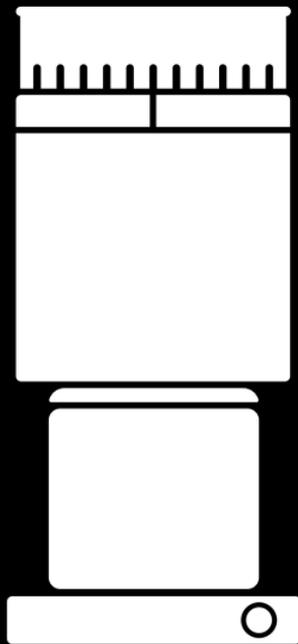


FELLOW®

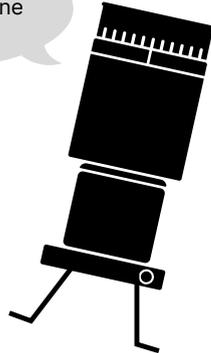
MEET OPUS™

A get-to-know-you guide



Who says you can't have it both ways?
With Opus, it's more like 41! We've got
a grind setting for every coffee you
crave—from the finest espresso to the
smoothest cold brew... and everything in
between. It's easy to use, easy to clean,
and even easier on the eyes.

No one ever
says I have a one
track grind.



PUT YOUR GRIND AT EASE

With Opus you can:



Grind with precision for every purpose—from a single shot to a 12-cup pot.



Minimize mess with our anti-static technology and magnetically aligned catch.



Grind quickly and quietly. More delicious coffee with way less noise.



Leave no bean behind thanks to low grind retention.



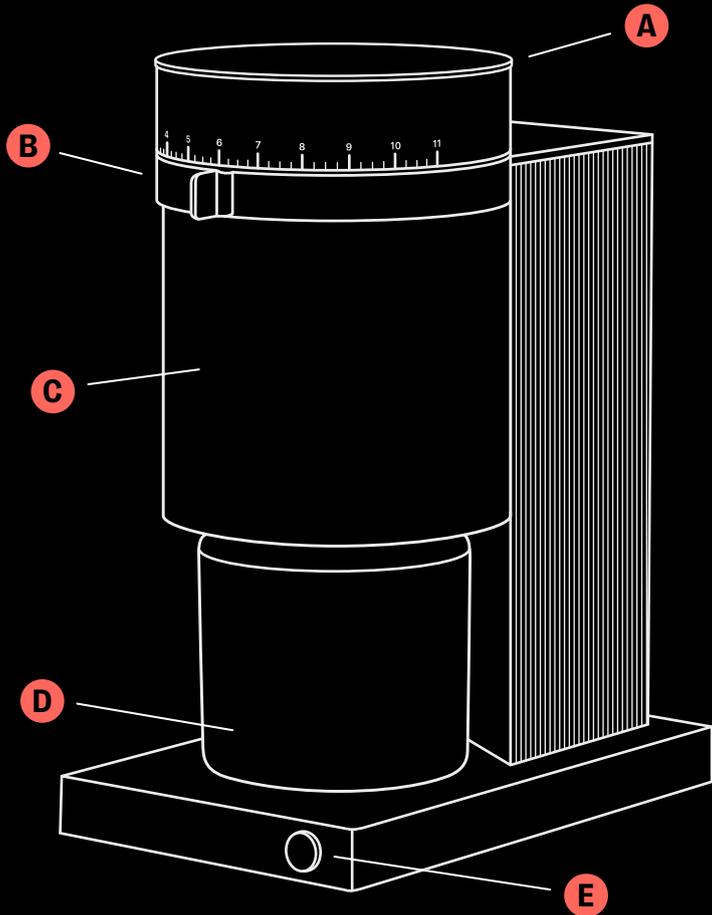
Clean and calibrate easily.
No tools required.

2-YEAR LIMITED WARRANTY

Register your kettle to receive an additional year of coverage.*
register.fellowproducts.com

*Available on electric products sold to US customers only.

ALL THE RIGHT PARTS



A SINGLE DOSE
LOAD BIN

Sized just right to maximize bean freshness. No scale? Flip the lid over for 20 and 40 gram measuring compartments or fill the lid to the top for 100 grams.

B GRIND
ADJUSTMENT
RING

Rotate to select grind size from fine (1) to coarse (11). 41 settings in all.

C 40 MM
STAINLESS STEEL
CONICAL BURRS

With unique cutting geometry and grind adjustment architecture, Opus's six blades precisely grind for espresso and brewed coffee.

