



(주)소닉더치코리아

본 사 | 경기도 안산시 단원구 연수원로 64, 중소기업진흥공단 POST BI Tel 1899.8018
Cafe | cafe.naver.com/sonicdutch Instagram | www.instagram.com/sonicdutch
Blog | blog.naver.com/sonicdutch facebook | www.facebook.com/soniccoldbrew
E-mail | sonicdutch@naver.com

COLD BREW
COFFEE MACHINE

**SONIC[®]
DUTCH**

Feel the Difference



Contents

- 04 콜드브루, 더치커피란?
- 06 소닉더치란?
- 08 소닉더치 제품소개
- 14 소닉더치 추출방법
- 16 소닉더치 응용방법
- 18 시험 인증 결과



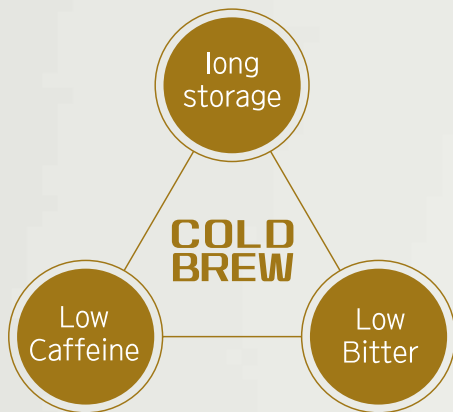


콜드브루(Cold Brew), 더치(Dutch)커피란?

콜드브루, 더치커피는 **찬물 또는 상온의 물을 이용해
장시간(10시간 이상)에 걸쳐 추출한 커피**를 의미한다.

콜드브루, 더치커피를 추출하는 방법에는 더치기구를 이용해
물을 한 방울씩 떨어뜨려 추출하는 점출식 방법과
원두가루와 물을 넣고 숙성시킨 후 거르는 침출식 방법이 있다.

더치커피라는 명칭은 **네델란드풍(Dutch) 커피**라는 의미의
일본식 명칭이고, 영어로는 차가운 물에 '**우려낸다**'는 뜻으로
콜드브루(Cold Brew)라고 한다.



Cold Brew

Why? : 왜 10시간이나 기다려서 콜드브루 커피를 마실까요?

콜드브루 커피는 향미 성분이 살아 있어 숙성 될 수록 커피 맛이 더욱 깊어지기 때문에 '커피의 와인'이라고 합니다.

3 Features

- ☑ 차가운 물로 추출하기 때문에 목 넘김이 좋고 쓴맛이 덜하다
- ☑ 카페인 성분이 적게 추출된다
- ☑ 보관이 용이하다(최장 3개월 냉장보관)

But! : 기존 콜드브루 커피의 문제점

긴 추출 대기 시간 문제

10~16시간
장시간 추출로
세균 번식 가능



위생문제

오랜시간 공기 중
노출로 세균번식을
일으켜 마셨을 때,
복통이나 설사 유발



높은 카페인 함량의 문제

장시간 추출로 인해
에스프레소 보다
높은 카페인 함량



대량 추출이 어렵다는 문제

긴 추출 시간에 비해
추출된 커피 양이
적음





소닉 더치란?

세계최초로 스피커의 음파장을 신 자기회로에 연결하여 정밀수직 진동(SONIC SOUND WAVE)을 통해 물 파동을 일으켜 커피와 커피간의 마찰을 이용해 5분만에 콜드브루 커피를 추출하는 방식입니다. 신기술인 소닉 사운드 웨이브(SONIC SOUND WAVE)를 이용하기 때문에, 가장 빠르고(Speedy), 안전(Safe)하고, 신선(Fresh)하게 새로운 콜드브루 커피를 즐겨 보실 수 있습니다.

소닉더치(SONIC DUTCH)와 함께
진정한 콜드브루 커피의 향과 맛을 느껴 보세요!

소닉더치만의 특징

SPEEDY

신기술인 음파 진동과 음악 (SONIC SOUND WAVE) 기술을 이용해, 단 5분만에 콜드브루 커피 (COLD BREW COFFEE) 추출이 가능합니다.



