PP plastic & Stainless steel 303

ทนต่อความร้อนและการกัดกร่อนปลอดภัยต่อ  
การใช้งาน

Resistant to heat and corrosion, and safe for use.

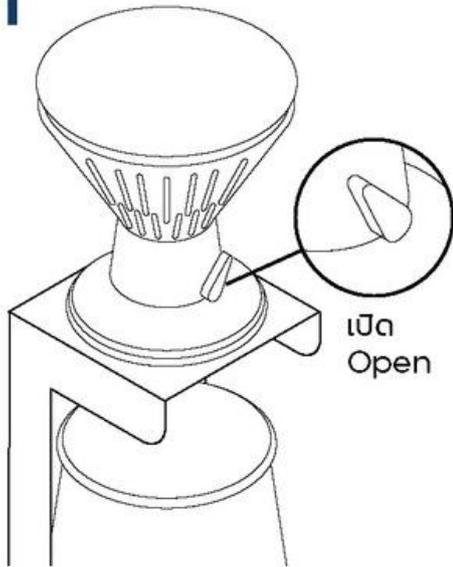
ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถถอดออกได้เพื่อทำความสะอาด  
กรุณาอ่านคำแนะนำในการประกอบด้านหลังอย่างละเอียดก่อนประกอบใหม่เพื่อให้แน่ใจ  
ว่าทุกชิ้นส่วนถูกติดตั้งอย่างถูกต้อง

All parts can be removed for cleaning. When re-assembling, be sure to read the Assembly instruction on the back thoroughly to ensure that all parts are set up properly.



## วิธีการใช้งาน | How to use

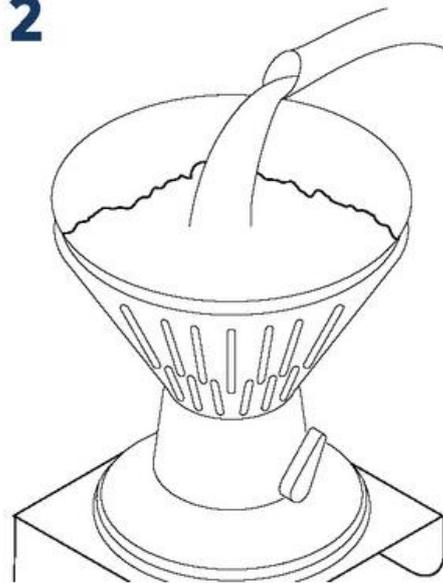
1



วางดริปเปอร์บนแท่นดริปหรือเซิร์ฟเวอร์ จากนั้นใส่กระดาษกรองลงไป

Place the dripper on a drip stand or a server. Then put a paper filter into the plastic bowl.

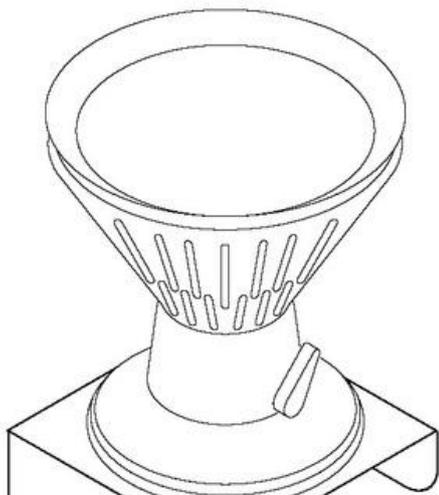
2



ใส่กาแฟบด 20 กรัม (บุดระดับกลาง) ลงในดริปเปอร์ แล้วเทน้ำร้อนประมาณ 240 มิลลิลิตรลงไปให้ชุ่ม

Put 20g of ground coffee (medium grind) into the dripper and pour in plenty of hot water (approx. 240 ml).

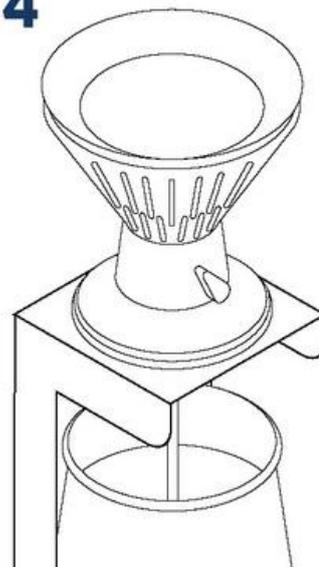
3



แช่ทิ้งไว้ประมาณ 2 นาที คนเล็กน้อยตามต้องการ เพื่อให้ได้รสชาติเข้มข้น

Let it steep for approximately 2 mins. Stir as desired for a stronger brew.

