



JAVA G25
JAVA G45
COFFEE GRINDER
MOULIN À CAFÉ





CONTENTS

VSSL JAVA INSTRUCTIONS	 8
GRIND SIZE ADJUSTMENTS	 17
EXCEPTIONAL BACKCOUNTRY COFFEE IN 4 STEPS	 18
1. Quality grinder	
2. Filtered water	
3. Bean to water ratio	
4. Coffee freshness	
BACKCOUNTRY BREW METHODS	 20
1. VSSL Nest Pour Over	
2. Aeropress®	
CLEANING INSTRUCTIONS	 23
PARTS REFERENCE	 24
WARRANTY	 28
ABOUT VSSL	 29

BENEFITS

COMPACT STORAGE

Carabiner converts to
grinder handle

ULTRA-DURABLE

Machined aircraft grade
aluminum

CONSISTENT GRIND SIZE

Durable stainless-steel
conical burr

LARGE GRINDING CAPACITY

Java G25 up to ~25g and
Java G45 up to ~45g





STEP 1 **REMOVE GRIND CATCH**

Unscrew bottom grind catch and remove (unscrew) grinder handle knob.



STEP 2 **ADJUST GRIND SIZE**

Adjust grind dial setting to desired grind size (see chart on page 17).

Replace grind catch once adjustment has been made. Hold top of end cap while adjusting grind size.



STEP 3 REMOVE AND FILL

Press the release button while pulling on the end cap to remove. Once removed, fill with the desired amount of coffee beans.

Do not overfill.



STEP 4 ATTACH END CAP

Place push button release end cap onto grinding axle, press firmly to ensure closure.



STEP 5
UNSCREW AND FLIP

Unscrew the carabiner attachment. Pull up and flip over to operate as grinder handle. Extend the handle to full length.



STEP 6
ATTACH GRINDER HANDLE KNOB

Attach the grinder handle knob to the carabiner attachment for additional grinding leverage. Turn clockwise to begin grinding.



STEP 7 **REMOVE CATCH**

Remove grind catch and place grounds into desired brewing device.



RATIOS

GRIND SIZE ADJUSTMENT - COARSE OR FINE

- Remove the grind catch
- Turn clockwise for finer grounds
- Turn counter-clockwise for coarser grounds

The VSSL Java G25/ G45 ships with the grind dial fully tightened. In order to begin grinding, turn the grind dial 8-clicks minimum. See the Quick Grind Dial Guide for brew method recommendations.

NOTE

Make sure to re-attach the top end cap when making grind adjustments.

The VSSL Java Grinders have 50 different grind settings, so adjust as needed to get to the perfect consistency for your brew method!

QUICK GRIND DIAL GUIDE

GRIND SIZE	CLICKS FROM DEFAULT	BREWING METHOD
Fine	8-10	Espresso, Moka Pot (stovetop espresso maker), Bialetti, Aeropress® (with 1 minute brew time)
Medium	11-18	Cone-shaped pour-over brewers, Aeropress® (with 2-3 minute brew time)
Medium Coarse	19-24	Chemex® coffee maker, Clever Dripper, Tricolate®
Coarse	25-32	French Press, Percolator, Coffee Cupping
Extra Coarse	33+	Cold Brew Coffee, Cowboy Coffee

EXCEPTIONAL BACKCOUNTRY COFFEE IN 4 STEPS

STEP 1 USE A QUALITY GRINDER

Fresh grounds deliver an undeniable boost in flavour profile. That's why a top-quality grinder like the VSSL Java G25 / G45 is a must-have.

VSSL Java G25 / G45 uses a best-in-class stainless-steel burr grinder, which always mills your beans to a consistent size and shape. It's easier to cut and takes less time and energy. Blade grinders can result in lumpy, irregularly sized grounds, which mars the taste of your coffee.

STEP 2 FILTER YOUR WATER

Coffee is 99% water. If your water tastes bad, so will your coffee. A good filter removes unwanted flavours from your brew.

STEP 3 BEAN TO WATER RATIO

Keep it simple: with beans filled to the fill line, your VSSL Java G25 will give you 10oz of strong coffee, regardless of your brew method.

For the pros: pre-measure your beans at home and bring exactly what you need, ready to grind.

