

Ceado Hoop

Der [Ceado Hoop](#) ist ein innovativer radialer Infusionsbrauer, der von Ceado entwickelt wurde und der Gewinner des Best New Product Award: Verbraucherkaffeezubereitungs- und Serviergeräte.



Der Pour Hover Coffee Brewer Hoop ist ein Accessoire, das es jedem ermöglicht, die Welt des Kaffees nach seinen eigenen Regeln frei zu erleben und zu erkunden.

Der Hoop besteht aus BPA freiem Kunststoff und kommt in den Farben Schwarz, Pink, Blau und Weiß/Transparent daher. Er ist Spülmaschinenfest und lässt sich aber auch unter fließend Wasser einfach und mühelos reinigen.

Aufbau und Benutzung

Der äußere Teil wird **Outer Loop** genannt, er hält das Wasser während der Extraktion. Durch die Löcher im zentralen **Flow Tower** gelangt Wasser in den Kaffee. Der Kaffee wird durch den **Papierfilter** gefiltert.

Den Flow Tower durch drehen herausnehmen. Einen Papierfilter einlegen und Flow Tower wieder einschrauben. Danach den gemahlene Kaffee hineingeben und das ganze auf ein Gefäß stellen. Nun heißes Wasser in den Outer Loop geben und eine Extraktionszeit von ca. 4., Minuten anpeilen.

Die 4 Minuten sind ein ungefährender Richtwert der je nach eigenen Vorlieben entsprechend angepasst werden kann.

Erklaerung_Hoop_480x480.png?v=1697098309

Für wen eignet sich der Hoop?

Für alle, die Filterkaffee lieben, aber keine Lust auf komplizierte Pour-Over-Rituale haben, ist dieser Kaffee perfekt. Er eignet sich auch hervorragend für Büros oder Gastronomiebetriebe, die schnelle, reproduzierbare Qualität benötigen. Home-Baristas, die Klarheit und Balance in ihrem Kaffee suchen, werden ihn ebenfalls zu schätzen wissen. Und für alle Kaffeeliebhaber, die Kontrolle lieben, aber konsistente Ergebnisse schätzen, ist dieser Kaffee genau das Richtige.

Rezeptempfehlungen

Rezept Variante 1

- **Brühverhältnis:** 1:15 ? 20 g Kaffee auf 300 ml Wasser
- **Mahlgrad:** 25 Klicks in der Comandante (Kaffee: Ethiopia West Arsi von Wildkaffee)
- **Durchlaufzeit:** ca. 4 Minuten

Rezept Variante 2

- **Brühverhältnis:** 1:17 ? 17 g Kaffee auf ca. 290 ml Wasser
- **Mahlgrad:** 22-26 Klicks in der Comandante
- **Durchlaufzeit:** ca. 3:15 Minuten

Rezept Variante 3 (mein Favorit):

Das ist meine tägliche Methode, ein echter „1-1-1“-Ansatz:

- **Brühverhältnis: 1:13** ? 15g Kaffee auf ca. 220ml Wasser bei 90°C
- **Mahlgrad:** Mittel-fein (V60-Mahlgrad)
- **Durchlaufzeit:** ca 4 Minuten

Drei feste Variablen – egal welchen Kaffee ich benutze – mit einer Gesamtbrühzeit von etwa **4 Minuten**.

Revision #2

Created 2026-03-21 14:21:52 UTC by Carsten

Updated 2026-04-07 21:41:14 UTC by Carsten