4



หมุนสวิตช์เพื่อเริ่มการดริปกาแฟ อย่าลืมรีเซ็ตสวิตช์ก่อนใช้งานดริปเปอร์ในครั้งถัดไป  
Turn the switch to drip coffee. Make sure to reset the switch before the next time you use the dripper.

## คำแนะนำการดูแลรักษา | Product care

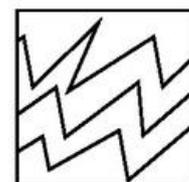
ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้ด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อน

Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.



ห้ามใช้ผงขัดหรือฟองน้ำที่มีสารขัดถู เพราะอาจทำให้พลาสติกเป็นรอย

Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the plastic.



สินค้านี้สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้ โปรดอ่านคู่มือการใช้งานของเครื่องล้างจานก่อนใช้งานทุกครั้ง

This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.



หากชิ้นส่วนพลาสติกสกปรกมากให้ใช้น้ำยาฟอกขาวสำหรับใช้ในครัวเรือนที่เจือจางแล้ว

โปรดอ่านคำแนะนำและข้อควรระวังของน้ำยาฟอกขาวอย่างละเอียด และล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วหลังการใช้งาน

If plastic is particularly dirty, use a diluted household bleach. Be sure to read the handling precautions of the household bleach thoroughly. Rinse thoroughly with water after bleaching.



**เครื่องชงกาแฟแบบหยดและ  
กาแฟสกัดเย็น ความเร็ว 3 เท่า**

ตัวเครื่อง: พลาสติก PS / AS  
แก้วด้านล่าง: แก้วทนความร้อน  
ปลอดภัย: ปราศจากสาร BPA

**Triple speed water drip &  
Cold brew coffee maker**

PS & AS plastic  
Heat-resistant glass  
BPA Free



ออกแบบให้ภาชนะใส่กาแฟแบ่งเป็น 3 ช่อง ช่วยเร่งเวลาในการดริปกาแฟให้เร็วขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถผสมเมล็ดกาแฟหลากหลายรสชาติ เพื่อสร้างกาแฟดริปเย็นในแบบของคุณเอง และยังสามารถเพิ่มกระบอกกรองเสริมเพื่อชงกาแฟสกัดเย็น (Cold Brew) ได้อีกด้วย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับคนรักกาแฟเย็นทุกประเภท

This new system divided the coffee container to three rooms which speed up the dripping time. Also you can mix with different flavor of coffee bean to make your own cold drip coffee. The other function is add extra infuser to make cold brew coffee. It is perfect for cold coffee lover

**WCB-600**

600 ml (20.3oz)  
W10.2 x L11 x H30 cm  
(W4.1 x L4.4 x H11.9W)