STEP 4 COFFEE FRESHNESS

The beans' aroma and flavour are protected within their shells. But once roasted, they start losing those compounds. Start brewing right after grinding for the best taste and coffee aroma possible.

BACKCOUNTRY BREW METHODS

BREW METHOD #1 VSSL NEST POUR OVER

WHAT YOU'LL NEED

- Fresh grounds from the VSSL Java G25 / G45
- Reusable mesh filter or #1/#2 paper filter, and kettle to heat water
- VSSL Nest Pour Over Kit to hold your brew

BACKCOUNTRY BREW SPECS

- Optimal grind: medium
- Brew time: 3 minutes, 15 seconds

STEP BY STEP GUIDE:

Place the filter into the pour over dripper and open it. Add the coffee into the filter. Slowly pour in enough of the hot water to wet the grounds. Stir and wait 20 seconds. Slowly pour in about half of your remaining water, then wait 20 seconds for the liquid to drain through the filter. Add the remaining water and let the brew finish filtering. Remove the pour over dripper and enjoy!

BREW METHOD #2 AEROPRESS®

WHAT YOU'LL NEED

- Fresh grounds from the VSSL Java G25 / G45
- Aeropress® brew kit with a filter, scoop, and stirrer, as well as a kettle to heat water
- Mug: check to be sure the mouth fits your Aeropress®

BACKCOUNTRY BREW SPECS

- Optimal grind: medium
- Brew time: ~2 minutes

STEP BY STEP GUIDE:

With the filter in place, screw the cap over the end of the Aeropress®. Place it on the mug. Add the fresh grounds to the brewer. Pour in boiling water until it's halfway full. Stir for 10 seconds, then finish filling the brewer with the rest of your water. Insert the rubber stopper (plunger) and press gently, pausing when you feel resistance, until the plunger reaches grounds. Remove filter cap, push plunger to eject used coffee and rinse seal. Refer to your Aeropress® guide for more details.

USAGE TIPS

- Do not grind anything other than coffee beans.
- Do not put liquid inside the grinder chamber.
- Do not overfill the grinder with beans.
- If grinding becomes difficult, reverse direction for a few turns, and then continue.
- If it's jammed, inspect the burr mechanism, locate the obstruction, and carefully remove.
- The carabiner should only support the weight of the VSSL Java G25 / G45 unit.

CLEANING

We've made it simple to clean your VSSL Java G25 / G45. Use the supplied brush to keep the grind catch, adjustment dial and main cylinder (hopper) free of debris.

Periodically residue can build up in the grind catch, so a more thorough scrubbing might be required.

CAUTION: To prevent damage to your VSSL Java G25 / G45 DO NOT put it, or any components, in the dishwasher.

ADVANCED CLEANING

If residue begins to build up in the burrs, a more advanced cleaning is needed. The VSSL Java can be disassembled easily.



DISASSEMBLY

STEP-BY-STEP PROCESS

On a clean, flat surface, remove the grind catch (1).

Remove the adjustment dial nut (2).
Turn counterclockwise until it comes off.

Remove the adjustment plate (3) and burr (4) from the hopper, along with the spring, washer (5) and lower bearing (6). The bearing sits in a frame within the hopper. If needed, tap the bottom of the hopper against a solid surface to remove it.

Now, remove the upper bearing (8) and bearing washer (9) by sliding the grinding axle out (10). If needed, gently tap the top of the hopper against a solid surface to remove the bearing.

Lay the parts out in order, so it will be easier to re-assemble once the cleaning is finished. Follow the diagram for help.

Clean each piece with a brush or buffing pad.

ADVANCED CLEANING

Use a scrub brush to clean the inside of the hopper. The push button release mechanism (11) can't be removed, but use a cotton swab or Q-tip to remove build-up. The carabiner release (12) and carabiner hinge (13) shouldn't need cleaning, but may need lubrication. A household, food-grade lubricant will work. You can also lightly lubricate the carabiner extension arm.

CAUTION: Be careful cleaning the burrs, because they have sharp edges. Use a cotton swab or Q-tip to clean the edges and grooves safely to remove build-up.

DO NOT wash the bearings. Simply remove them and wipe off with a dry cloth or brush.