SAFE

신선한 원두를 갈아 빠른 시간 (5분)안에 추출하기 때문에 세균 번식 문제, 대장균 문제 등 위생 문제를 모두 해결해 안전합니다.



FRESH

신선한 원두를 바로 갈아서 마실 수 있는 소닉더치 콜드브루 (COLD BREW) 커피는 어떤 커피보다 신선하고, 향미성분이 뛰어나며, 카페인이 가장 적습니다.



REAL & VARIOUS

쓴맛이 적어 목 넘김이 부드러워 커피 고유의 향을 느낄 수 있고, 다양한 원두의 콜드브루 커피를 즐길 수 있습니다.



Check Point

- ✓ 5분 추출
- ✓ 한번에 대량 추출 가능 (가정용 500mL, 업소용 10L)
- ✓ 기존 용기 사용 가능



01

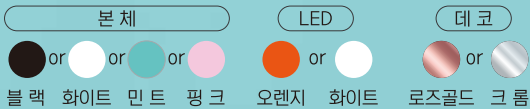
슈퍼소닉-H SDK-0412

: 소닉 콜드브루 커피머신(가정용)

Specifications

Power	220V(50/60Hz) / 110V 호환가능
최대 소비전력	100W
소음	70db 이하
Dimension	W 140mm × D 140mm × H 110mm
최대 추출량	5분/500ml (최적 추출량 : 300ml)
총중량	2.5 kg
소비자가	330,000원 (부가세 포함)

Color



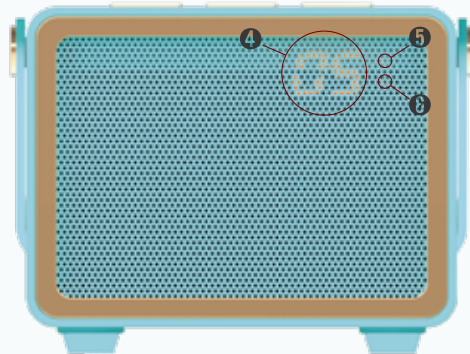
- K**
1. 인증번호 : R-R-SNd-SDK-0412
 2. 인증받은 상호 : (주) 소닉더치코리아
 3. 기기의 명칭 : 특정소출력 무선기기
 4. 제조자/제조국가 : (주) 소닉더치코리아/한국

Detailed Function



>> 상단부

- ❶ 블루투스 ON / OFF
- ❸ 작동 Start / Stop



>> 전면부

- ❷ 시간설정
- ❹ 시간 표시부
- ❺ 블루투스 전원 표시부
- ❻ 블루투스 Pairing Link 표시부



Feature



시간설정 가능
(5분단위/최대 30분)



손잡이로 편하게
이동 가능



물파동이 가장
잘 일어나는 25Hz



블루투스를 통한
음악 감상

02

슈퍼소닉-S1

SDK-1028

: 소닉 콜드브루 커피머신
(가정용, 업소용 겸용)



Specifications

Power	220V(50/60Hz) / 110V 호환가능
최대 소비전력	200W
소음	70db 이하
Dimension	W 345mm x D 206mm x H 155mm
최대 추출량	5분 / 1L (최적 추출량 : 500ml)
총중량	3.5Kg
소비자가	660,000원 (부가세 포함)

Color



- 1. 인증번호 : R-C-SNd-SDK-1028
- 2. 인증받은 상호 : (주) 소닉더치코리아
- 3. 기기의명칭 : 특정소출력무선기기
- 4. 제조자/제조국가 : (주) 소닉더치코리아/한국

Detailed Function



- ① 진동판
- ② 전원 스위치
- ③ 자동 기억 장치
- ④ 블루투스 ON / OFF
- ⑤ 시간 조절부
- ⑥ Hz 조절부
- ⑦ 진동세기 조절부
- ⑧ 다용도 거치대
- ⑨ USB 충전



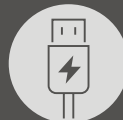
Features



시간 설정 기능
(최대 60분까지 설정)



자동 저장 기능
(3가지 원두
종류별로 설정)