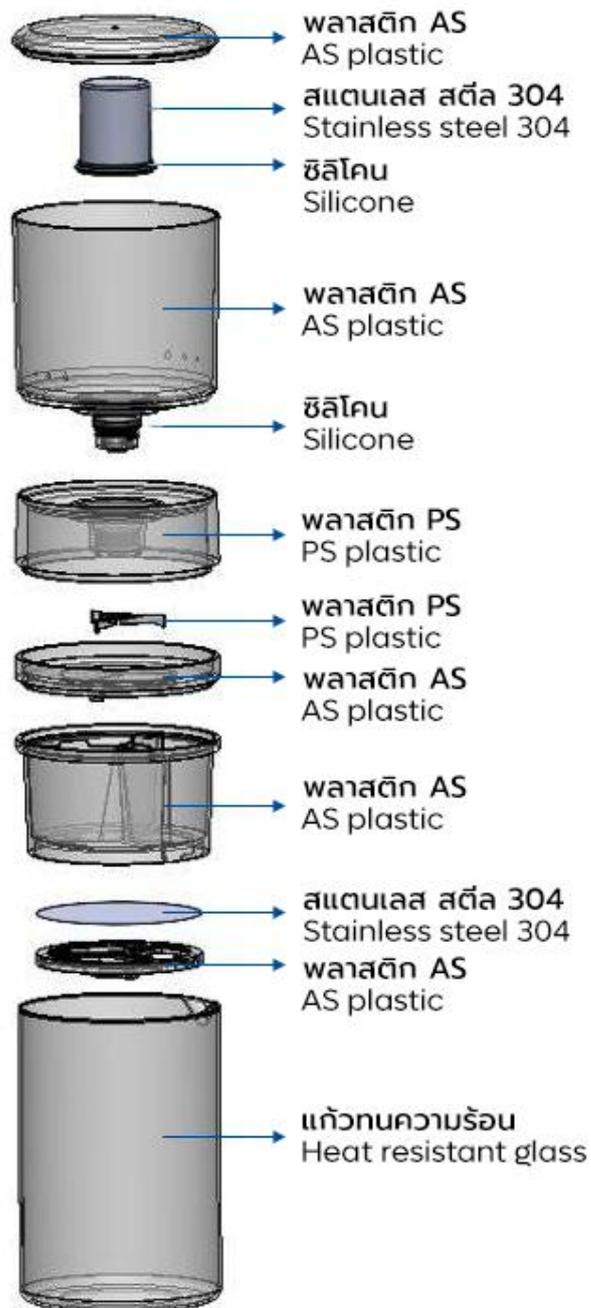
**1,850.-**

**เครื่องชงกาแฟแบบหยดและ  
กาแฟสกัดเย็น ความเร็ว 3 เท่า**

ตัวเครื่อง: พลาสติก PS / AS  
แก้วด้านล่าง: แก้วทนความร้อน  
ปลอดภัย: ปราศจากสาร BPA

**Triple speed water drip &  
Cold brew coffee maker**

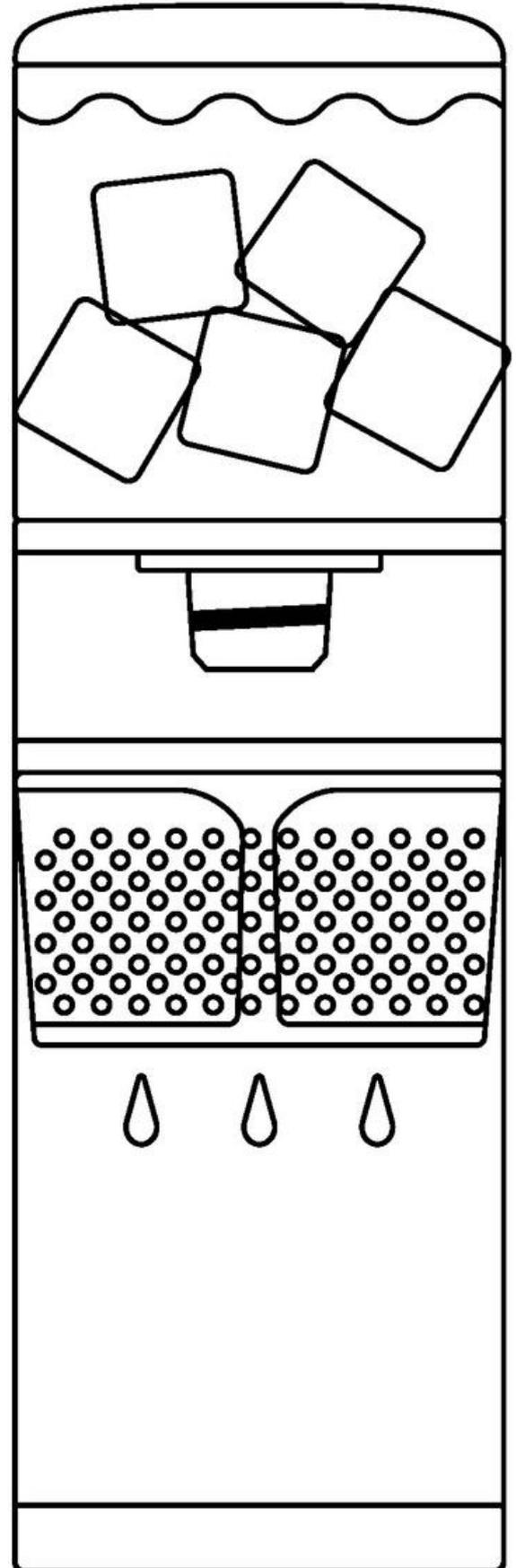
PS & AS plastic  
Heat-resistant glass  
BPA Free