RE-ASSEMBLY

STEP-BY-STEP PROCESS:

1. To begin, ensure both bearings are nested back in place within the grinder body. Slide the grinding axle from the top to the bottom, so the threaded end is at the band end of the unit.
2. Slide the spring over the grinding axle. Slide the burr over the grinding axle, and then slide the adjustment plate over the axle against the burr. Ensure the adjustment plate aligns so it fits into a depression on the burr.
3. Press down on the adjustment plate to expose enough of the grinding axle threads so you can begin screwing on the adjustment dial.

NOTE: When re-attaching the adjustment dial nut, fasten (rotate clockwise) all the way to zero position, then back off (rotate counter-clockwise) 12-18 clicks for medium setting for pour over brewing.

WARRANTY

All VSSL products are backed by a Limited Lifetime Warranty, with exclusions. Your VSSL Java G25 / G45 unit is covered for life against material and workmanship defects. The burr mechanism is built for around 6,000 grind cycles. After that, consider replacing it. Wear and tear on the burr mechanism is not covered under the warranty.

Get the full details of your warranty online at:
<https://www.vsslgear.com/pages/warranty>



ABOUT VSSL

VSSL is not just a product, it's a way you prepare for the outdoors. Born in the wilds of northern Canada, founder Todd Weimer created VSSL out of a vision to redefine the tools needed to not only survive but thrive in any condition. That exploration of unknown places inspire his designs and continue to push boundaries, challenging what is truly essential to any outdoor kit. Today, VSSL has expanded far beyond our original Camp Supplies to a fully integrated system of outdoor tools that take you from tailgate to summit.

Enjoy the moment!

JOIN THE VSSL COMMUNITY

As a VSSL owner, you're now a part of an amazing group of people who believe that being prepared is essential to having peace of mind in the outdoors. Make sure to follow us on:

INSTAGRAM @VSSL
WWW.VSSLGEAR.COM

It's the best way to stay in the know about our latest product releases and exclusive giveaways.



SOMMAIRE

MANUEL D'UTILISATION DU VSSL JAVA	 36
AJUSTEMENT POUR LA MOUTURE DES GRAINS	 45
UN CAFÉ EXCEPTIONNEL EN 4 ÉTAPES	 46
1. Moulin à café de qualité	
2. Eau filtrée	
3. Rapport grains/eau	
4. Fraîcheur du café	
MÉTHODES DE BRASSAGE POUR L'ARRIÈRE-PAYS	 48
1. VSSL Nest Pour Over	
2. Aeropress®	
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	 51
RÉFÉRENCE POUR LES PIÈCES	 52
GARANTIE	 56
À PROPOS DE VSSL	 57

AVANTAGES

RANGEMENT COMPACT

Le mousqueton se transforme en poignée pour moudre

ULTRA-DURABLE

Aluminium de qualité aéronautique

TAILLE DE LA MOUTURE CONSTANTE

Meules coniques en acier inoxydable

GRANDE CAPACITÉ DE BROYAGE

Java G25 jusqu'à 25g et
Java G45 jusqu'à 45g





ÉTAPE 1 RETIRER LE RÉCEPTACLE DE LA MOUTURE

Dévisser le compartiment inférieur de réception des grains et retirer l'embout de la manivelle du moulin.



ÉTAPE 2 RÉGLER LA TAILLE DE LA MOUTURE

Régler le cadran de mouture pour obtenir la taille de mouture souhaitée (voir le tableau de la page 45).

Tenir la manivelle du moulin en place pendant le réglage de la taille de la mouture.

Remettre en place le compartiment de réception de la mouture une fois le réglage terminé.



ÉTAPE 3 RETIRER ET REMPLIR

Appuyer sur le bouton-poussoir tout en tirant sur le capuchon supérieur pour le retirer. Une fois le capuchon retiré, remplir le cylindre du moulin avec la quantité souhaitée de grains de café.

Ne pas surcharger.



ÉTAPE 4 REMETTRE LE CAPUCHON

Placer le capuchon sur l'axe du broyeur, appuyer fermement pour assurer la fermeture.



ÉTAPE 5 DÉVISSEUR ET RETOURNER

Dévisser l'attache du mousqueton. Tirer le mousqueton vers le haut et retournez la poignée pour l'utiliser comme poignée de broyeur. Allonger la poignée sur toute sa longueur.