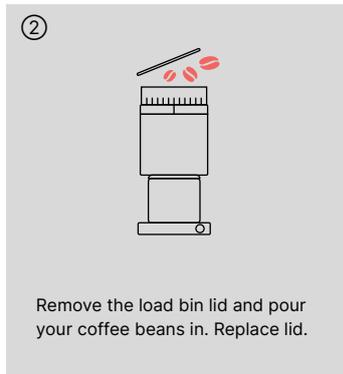
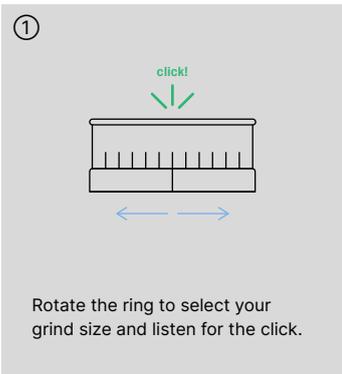
D MAGNETICALLY
ALIGNED CATCH

Snaps beneath the chute to ensure grounds fall nice and neat.

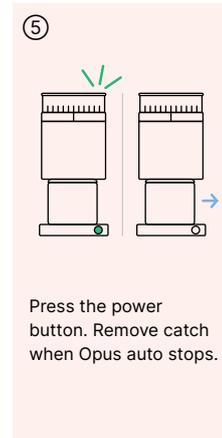
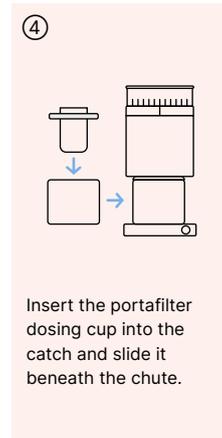
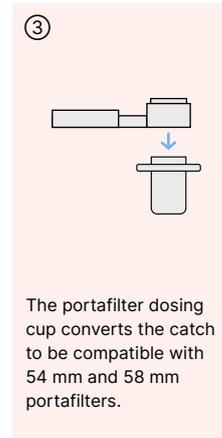
E POWER BUTTON
WITH AUTO STOP

Press to grind. Then, Opus turns itself off automatically.

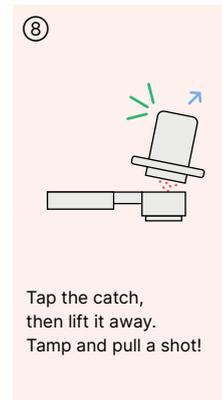
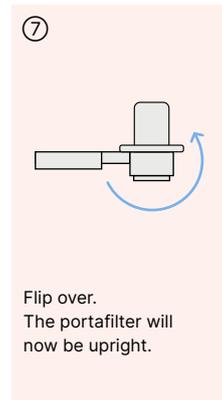
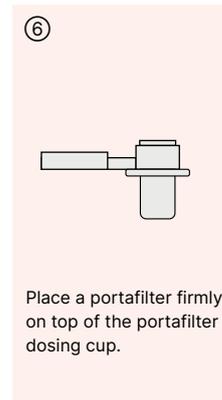
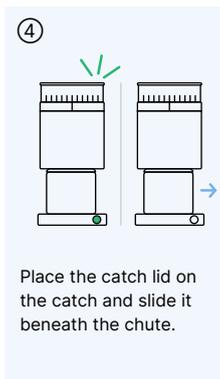
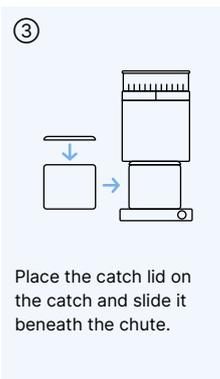
YOUR GUIDE TO GRIND



Espresso



Brewed Coffee



RATIO RECOMMENDATIONS

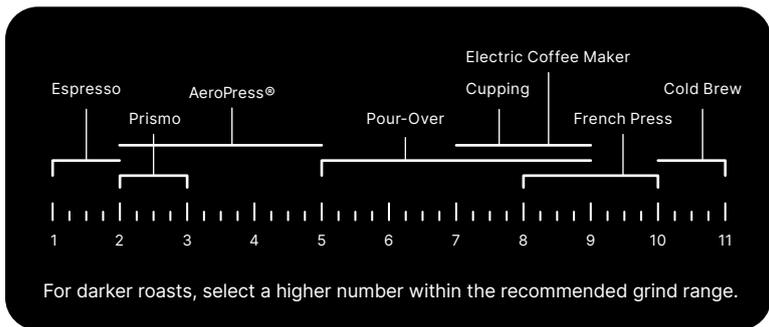
Coffee dosage guide

- 18 grams → Espresso shot
- 20 grams → Fellow Prismo
AeroPress® Attachment
- 25 grams → AeroPress®
- 20 grams → Pour-over for one
- 40 grams → Pour-overs for two
- 60 grams → French press for 3
- 80 grams → Cold brew
- 100 grams → 12-cup batch brew