# Triple Speed Water Drip & Cold Brew Coffee Maker

By YUKAWA  
COFFEE & TEA

## คู่มือการใช้งาน Instruction manual



## ข้อมูลวัสดุ | Material guide

ฝาครอบด้านบน  
Top Cover

A

ฐานภาชนะเก็บน้ำ  
Water Chamber Base

B

วาล์วปรับความเร็วการไหล  
Flow Control Valve

C

ตัวล้อยึดถาดหยดน้ำ  
Drip Tray Stabilizer

D

ถาดกระจายน้ำ  
Drip Tray

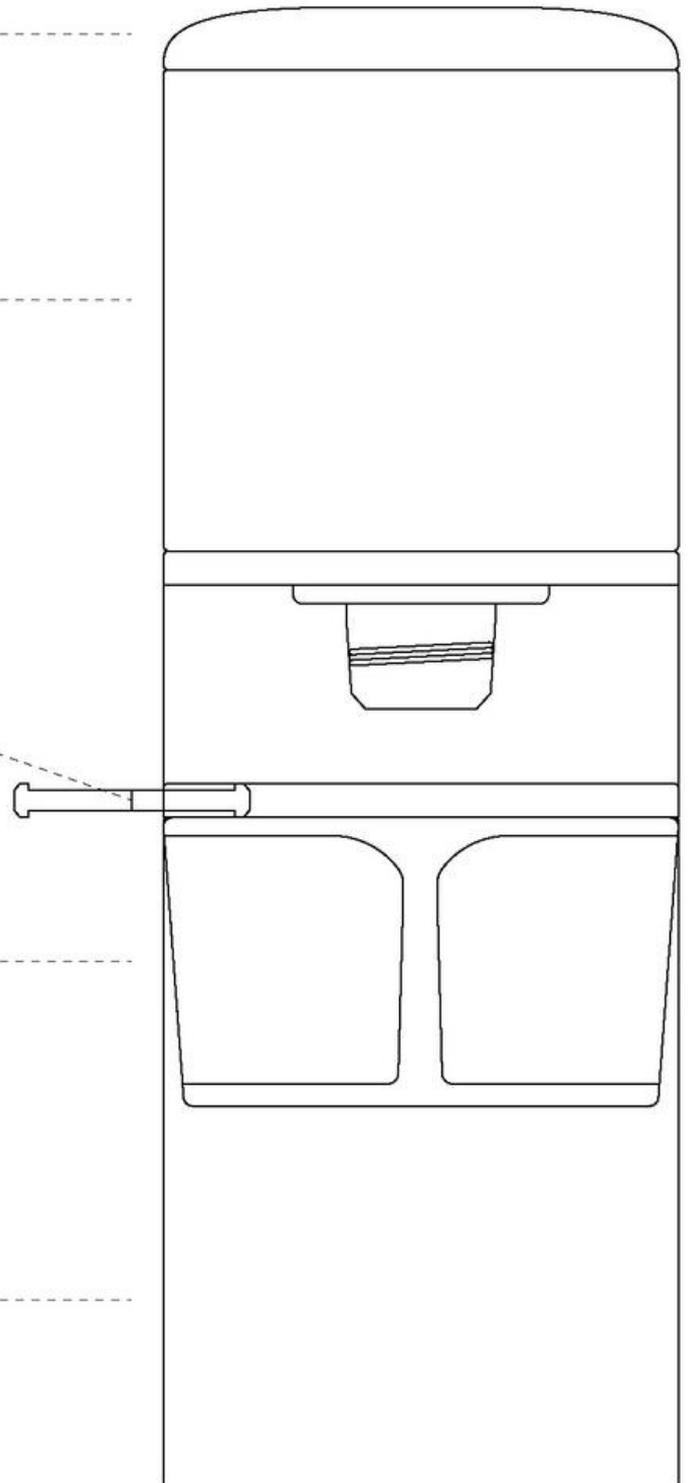
E

ช่องใส่ผงกาแฟแบบ  
3 ระดับความเร็ว  
3-Speed  
Coffee Ground Trough

F

เหยือกแก้ว  
Glass Carafe

G



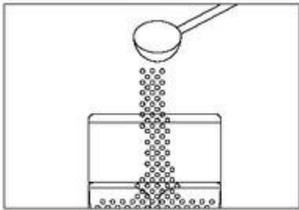
## อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม | What You'll Need