ÉTAPE 6 ATTACHER LA POIGNÉE

Ajouter le pommeau à l'extrémité du mousqueton pour obtenir un effet de levier supplémentaire.



ÉTAPE 7 ENLEVER LE RÉCEPTACLE DE LA MOUTURE

Retirer le dispositif inférieur de réception de la mouture et placer la mouture dans votre appareil de brassage de choix.



RATIOS

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE LA MOUTURE- GROSSIÈRE OU FINE

- Retirer le dispositif inférieur de réception de la mouture
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine
- Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grossière

Le VSSL Java G25/G45 vient avec le cadran de mouture serré au maximum. Pour commencer le broyage, tourner le cadran de broyage d'au moins 8 clics. Consulter le guide du cadran de broyage pour les recommandations sur la méthode d'infusion.

NOTE

Assurez-vous de remettre en place le capuchon du broyeur lorsque vous effectuez des réglages de broyage.

Les broyeurs VSSL Java disposent de 50 réglages de broyage différents, à ajuster en fonction des besoins pour arriver à la consistance parfaite pour votre méthode d'infusion!

GUIDE DU CADRAN DE BROyage

TAILLE DE LA MOUTURE	CLICS REQUIS*	MÉTHODE DE BRASSAGE
Fine	8-10	Espresso, Moka Pot (cafetière à espresso), Bialetti, Aeropress® (avec un temps d'infusion de 1 minute)
Moyenne	11-18	Cafetières pour over en forme de cône, Aeropress® (avec un temps d'infusion de 2 à 3 minutes)
Moyennement Grossière	19-24	Cafetière Chemex®, Clever Dripper, Tricolate®
Grossière	25-32	Presse française, percolateur, cupping
Extra Grossière	33+	Café infusé à froid, Café Cowboy

* Le nombre de clics en partant du positionnement initial par défaut

UN CAFÉ EXCEPTIONNEL POUR L'ARRIÈRE-PAYS EN 4 ÉTAPES

ÉTAPE 1 UTILISER UN BROYEUR DE QUALITÉ

Le café fraîchement moulu apporte une amélioration indéniable au profil de saveur. C'est pourquoi un moulin de qualité supérieure comme le VSSL Java G25 / G45 est indispensable.

Le moulin à café VSSL Java G25 / G45 utilise un broyeur à meules en acier inoxydable, le meilleur de sa catégorie, qui broie toujours vos grains à une taille et une forme constantes. C'est plus facile à moudre et prend moins de temps et d'énergie. Les broyeurs avec lames peuvent produire des grumeaux et des grains de taille irrégulière qui peut altérer le goût de votre café.

ÉTAPE 2 FILTREZ VOTRE EAU

Le café est composé à 99% d'eau. Si votre eau a un mauvais goût, votre café aura aussi un mauvais goût. Un bon filtre élimine les goûts indésirables de votre infusion.

ÉTAPE 3 RAPPORT GRAINS/EAU

C'est simple : Avec des grains remplis jusqu'à la ligne de remplissage, votre VSSL Java G25 vous donnera 10oz de café fort, quelle que soit votre méthode d'infusion.

Pour les pros : mesurez vos grains à l'avance à la maison et apportez exactement ce dont vous avez besoin, prêt à être moulu.

ÉTAPE 4 FRAÎCHEUR DU CAFÉ

L'arôme et la saveur des grains sont protégés par leur enveloppe. Mais une fois torréfiés, ils commencent à perdre leurs composés. Commencez à infuser juste après la mouture pour obtenir le meilleur goût et le meilleur arôme possible.

