

HARIO

おいしいカタチは
「円すい形」

"Cone Filter" It's a tasty shape.



V60 Dripper

V60透過ドリッパーを使った珈琲のおいしい淹れ方のご紹介



V60透過ドリッパーを使った、おいしい珈琲の淹れ方

How to brew



ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、杯数分の珈琲粉(中細挽き)を入れます。粉は少しゆすって平らにします。

*一杯分(120ml)10~12gが目安です。V60透過ドリッパー付属の計量スプーンはすりきり約12g。珈琲粉は挽きたての新鮮なものを使うのが、おいしい珈琲を淹れる基本です。(お好みにより珈琲粉の量を加減してください。)

Fold the paper filter along the seams and place inside the cone. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level.

* 10-12g is normally good for one serving (120ml). The attached measuring spoon = 12g / 1 spoon. Using freshly ground coffee is recommended. (Adjust proportions for a stronger or weaker brew.)



沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30秒程蒸らします。

Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle.

Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.



中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐときはペーパーフィルターにお湯が直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分以内とします。

*ペーパーフィルターはハリオ「V60用ペーパーフィルター」をご使用ください。

Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes. * Please use HARIO V60 Coffee Paper Filter.



中央に注ぐとお湯が珈琲粉の成分を多く抽出できます。端に注ぐとお湯が珈琲粉の外側を通り抽出効果がよくありません。

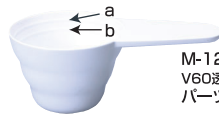
V60計量スプーン
V60 measuring spoon

〈珈琲粉の分量目安〉

すりきり
1 spoon 約12g

a:一番目のライン 約10g

b:二番目のライン 約8g



M-12W
V60透過ドリッパー付属品
パーツ販売もあります。

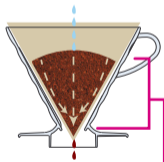
804416
V60共通販促リーフ1810

特長 ① 円すい形

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

Cone Shape

By coning the dripper the ground coffee are in a thicker layer than in the regular fan. The water flows to the center, extending the amount of time it is in contact with the grounds. Better flavor even in a small number of servings and more ground coffee extraction than from a regular fan dripper.



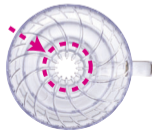
珈琲粉の層
Layer of ground coffee

特長 ② 大きなひとつ穴

ドリッパー底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーからの制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により珈琲の味を変えることができるため、お好みの珈琲をお楽しみいただけます。

Large Single Hole

A large single hole in the bottom allows the tip of paper filter to 'drop' from the dripper. Freeing the water to extract more from the ground coffee, as a flannel filter would. The flavor changes by the speed the water flows, letting the brewer determine the taste.



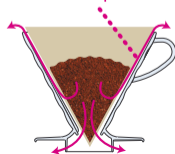
特長 ③ スパイラルリブ

ドリッパー内部のリブ(凸部)を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、珈琲粉がしっかりと膨らみます。

Spiral Ribs

The ribs on the dripper walls rise all the way to the top, creating enough space between the filter paper and the dripper, so they don't cling. This space allows the air to escape when brewing to maximize expansion of the ground coffee.

ここから空気が抜ける
The air escapes here



円すい形と
大きなひとつ穴で
ネルドリップのような
極上な味わい。

The cone shape
and the large single
hole make more
extraction from the
ground coffee, as a
flannel filter would.



スパイラルリブが
決め手!ペーパーを
浮かせて、しっかり
蒸らします。

Spiral Ribs allows
the air to escape
when brewing to
maximize
expansion of the
ground coffee.

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.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>

熱伝導に優れた銅製のコーヒードリッパーです。

A coffee dripper made of copper that has excellent thermal conductivity.

【銅の特長】

Characteristics of copper

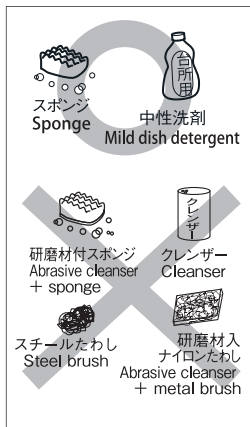
銅は熱伝導性に優れており、熱がムラなく伝わります。また、高い抗菌効果を持つことから様々な調理道具に生かされています。Copper conducts heat very well and distributes it evenly. Due to the antibacterial property of the copper, it is used widely for kitchenware.

お手入れの方法 / Product care

⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。表面にはクリア塗装がされており、その特性上、表面は大変デリケートに出来ております。やわらかいスポンジでも、図のようにクレンザーや表面に傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどはクリア塗装がはがれますので絶対に使用しないでください。

⚠ Please use a soft sponge and mild detergent for cleaning. The surface is clear coating and very delicate. Please do not use soft sponges with cleansers or abrasive agents and scrubbers that may scratch the surface as shown in the diagram. These will damage the clear coating.

- 食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。
- This product is not dishwasher safe and cannot be soaked in household bleach.



お取扱上の注意 / Handling precautions

- 抽出中や抽出後、ドリッパー本体は大変熱くなっております。触れたりしないようご注意ください。
 - 取っ手は金属製ですので、連続で使用したりしますと熱が伝わり大変熱くなることがあります。その際は鍋つかみなどを使用してください。
 - 本製品をコーヒーのドリッパー以外の用途で使用しないでください。
 - 製品の表面にはクリア塗装が施されており、ご使用頻度により、表面が消耗し光沢が薄れることがあります。また、強く擦ったり、強い衝撃を与えると、塗装が剥離しますので、ご注意ください。
 - 取っ手部分にがたつきがある場合は、使用しないでください。
 - 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- Please do not touch the dripper during use and after use, it will be extremely hot.
 - Because the handle is made of metal, continuous use will cause the handle to be extremely hot. Make sure to use a potholder.
 - Please use this product only for making drip coffee.
 - This product has a clear coating on the surface. The coating may become dull after extended use. Please also be careful when scrubbing the surface or applying any strong impact as it may also cause the coating to peel off.
 - Please refrain from using the product if the handle becomes loose.
 - Please follow your local regulations for disposal.

材質のご案内 / Material guide



本体：銅（内側：ニッケルメッキ）
Body: Copper (Inside: Nickel plating)

取っ手：真鍮
Handle: Brass

表面加工：焼付け塗装
Surface treatment: Baked coating

● MADE IN JAPAN

VDP-02
V60 カパー ドリッパー
V60 Copper Dripper
1～4杯用
For 1-4 Cups

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.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>