- ผงกาแฟบด 45–60 กรัม (แนะนำให้ใช้ระดับกลางหรือเท่าเม็ดน้ำตาลทราย)
- น้ำเย็น หรือน้ำเย็นผสมกับน้ำแข็ง ประมาณ 200 กรัม
- ก้อนน้ำแข็ง (ตามความต้องการ)
- เครื่องดริปกาแฟเย็น
- 45–60g ground coffee (medium or granulated sugar texture)
- Cold water or a mix of ice + water (approx. 200g)
- Ice cubes (optional)
- Ice drip coffee maker

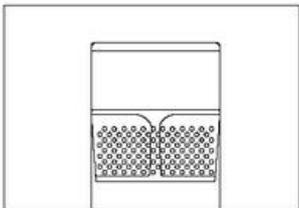
(สามารถปรับสัดส่วนกาแฟต่อน้ำได้ตามความชอบ)

(Water-to-coffee ratio can be adjusted to taste)

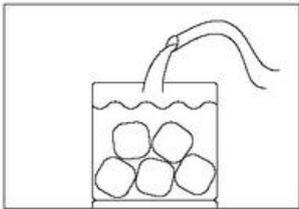
## วิธีการใช้งาน | How to use

- 

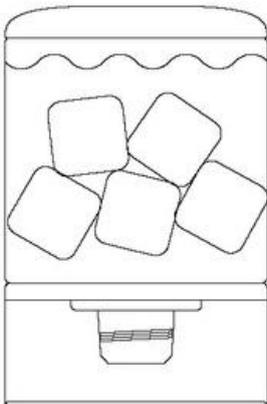
เติมผงกาแฟ 15–20 กรัม ลงในแต่ละช่องของ ช่องใส่ผงกาแฟแบบ 3 ระดับ (F) รวมทั้งหมดประมาณ 45–60 กรัม พร้อมน้ำเย็นเล็กน้อยบนผงกาแฟเพื่อช่วยให้กาแฟเริ่มชุ่มน้ำ จากนั้นวาง ถาดกระจายน้ำ (E) ไว้ด้านบนเพื่อให้น้ำกระจายอย่างสม่ำเสมอ

Add 15–20g of ground coffee into each section of the 3-Speed Coffee Ground Trough (F). Total: approx. 45–60g. Lightly soak the coffee grounds with a small amount of cold water to pre-infuse. Then place the Drip Tray (E) on top to ensure even water distribution.
- 

ใส่ ตัวล้อยึดถาดหยดน้ำ (D) ลงใน เหยือกแก้ว (G) จากนั้นวางชุดกาแฟ (F + E) ลงบนตัวล้อยึดให้มั่นคง

Insert the Drip Tray Stabilizer (D) into the Glass Carafe (G). Place the assembled coffee container (F + E) on top of it to secure the structure.
- 

วาง ฐานภาชนะเก็บน้ำ (B) ไว้ด้านบนของชุดกาแฟ เติมด้วย น้ำเย็น หรือผสมน้ำเย็นกับน้ำแข็ง (ประมาณ 200 กรัม) จากนั้นติดตั้ง วาล์วปรับการไหล (C) และวาง ถาดกระจายน้ำ (E) ไว้ด้านบน

Place the Water Chamber Base (B) above the coffee container. Fill it with either ice water or a mix of ice cubes and cold water (approx. 200g). Then install the Flow Control Valve (C) and place the Drip Tray (E) on top.
- 