MÉTHODES DE BRASSAGE POUR L'ARRIÈRE-PAYS

MÉTHODE DE BRASSAGE #1 VSSL NEST POUR OVER

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN

- Grains fraîchement moulus avec le broyeur VSSL Java G25 / G45
- Filtre #1 ou #2, et casserole pour chauffer l'eau
- Tasse VSSL Nest pour contenir votre breuvage

SPÉCIFICATIONS DE BRASSAGE

- Réglage optimal de la mouture : moyennement grossière, semblable au gros sel
- Temps d'infusion : 3 minutes, 15 secondes

GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE :

Placer le filtre dans le récipient pour over et l'ouvrir. Ajouter le café dans le filtre. Verser lentement une quantité d'eau chaude suffisante pour mouiller les grains. Remuer et attendre 20 secondes. Verser lentement environ la moitié de l'eau restante, puis attendez 20 secondes que le liquide s'écoule à travers le filtre. Ajouter le reste de l'eau et laisser l'infusion finir de filtrer. Retirer le filtre et déguster!

MÉTHODE DE BRASSAGE #2 AEROPRESS®

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN

- Grains fraîchement moulus avec le broyeur VSSL Java G25 / G45
- Kit d'infusion Aeropress® comprenant un filtre, une cuillère et un agitateur, ainsi qu'une casserole pour faire bouillir l'eau
- Tasse : vérifier que l'embouchure s'adapte à votre Aeropress®.

SPÉCIFICATIONS DE BRASSAGE

- Réglage optimal de la mouture : fine, semblable au sel de mer
- Temps d'infusion : ~2 minutes

GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE :

Une fois le filtre en place, visser le bouchon sur l'extrémité de l'Aeropress®. Placez-le sur la tasse. Ajouter les grains de café frais dans l'Aeropress. Verser de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle soit à moitié remplie. Remuer pendant 10 secondes, puis finir de remplir l'Aeropress® avec le reste de l'eau. Insérer le bouchon en caoutchouc (piston) et appuyer doucement, en faisant une pause lorsque vous sentez une résistance, jusqu'à ce que le piston atteigne le sol. Retirer le couvercle du filtre, pousser le piston pour éjecter la mouture usagée et rincer le joint. Consulter le guide Aeropress® pour plus de détails.

TRUCS D'UTILISATION

- Ne pas broyer rien d'autre que des grains de café.
- Ne pas mettre de liquide à l'intérieur de la chambre de broyage.
- Ne pas surcharger le moulin de grains de café.
- Si le broyage devient difficile, inverser la direction pendant quelques tours, puis continuer.
- En cas de blocage, inspecter le mécanisme de bavure, localiser l'obstruction et retirez-la avec précaution.
- Le mousqueton ne doit supporter que le poids du VSSL Java G25 / G45.

NETTOYAGE

Nous avons simplifié le nettoyage de votre Broyeur VSSL Java G25 / G45. Utiliser la brosse fournie pour débarrasser le loquet de broyage, la molette de réglage et le cylindre principal (trémie) de tout débris. Périodiquement, des résidus peuvent s'accumuler dans le loquet de broyage, un nettoyage plus approfondi peut s'avérer nécessaire.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager votre VSSL Java G25 / G45 NE PAS mettre l'appareil, ni aucun de ses composants, au lave-vaisselle.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Si des résidus commencent à s'accumuler dans les bavures, un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Le VSSL Java peut être facilement désassemblé pour faciliter le nettoyage.



DÉSASSEMBLAGE

INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

Sur une surface plane et propre, retirer le réceptacle de broyage (1).

Retirer l'écrou du cadran de réglage (2). Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache.

Retirer la plaque de réglage (3) et les bavures (4) de la trémie, avec le ressort (5) et le palier inférieur (6). Le palier se trouve dans un cadre à l'intérieur de la trémie. Si nécessaire, taper le fond de la trémie contre une surface solide pour le retirer.

Retirer ensuite le roulement supérieur (8) et la rondelle de roulement (9) en faisant glisser l'axe de broyage vers l'extérieur (10). Si nécessaire, taper doucement le haut de la trémie contre une surface solide pour retirer le roulement.

Disposer les pièces dans l'ordre afin de faciliter le réassemblage une fois le nettoyage terminé. Suivre le schéma pour vous aider.

Nettoyer chaque pièce à l'aide d'une brosse ou d'un tampon à polir.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Utiliser une brosse à récurer pour nettoyer l'intérieur de la trémie. Le bouton poussoir de déverrouillage (11) ne peut pas être enlevé, mais utiliser un coton-tige ou un Q-tip pour enlever l'accumulation. Le déverrouillage du mousqueton (12) et la charnière du mousqueton (13) ne devraient pas avoir besoin d'être nettoyés, mais peuvent avoir besoin d'être lubrifiés. Un lubrifiant ménager de qualité alimentaire fera l'affaire. Vous pouvez également lubrifier le bras d'extension du mousqueton.