Coffee-to-water

- 1:2 → Espresso
- 1:2.5 → Fellow Prismo
AeroPress® Attachment
- 1:8 → Cold brew
- 1:14 → French press
- 1:15 → AeroPress®
- 1:16 → Pour-over

GRIND SETTINGS



TIPS + TRICKS

CLEAN AND CALIBRATE
WITH CARE

Treat your Opus right at
[Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

- 1 Don't store beans in Opus. Pour beans into the load bin right before grinding. The fresher the coffee, the better the flavor.
- 2 If you don't use Opus regularly, make sure to clear the chute of old coffee residue. Simply grind a small amount of coffee and discard to improve your next brew.
- 3 If your brew tastes sour, go a few clicks finer. If your brew tastes bitter, try using a coarser grind.
- 4 Expand your grind at [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides). Find recipes, new brewing methods, and tips from our team of coffee experts.

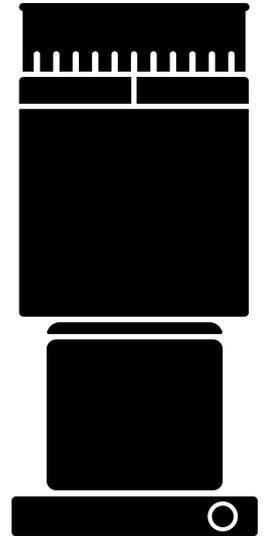
Get total peace of grind with me.



FELLOW®

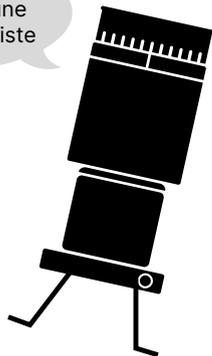
RENCONTREZ OPUS™

Un guide pour apprendre
à vous connaître



Qui a dit que vous ne pouviez pas avoir les deux? Avec Opus, c'est plutôt 4! Nous avons un réglage de mouture pour chaque café dont vous rêvez, du meilleur espresso à l'infusion froide la plus douce... et tout le reste. Il est facile à utiliser, facile à nettoyer et encore plus doux pour les yeux.

Personne ne dit jamais que j'ai une mouture à une piste



METTEZ VOTRE MOUTURE À L'AISE

Avec Opus, vous pouvez :



Moudre avec précision pour chaque usage, pour une seule dose jusqu'à un pot de 12 tasses.



Minimiser les dégâts grâce à notre technologie antistatique et notre récipient aligné magnétiquement.



Broyer rapidement et silencieusement. Un café plus délicieux avec beaucoup moins de bruit.



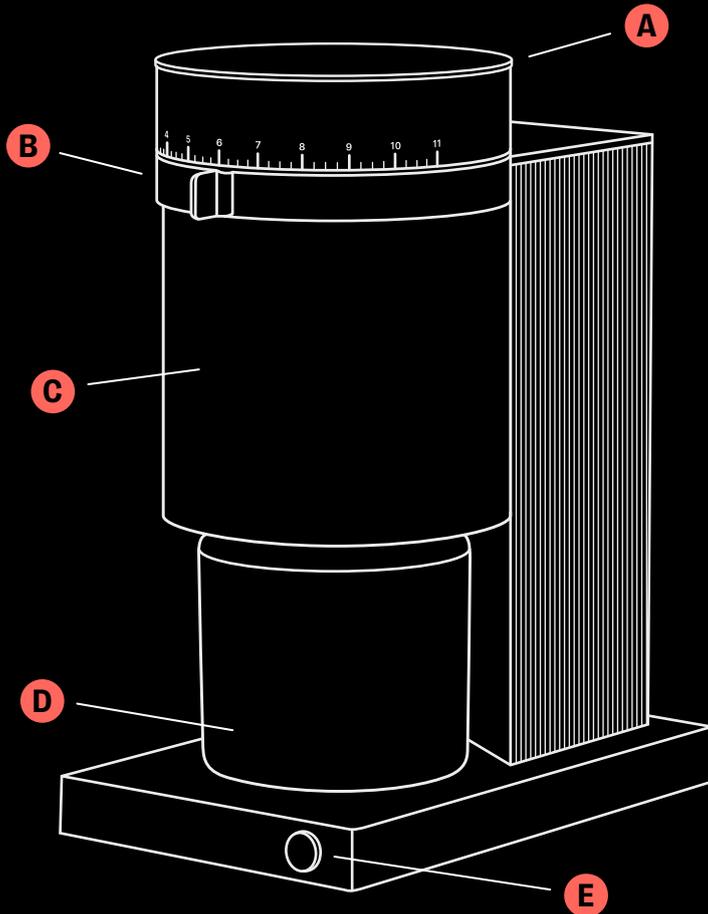
Ne laissez aucun grain derrière grâce à la faible rétention de mouture.