USB 충전기능



물 파동이 가장 뛰어난
20~35Hz까지
진동수 (음파) 조절



0-99% 내 진동세기
조절 기능



다목적 거치 기능
(스마트폰 거치 가능)



APP을 통해
다양한 정보 공유



블루투스를 통한
음악 감상

03

슈퍼소닉-M

SDK-7409

: 소닉 콜드브루 커피머신 (업소용)

Specifications

Power	220V(50/60Hz) / 110V 호환 가능
최대 소비전력	300W
소음	70db 이하
Dimension	W 400mm x D 300mm x H 200mm
최대 추출량	5분 / 10L (최적 추출량 : 6L)
총중량	20Kg
소비자가	3,300,000원 (부가세 포함)

Color



골드



실버



블랙



1. 인증번호 : R-CMM-SNd-SDK-7409
2. 인증받은 상호 : (주) 소닉더치코리아
3. 기기의 명칭 : 특정소출력무선기기
4. 제조자/제조국가 : (주) 소닉더치코리아/한국



Detailed Function



- ① 시간설정 (Time)
- ② 자동저장기능 (Mode)
- ③ 음파조절 (Hz) / 블루투스 (Bluetooth)
- ④ 진동강도조절 (Intensity) / 전원부(On/Off, Start/Stop)



Feature



시간 설정 기능
(최대 60분까지 설정)



원두 자동 저장
(9가지 원두 종류별로 설정)



5~50Hz까지 진동수 조절 가능
(소수점까지 조절 가능)



0-99% 내 진동세기 조절



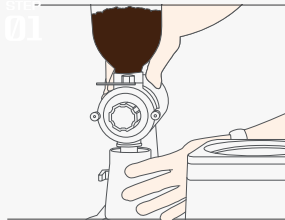
APP을 통해
다양한 정보 공유



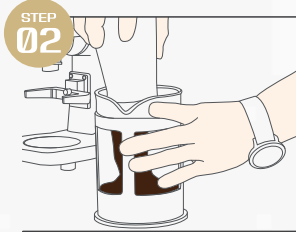
블루투스를 통한 음악 감상

How to Extraction?

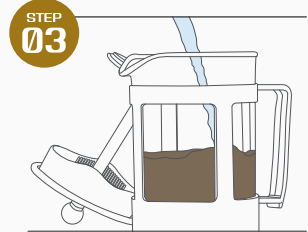
소닉 콜드브루 커피 추출 방법



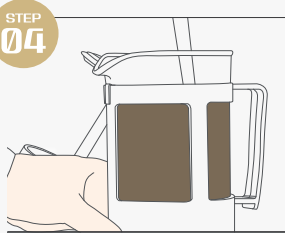
STEP 01
원두를 분쇄한다. (원두:100g)
-더치 또는 핸드드립 굵기의 분쇄도



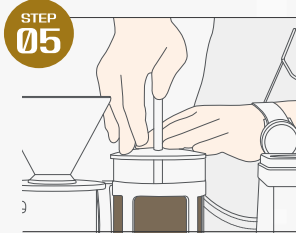
STEP 02
분쇄된 원두를 용기에 넣는다.



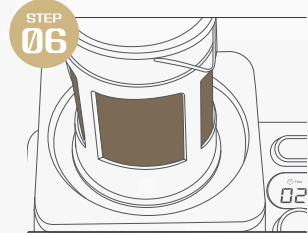
STEP 03
분쇄된 원두가 담긴 용기에 물을 넣는다.(물 : 500 ml)
-차가운 물 대신 상온수 사용



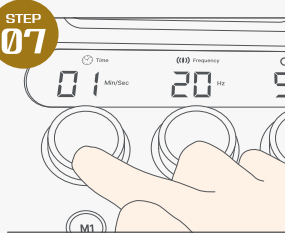
STEP 04
수저로 원두와 물을 섞어준다.
-가라앉은 커피를 띄운다.



STEP 05
뚜껑을 닫고 프레스를 살짝 눌러준다. (약 1~2cm 정도)



STEP 06
용기를 플레이판 위에 올려놓는다.