ATTENTION : Nettoyer les bavures avec précaution, car elles ont des bords tranchants. Utiliser un coton-tige ou un Q-tip pour nettoyer les bords et les rainures en toute sécurité afin d'éliminer les dépôts.

NE PAS laver les roulements. Il suffit de les retirer et de les essuyer avec un chiffon sec ou une brosse.

RÉASSEMBLAGE

ÉTAPE PAR ÉTAPE :

1. Pour commencer, assurez-vous que les deux roulements sont remis en place dans le corps du broyeur. Faire glisser l'axe de broyage du haut vers le bas, de manière à ce que l'extrémité filetée se trouve à l'extrémité de la bande de l'unité.
2. Glisser le ressort sur l'axe de broyage. Faire glisser la bavure sur l'axe de broyage, puis faire glisser la plaque de réglage sur l'axe, contre la bavure. Veiller à ce que la plaque de réglage s'aligne de manière à s'insérer dans l'axe de broyage.
3. Appuyer sur la plaque de réglage pour exposer suffisamment les filets de l'axe de meulage afin de pouvoir commencer à visser la molette de réglage.

REMARQUE : Lorsque vous remettez en place l'écrou du cadran de réglage, fixez-le (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position zéro, puis revenez en arrière (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) de 12 à 18 clics pour obtenir un réglage moyen pour l'infusion par versage.

GARANTIE

Tous les produits VSSL bénéficient d'une Garantie limitée à vie, avec exclusions. Votre moulin VSSL Java G25 / G45 est couvert à vie contre les contre les défauts de matériaux et de fabrication. Le mécanisme de broyage est conçu pour environ 6 000 cycles de broyage. Après cela, envisagez de le remplacer. L'usure du mécanisme de broyage n'est pas couverte par la garantie.

Obtenez tous les détails de votre garantie en ligne à l'adresse suivante :
<https://www.vsslgear.com/pages/warranty>



À PROPOS DE VSSL

VSSL n'est pas seulement un produit, c'est une façon de se préparer pour le plein air. Né dans les régions sauvages du nord du Canada, le fondateur Todd Weimer a créé VSSL à partir d'une vision visant à redéfinir les outils nécessaires non seulement pour survivre, mais aussi pour prospérer dans n'importe quelle condition. Cette exploration de lieux inconnus inspire ses designs et continue de repousser les limites, remettant en question ce qui est vraiment essentiel à tout kit de plein air. Aujourd'hui, VSSL s'est développé bien au-delà de ses fournitures de camp d'origine pour devenir un système entièrement intégré d'outils de plein air. Profitez de l'instant présent!

REJOINDRE LA COMMUNAUTÉ VSSL

En tant que propriétaire d'un VSSL, vous faites maintenant partie d'un groupe de personnes qui croient qu'il est essentiel d'être préparé pour avoir l'esprit tranquille en plein air. N'oubliez pas de nous suivre sur :

INSTAGRAM @VSSL
WWW.VSSLGEAR.COM

C'est le meilleur moyen de rester au courant de nos activités, des dernières nouveautés et des offres exclusives.

VSSL® & VSSL JAVA®
ARE REGISTERED TRADEMARKS OF
SURVIVAL LIGHT PRODUCTS, LTD.
ABBOTSFORD, B.C., CANADA.
ALL RIGHTS RESERVED. PATENTS PENDING.

VSSL® & VSSL JAVA®
SONT DES MARQUES DÉPOSÉES DE
SURVIVAL LIGHT PRODUCTS, LTD.
ABBOTSFORD, B.C., CANADA.
TOUS DROITS RÉSERVÉS. BREVETS EN INSTANCE.

SURVIVAL LIGHT PRODUCTS INC.
1338 RIVERSIDE ROAD
ABBOTSFORD, BC
V2S 8J2

CONTACT: SUPPORT@VSSLGEAR.COM

DRINK COFFEE OUTSIDE.

BOIRE DU CAFÉ EN PLEIN AIR.