Nettoyer et calibrer facilement. Aucun outil requis.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

TOUTES LES PIÈCES ADAPTÉES



A BAC DE CHARGEMENT À DOSE UNIQUE

Dimensionné parfaitement pour maximiser la fraîcheur des grains. Pas de balance? Retournez le couvercle pour les compartiments de mesure de 20 et 40 grammes ou remplissez le couvercle jusqu'au bord pour 100 grammes.

B BAGUE DE RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Tournez pour sélectionner la taille de mouture de fine (1) à grossière (11). 41 réglages en tout.

C MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE DE 40 MM

Avec une géométrie de coupe unique et une architecture de réglage de la mouture, les six lames d'Opus broient avec précision pour l'espresso et le café infusé.

D RÉCIPIENT MAGNÉTIQUE ALIGNÉ

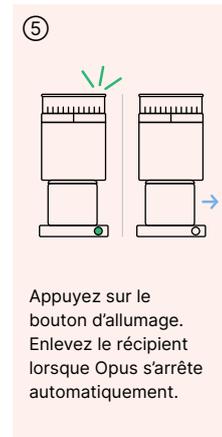
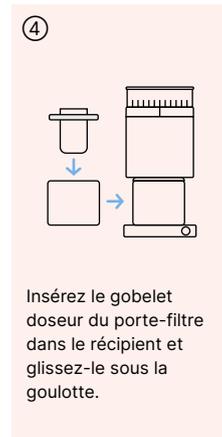
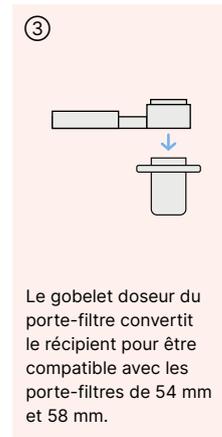
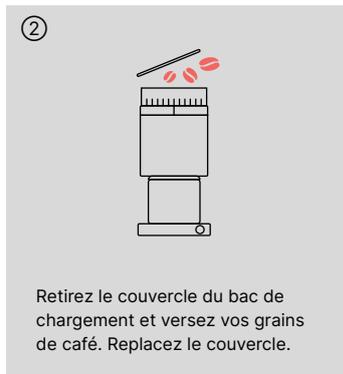
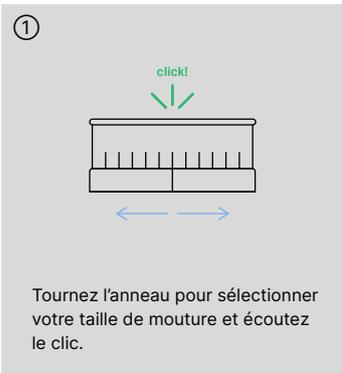
Se clipse sous la goulotte pour garantir que les moutures tombent bien et proprement.

E BOUTON D'ALIMENTATION AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE

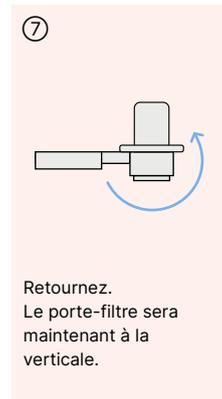
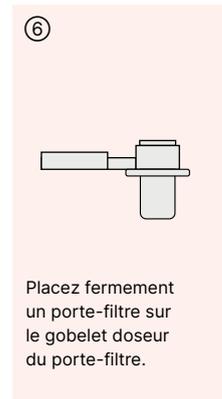
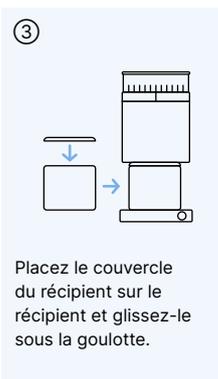
Appuyez pour mouler. Ensuite, Opus s'éteint automatiquement.