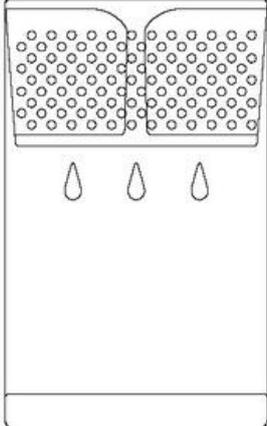
ใส่ ก้อนน้ำแข็งลงในฐานเก็บน้ำ (B) เพื่อรักษาความเย็นระหว่างดริป ปรับ วาล์ว (C) โดยจับฐานด้านล่าง:

  - หมุนทวนเข็มนาฬิกา = เปิดให้น้ำไหล
  - หมุนตามเข็มนาฬิกา = ลดหรือปิดการไหล

ตั้งให้น้ำหยดที่ความเร็วประมาณ 2 หยดต่อวินาที ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำไหลแทรกซึมผ่านผงกาแฟอย่างทั่วถึง

Adjust the Flow Control Valve (C) by holding the lower section:

  - Turn counterclockwise to open
  - Turn clockwise to reduce flow or close

Set the flow rate to about 2 drops per second. Ensure the water begins to soak all coffee grounds evenly.
- 

ปิดด้วย ฝาครอบด้านบน (A) ปล่อยให้กาแฟสกัดตัวช้า ๆ เป็นเวลา 1–2 ชั่วโมง

เมื่อดริปเสร็จแล้ว สามารถเก็บกาแฟไว้ใน เหยือกแก้ว (G) และแช่เย็น รสชาติจะดีขึ้นเมื่อพักไว้ 1–2 วัน และสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 สัปดาห์

Place the Top Cover (A) on. Allow the coffee to extract slowly for 1–2 hours. Once finished, store the brewed coffee in the Glass Carafe (G). Keep refrigerated. Flavor improves after 1–2 days and the cold brew can be stored for up to 2 weeks.

# HISTORY OF



**ก่อตั้งเมื่อ:** ปี ค.ศ. 1978 (2521)

YUKAWA คือผู้ผลิตอุปกรณ์กาแฟและชา ชื่อนำจากประเทศไต้หวัน ด้วยประสบการณ์กว่า 47 ปีในอุตสาหกรรม และเป็นโรงงานที่ใหญ่ที่สุดในประเทศด้านอุปกรณ์กาแฟและชา

เริ่มต้นจากการเป็นผู้ผลิตแบบ OEM ให้กับแบรนด์กาแฟและชาชั้นนำระดับโลก มาอย่างยาวนาน ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมตลอดหลายทศวรรษ ทำให้แบรนด์พัฒนาศักยภาพทั้งด้านการออกแบบและการผลิต จนสามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของตนเองที่ทั้งสวยงาม ใช้งานง่าย และตอบโจทย์ผู้ใช้อย่างแท้จริง

## **Mission:**

มุ่งมั่นพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เรียบง่าย สะดวก ใช้งานง่าย และสวยงาม เพื่อให้การดื่มชาและกาแฟเป็นประสบการณ์ที่น่ารื่นรมย์ในทุกๆ วัน

*Professional • Quality • Design*



## Design & Craftsmanship

YUKAWA เชื่อว่าการออกแบบที่ดีต้องเริ่มจากการมองผ่านสายตาของผู้ใช้งาน เราจึงให้ความสำคัญกับประสบการณ์ในการใช้งานจริง เพื่อให้ทุกคนสามารถชงกาแฟรสชาติดีได้อย่างง่ายดาย

### แนวคิดการออกแบบ:

ลดความซับซ้อนของกระบวนการ ผ่านการออกแบบที่เข้าใจง่าย และช่วยเสริมรสชาติของกาแฟให้โดดเด่นยิ่งขึ้น

### Signature Product:

ดริปเปอร์ปรับระดับได้ (Adjustable Dripper) — ออกแบบมาเพื่อให้ผู้ใช้สามารถชงกาแฟแสนอร่อยได้ แม้ไม่มีทักษะพิเศษ



เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ของ YUKAWA ลูกค้าจะสัมผัสได้ถึง  
ความน่าเชื่อถือ, ความมั่นใจ และคุณค่าที่จับต้องได้  
พร้อมคุณภาพที่ดีเยี่ยม ในราคาที่สมเหตุสมผล

*Strive for Perfection*

YUKAWA  
COFFEE & TEA

**Professional • Quality • Design**

DISTRIBUTOR BY *JASCO*