

HARIO

Slow Drip Brewer HARIO SHIZUKU 雫

スロードリップブリューワー ハリオ 雫



熱湯用

取扱説明書 Instruction Manual

ご購入誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。
Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly. After reading it, store it in a safe place for future reference.

家庭用品品質表示法による表示

品名 耐熱ガラス製器具
使用区分 熱湯用
耐熱温度差 120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水する時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

831471 SBS-5 説明書 1610

- 製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<http://www.harrio.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<http://www.harrio.jp>

- 部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

材質のご案内 / Material guide

フタ・外ホルダー・内ホルダー

：シリコンゴム
(耐熱温度180℃)
Lid・Outer holder
・Inner holder
：Silicone rubber
(Handles temperatures
up to 180℃)

ストレーナー/Strainer

：ステンレス
Stainless steel

点滴パーツ：ポリプロピレン
(耐熱温度120℃)

Drip part : Polypropylene
(Handles temperature
up to 120℃)



断面図
/cross section

上ボール・ポット

：耐熱ガラス
(耐熱温度差120℃)
Upper bowl・Pot
：Heatproof glass
(Heatproof temperature
difference 120℃)

ペーパーフィルター

CF-WDC-6
：紙(50枚入り)
Paper filter
：Paper(50 sheets)

- 上ボール・ポット・内ホルダー・点滴パーツ・ペーパーフィルター：日本製

- ストレーナー・フタ・外ホルダー：中国製

・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

- Upper bowl/Pot/Inner holder/Drip part/Paper filter : MADE IN JAPAN

- Strainer/Lid/Outer holder : MADE IN CHINA

・This product has been quality controlled and assembled in Japan.

部品の組立方法 / How to assemble the parts

※部品の組立・取り外しの際は手袋などをして行ってください。

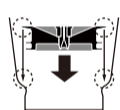
※Wear gloves when assembling or dismantling the parts of the pot.

①点滴パーツの取り付け方/How to attach the drip part



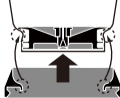
内ホルダーに点滴パーツが止まるまでしっかりと押し込んでください。
※点滴パーツは小さい為、洗浄の際などに紛失しないようご注意ください。
※Be careful not to lose the drip part while washing, as it is very small.

②内ホルダー取り付け方/How to attach the inner holder



内ホルダーに点滴パーツを取り付けてから、上ボール内側の凹箇所に内ホルダー上部のフィンがくるように上から嵌めてください。
※手が入らない場合は箸などの長い棒で嵌めてください。
※If your hands cannot fit inside, use long tools such as chopsticks.

③外ホルダー取り付け方/How to attach the outer holder

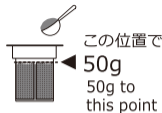


上ボール外側の凹箇所に外ホルダー内側の凸がくるように下から嵌めてください。
Attach the outer holder from below so that the protruding sections inside the outer holder fit into the grooves on the outside of the upper bowl.

Slow Drip Brewed Coffeeの作り方/Making Slow Drip Brewed Coffee

1. ストレーナーにアイスコーヒー用(深煎り/中細挽き)の粉を50g入れます。

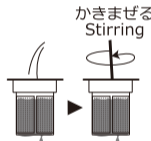
Put 50g of freshly ground coffee (dark roasted/medium-fine coffee grounds) into the strainer.



2. コーヒー粉を湿らせる。
Moisten ground coffee.

コーヒー粉全体が湿るように水を注ぎながらマドラー等の長い棒で粉をかきまぜてください。数回に分けて湿らせるとよく抽出できます。

Pour water into the strainer and stir carefully with a long stick, such as a muddler, to moisten all of the coffee grounds. Stir multiple times to ensure thorough extraction of the coffee.



※作業中にストレーナーの底からコーヒーがたれることがありますので、作業は流し台等で行ってください。

※Coffee may drip out from the bottom of the strainer while performing this task. Perform this task in a sink or similar location.

3. ポットにストレーナーをセットしてペーパーフィルターをのせる。

Place the strainer in the pot and set a paper filter inside.

湿らせたコーヒー粉を平らにし、ペーパーフィルターを上に乗せてください。

Flatten the moistened ground coffee and place the paper filter on top.

4. ストレーナーの上に上ボールをセットし水を注ぐ。

Place the upper bowl on the strainer and pour the water in.

上ボールのメモリ(約600ml)まで水をゆっくり注ぎ、フタをしてください。

Gently pour water up to the measurement line of the upper bowl (approx. 600ml) and place the lid.

ペーパーを敷く
Set a
paper filter



5. 約1~2時間後に水出しコーヒーができあがります。

Water extracted coffee will be ready in 1 to 2 hours.

※点滴のスピード調整はできません。

滴下が途中で止まった場合は点滴パーツのスリットに気泡がつき、穴がふさがっている可能性があります。上ボールを持ち上げ、軽く左右にふると気泡がとれて滴下が再開します。

※The drip speed cannot be adjusted.

If coffee stops dripping abruptly, this may be due to air bubbles that have formed in the slit of the drip part, blocking the hole. Lift the upper bowl up and gently move it from side to side to remove the air bubbles. Dripping resumes after this.

※上ボールのフタはポットと共通です。ポットにセットする際は右図のように注ぎ口にくぼみがあるようにセットしてください。

※The same lid is used for the upper bowl as for the pot. When placing it on the pot, make sure to place it so that the concave part is over the spout (see picture on the right).

※お召し上がりの前にポットのコーヒーを少しかき混ぜてください。できあがったコーヒーはそのままフタをして冷蔵庫で保存することができます。水出しコーヒーは脂肪分が少なく、酸化等の変質が起きにくいので、時間がたっても濁りません。3日程度の保存ができます(要冷蔵)。

※Give the coffee in the pot a slight stir before drinking it. Extracted coffee can be stored in the refrigerator in the pot with its lid on. Water extracted coffee contains less fat, causing less degradation from oxidation and prevents the coffee from clouding over time. The coffee can be preserved for around 3 days. (Refrigeration required.)

※本製品の使用は、必ず平らな台の上でおこなってください。不安定な場所で作業しますと、転倒や不具合の原因となります。

また、上ボールに水を入れてから移動させる際は上ボールとポットをしっかりと持ち、転倒しないよう注意してください。

※Please use this product only on a flat surface. Using the product on an unstable surface may cause it to topple over or to malfunction. Be sure to hold the upper bowl and pot firmly when moving with water in it.

注ぎ口
Spout