VOTER GUIDE DE MOUTURE

Espresso



Café infusé



RECOMMANDATIONS DE RATIO

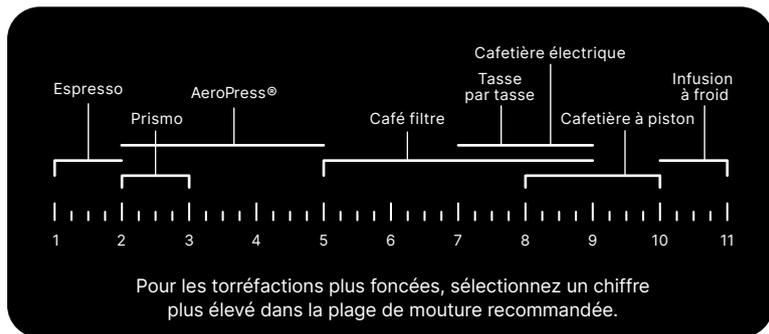
Guide de dosage du café

18 grams → Espresso
20 grams → Fellow Prismo AeroPress® Attachment
25 grams → AeroPress®
20 grams → Café filtre pour un
40 grams → Café filtre pour deux
60 grams → Cafetière à piston pour 3
80 grams → Infusion à froid
100 grams → Infusion de 12 tasses

Ratio café: eau

1 : 2 → Espresso
1 : 2.5 → Fellow Prismo AeroPress® Attachment
1 : 8 → Infusion à froid
1 : 14 → Cafetière à piston
1 : 15 → AeroPress®
1 : 16 → Café filtre

PARAMÈTRES DE MOUTURE



TRUCS ET ASTUCES

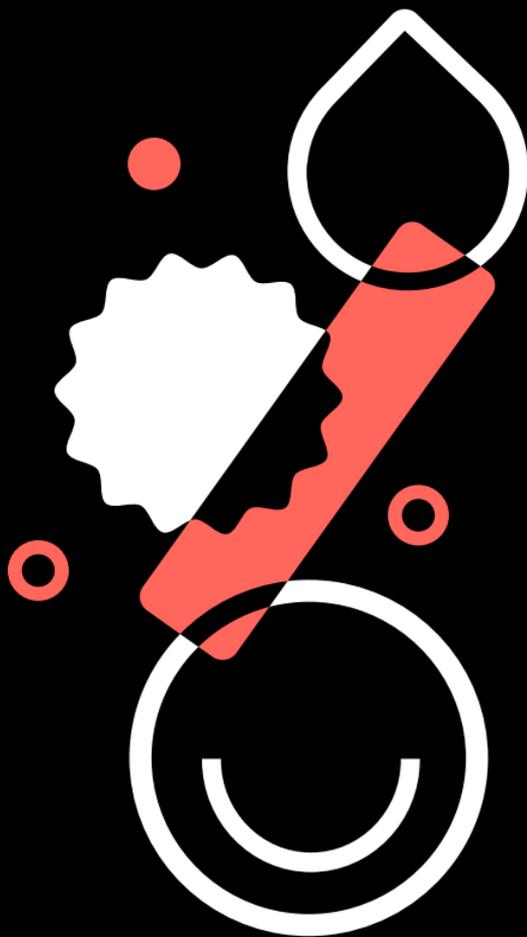
NETTOYER ET CALIBRER AVEC SOIN

Gâtez votre Opus directement sur Fellowproducts.com/pages/gear-guides

- 1 Ne stockez pas de grains de café dans Opus. Versez les grains dans le bac de chargement juste avant le broyage. Plus le café est frais, meilleur est le goût.
- 2 Si vous n'utilisez pas Opus régulièrement, assurez-vous de nettoyer la goulotte des vieux résidus de café. Moulez simplement une petite quantité de café et jetez-le pour améliorer votre prochaine infusion.
- 3 Si votre infusion a un goût aigre, allez-y quelques clics plus finement. Si votre infusion a un goût amer, essayez d'utiliser une mouture plus grossière.
- 4 Développez votre mouture sur Fellowproducts.com/pages/gear-guides. Trouvez des recettes, de nouvelles méthodes d'infusion et des conseils de notre équipe d'experts en café.

Obtenez à coup sûr la parfaite mouture grâce à moi.





www.Fellowproducts.com | [@fellowproducts](https://twitter.com/fellowproducts)