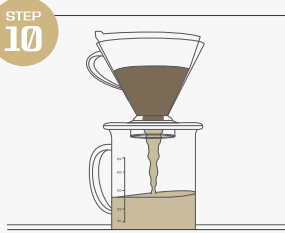
STEP 07
작동 시간, 음파, 진동세기 설정 후 시작버튼을 누른다.
-슈퍼소닉-버는 시간만 설정 가능



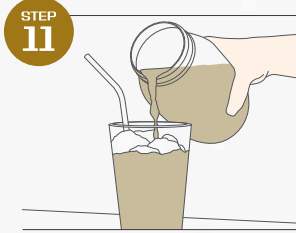
STEP 08
추출되는 동안 물 파동을 확인한다.



STEP 09
위쪽 프레스 뚜껑을 열어서 수저로 저어준다.



STEP 10
커피가루를 한번에 붓고 종이필터에 걸러준다.



STEP 11
기호에 따라 얼음과 물을 넣고 추출된 소닉 콜드브루 커피 원액을 넣어준다.



STEP 12
물과 콜드브루 커피 원액을 잘 섞어주면 맛있는 소닉 콜드브루 커피 완성!

사용시 주의사항

- ① 바닥이 단단하고 평평한 곳에서 사용하세요.
- ② 사용 시 동봉된 패드를 본체 밑에 깔고 사용하세요.
- ③ 반드시 분쇄된 원두 100g과 물 500ml 권장 사용량을 지키세요.
※ 단, 1L 용기 사용 시 원두 150g과 물 750ml
- ④ 원두는 더치용이나 핸드드립 정도의 분쇄도로 사용하는 것이 좋습니다.
- ⑤ 너무 차가운 냉수보다는 상온수를 사용하는 것이 좋습니다.
- ⑥ 뚜껑을 닫기 전 가라앉은 원두가 완전히 떠오를 수 있도록 수저로 저어주세요.
- ⑦ 작동 전 분쇄된 원두가 물 안에 살짝 잠길 수 있도록 프레스를 1~2cm 정도 눌러주세요.
- ⑧ 슈퍼소닉-S1 과 슈퍼소닉-M은 전원 스위치 ON 상태에서 앞쪽 다이얼 중 맨 오른쪽 다이얼을 약 3~4초간 누르고 있으면 전원이 들어옵니다.



Application

소닉더치 응용방법

SONIC DUTCH(소닉더치)로 가장 맛있는 콜드브루 커피를 추출하는 방법

☑ 신선한 맛을 원하신다면 로스팅 후 2~15일안에 원두를 사용해 주세요.

- 가장 좋은 원두는 로스팅 후 5~10일 원두를 사용하시면 가장 좋습니다.

☑ 원두는 분쇄기(그라인더)에 너무 곱지 않게 갈아 주세요.

- 가장 좋은 원두 분쇄도는 핸드드립용 또는 더치용으로 분쇄하시길 바랍니다.



원두와 물의 배합비

01

기본 콜드브루

프렌치 프레스 용기(700ml) 기준
원두 1 : 상온수 5의 비율로
배합하여 추출



원두 1
원두 100 g



물 5 (상온수)
500 ml



02

연한 콜드브루

프렌치 프레스 용기(700ml) 기준
원두 0.5 : 상온수 5의 비율로
배합하여 추출



원두 0.5
50 g



물 5 (상온수)
500 ml



03

진한 콜드브루

프렌치 프레스 용기(700ml) 기준
원두 1.5 : 상온수 5의 비율로
배합하여 추출



원두 1.5
150 g



물 5 (상온수)
500 ml



Recipe

소닉 콜드브루 커피 활용 레시피

콜드브루 아이스 커피



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
차가운 물 3

콜드브루 원액과 물 비율을 1:3
정도 섞어주시고 기호에 맞게
얼음을 넣어 드세요

콜드브루 HOT 커피



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
뜨거운 물 3

콜드브루 원액과 물 비율을 1:3
정도 섞어주시고 기호에 맞게
시럽을 1회~2회 넣어 드세요
(전자렌지사용 Good)

콜드브루 라떼 커피



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
우유 또는
두유 3

콜드브루 원액과 우유 비율을 1:3
정도 넣고 기호에 맞게 두유를
넣어 주셔도 부드럽습니다

콜드브루 아포카토



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
아이스크림

아이스크림을 취향대로 담은 뒤
콜드브루 원액을 부어서 드세요

콜드브루 에이드



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
사이다 3

콜드브루 원액과 사이다 비율을
1:3 정도 넣어 주시고 기호에 맞게
얼음을 넣어 주세요

콜드브루 모카 커피



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
우유 3
(초코시럽+모카시럽)

콜드브루 원액과 우유 비율을 1:3
정도 넣어주시고 초코시럽 또는
모카시럽을 첨가해서 넣어주세요

콜드브루 언더락



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
얼음 컵에 가득

콜드브루 원액 50ml 넣어주시고
컵안에 얼음을 가득 넣어서 드시면
깊은 맛을 드실 수 있습니다

콜드브루 비어



콜드브루
원액1 (50 ml)
+
맥주 3

콜드브루 원액과 맥주 비율을
1:3 정도로 넣어드시면 커피맥주를
맛 보실 수 있습니다

콜드브루 소주

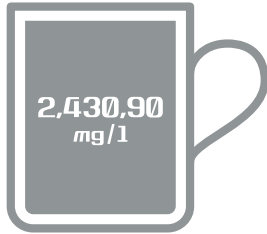


콜드브루
원액1 (50 ml)
+
소주 한병

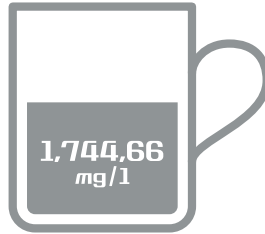
소주 한병에 콜드브루 원액 50ml
를 넣어 드시면 소주의 쓴맛 대신
커피향의 소주를 드실 수 있습니다

카페인 함량 및 안전성

<기존 에스프레소>



<기존 일반 더치>



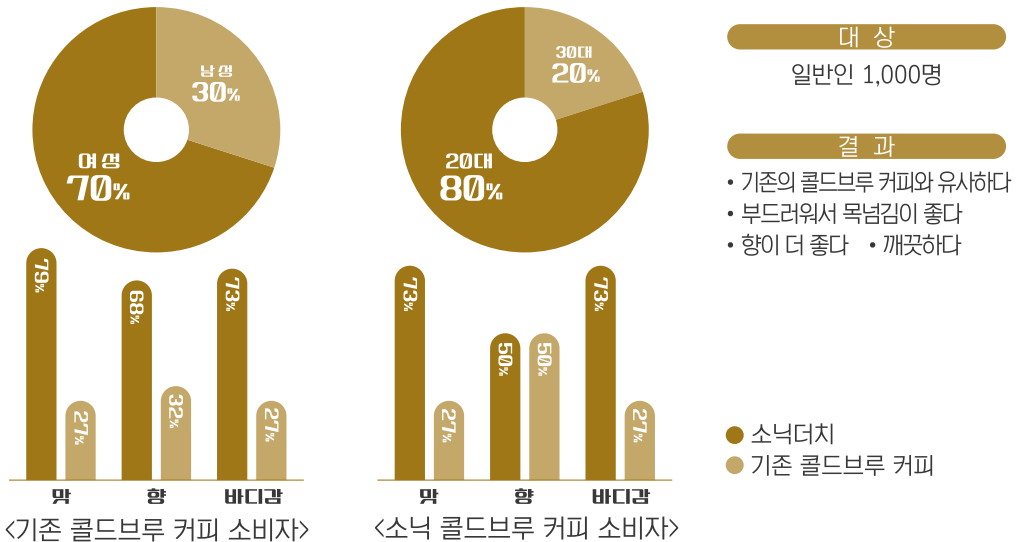
<소닉더치>



시험 인증 결과

카페인이 에스프레소와 일반더치에 비해 50% 적습니다.
가장 짧은 시간 내 추출로 대장균 및 세균이 검출되지 않았습니다.

소비자들도 인정한 소닉더치(커피 맛 테스트)



Certificates

다양한 경험과 수 많은 인증을 통해 쌓아온 노하우를 바탕으로 지금의 소닉더치코리아를 만들었습니다.

